



**EHF6343FOK**

Udhëzimet për përdorim	SQ	2
Ръководство за употреба	BG	18
Manual d'usuari	CA	35
Upute za uporabu	HR	51
Návod k použití	CS	66
Brugsanvisning	DA	81
Kasutusjuhend	ET	96
Käyttöohje	FI	110
Өмөтбөмәржебләүс	KA	125
Սանելմաժանյուղ	HU	142
Használati útmutató	KK	158
Қолдану туралы нұсқаулары	LV	174
Lietošanas instrukcija	LT	189
Naudojimo instrukcija	MK	204
Упатство за ражување	NO	221
Bruksanvisning	PL	236
Instrukcja obsługi	PT	252
Manual de instruções	RO	268
Manual de utilizare	RU	284
Инструкция по эксплуатации	SR	302
Упутство за употребу	SK	318
Návod na používanie	ES	334
Manual de instrucciones	SV	350
Bruksanvisning	TR	364
Kullanma Kılavuzu	UK	380
Інструкція		

## NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Origjinal dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale qdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitonit faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	12
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	13
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	14
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	15
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	16
11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	17

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës përlëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të

papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë pér t'iu referuar në të ardhmen.

## **1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftesi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen pér përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Fëmijët nga 3 deri në 8 vjeç dhe personat me aftesi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët nën 3 vjeç duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbikëqyren në mënyrë të vazhdueshme.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm pér sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## **1.2 Siguria e përgjithshme**

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- KUJDES: Pajisja nuk duhet tē furnizohet përmes një pajisjeje tē jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo tē lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet tē mbikëqyret. Proseset e shkurtra tē gatimit duhet tē mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet tē vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund tē nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për tē pastruar pajisjen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për tē shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Nëse kablloja ushqyese është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të kualifikuar për tē shmangur rreziqet.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës tē përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose tē cilësuara si tē përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës tē integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve tē papërshtatshme mund tē shkaktojë aksidente.

## 2. UDHEZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

#### PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitet e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rendë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mybillyra.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritaria.
- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Sigurohuni që të instaloni një panel të veçantë prej kompensate, material për bango kuzhine ose materiale të tjera që nuk digjen poshtë pajisjes për të parandaluar që të prekë poshtë.
- Paneli i ndarjes duhet të mbulojë plotësisht zonën nën pianurë.

### 2.2 Lidhja elektrike

#### PARALAJMËRIM!

Rezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehë shumë terminalin.
- Përdorni kabllo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllot elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbrërhyesën e lirimit të tensionit të kabllos.
- Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehëtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabillo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosën duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketat dhe veshjen mbrojtëse (nëse ka) përpara përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Fikni zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Kur e vendosni ushqimin në vaj të nxehët, ai mund të spërkasë.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuani me to.
- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxeh të tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enët me fund të dëmtuar mund ta gërvishin xhamin/keramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qellime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

## 2.5 Service (Shërbimi)

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rrëth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

## 2.6 Eliminimi i pajisjes

### PARALAJMËRIM!

Rezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes.

## 3. INSTALIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Përpara instalimit

Përparr se të instaloni pianurën, shkrnuani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Plaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë .....

### 3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitet inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

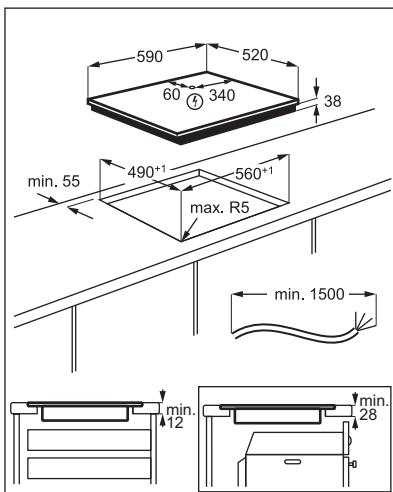
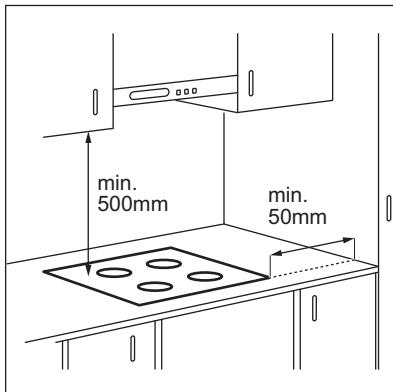
### 3.3 Kablloja e lidhjes

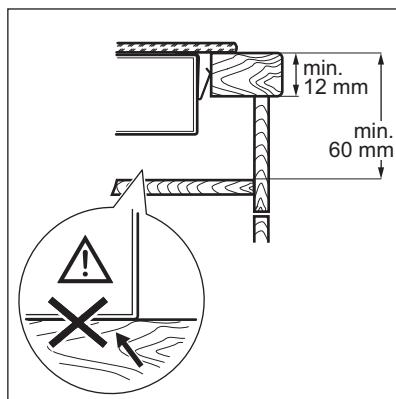
- Pianura është e pajisur me një kabllo lidhjeje.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elekrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F që i reziston një temperaturë prej 90°C ose më të lartë. Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.

### 3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.



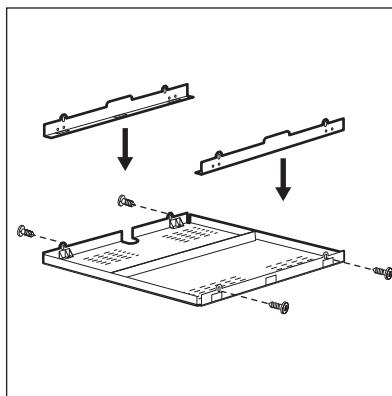


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kutia mbrojtëse



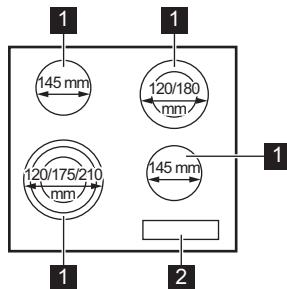
Nëse përdorni kuti mbrojtëse (aksesor shtesë), dyshemeja mbrojtëse menjëherë poshtë vatrës nuk është e nevojshme. Aksesori i kutisë mbrojtëse mund të mos jetë i disponueshëm në disa vende. Ju lutemi kontaktoni shitësin lokal.



Nëse e instaloni vatrën mbi një furrë, nuk mund të përdorni kutinë mbrojtëse.

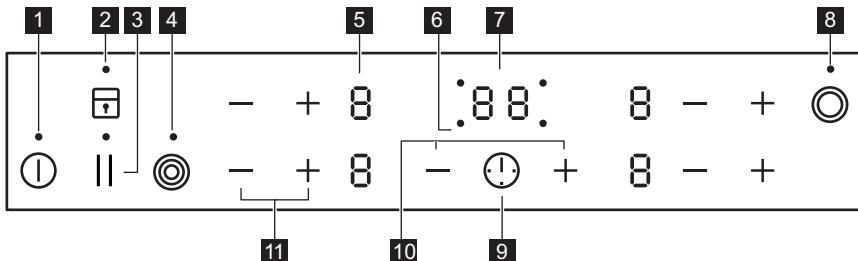
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zona e gatimit
- 2 Paneli i kontrollit

## 4.2 Struktura e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
<b>1</b> (1)	NDEZUR / FIKUR	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
<b>2</b> (2)	Bllokimi / Mekanizmi i sigurisë përfémijët	Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit.
<b>3</b> (  )	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
<b>4</b> (○)	-	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar unazën e jashtme.
<b>5</b> (-)	Ekrani i cilësimit të nxehësisë	Për të treguar cilësimin e nxehësisë.
<b>6</b> (-)	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
<b>7</b> (-)	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
<b>8</b> (○)	-	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar unazën e jashtme.
<b>9</b> (1)	-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
<b>10</b> (+,-)	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
<b>11</b> (+,-)	-	Për të vendosur cilësimin e nxehësisë.

## 4.3 Ekrani e cilësimit të nxehësisë

Ekrani	Përshtrimi
(1)	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
(1) - (9) / (2) - (6)	Zona e gatimit është në punë. Pika nënkupton një ndryshim prej një gjysmë nivelit.

Ekrani	Përshkrimi
	Pauzë është aktive.
	Nxehja automatike është aktive.
	Ka një keqfunkcionim.
	Një zonë gatimi është ende e nxehtë (ka nxehësi të mbetur).
	Blokimi / Mekanizmi i sigurisë përfëmijet vihet në punë.
	Fikja automatike është aktive.

#### 4.4 Treguesi i nxehësisë së mbetur

##### PARALAJMËRIM!

Rezik djegieje nga nxehësia e mbetur.

Treguesit tregojnë nivelin e nxehësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht. Treguesit gjithashtu mund të ndizen për zonat e gatimit pranë edhe nëse nuk po i përdorni ato.

### 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

##### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

#### 5.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit përmë shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehësisë. Pas pak kohe shfaqet dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimi i nxehësisë	Pianura çaktivizohet pas
, 1 - 2	6 orësh
3 - 4	5 orësh
5	4 orësh
6 - 9	1,5 orë

#### 5.3 Cilësimi i nxehësisë

Prekni për të ngritur cilësimin e nxehësisë. Prekni për të ulur cilësimin e nxehësisë. Prekni dhe njëkohësisht për ta çaktivizuar zonën e gatimit.

#### 5.4 Aktivizimi dhe çaktivizimi i unazave të jashtme

Ju mund të përshtatni sipërfaqen e gatimit sipas përmasave të enës.

Përdorni fushën e sensorit:

**Për të aktivizuar unazën e jashtme:** prekni fushën e sensorit. Treguesi ndizet.

**Për të aktivizuar unazën të tjera të jashtme:** prekni sërisht të njëjtën fushë sensori. Treguesi tjetër ndizet.

**Për të çaktivizuar unazën e jashtme:** prekni fushën e sensorit derisa treguesi të fiket.



Kur aktivizoni zonën por nuk aktivizoni unazën e jashtme, drita që del nga zona mund të mbulojë unazën e jashtme. Kjo nuk do të thotë se unaza e jashtme është e aktivizuar. Për të parë nëse unaza është e aktivizuar, kontrolloni treguesin.

## 5.5 Nxehja automatike

Nëse aktivizoni këtë funksion, mund ta arrini cilësimin e nevojshëm të nxehësisë në një kohë më të shkurtër. Funksioni vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxehësisë dhe më pas zbret te cilësimi i duhur i nxehësisë.



Për ta aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

**Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi:** prekni derisa të ndizet cilësimi i duhur i nxehësisë. Pas 3 sekondash ndizet .

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni .

## 5.6 Kohëmatësi

### • Kohëmatësi me numërim zbritës

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin ose për të**

**ndryshuar kohën:** prekni ose të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99

minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

**Për të parë kohën e mbetur:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni . Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.



Kur përfundon numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**. Zona e gatimit çaktivizohet.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .

### • Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekrani i cilësimit të nxehësisë shfaq .

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni dhe më pas prekni ose të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni

dhe më pas prekni . Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

## 5.7 Pauzë

Ky funksion cakton përgjedhjen më të ulët të nxehësisë për të gjitha zonat e gatimit.

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit blokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Prekni për të aktivizuar funksionin.

Ndizet Cilësimi i nxehësisë ulet në 1.

**Për të çaktivizuar funksionin**, prekni . Ndizet cilësimi i nxehtësisë e mëparshme.

## 5.8 Bllokimi

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

### Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni ndizet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.



Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

## 5.9 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

# 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 6.1 Enët e gatimit

- Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të janë të pastra dhe të thata përpëra se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

**Për të aktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktioni asnje cilësim nxehtësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të çaktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktioni asnje cilësim nxehtësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi:** aktivizoni pianurën me ndizet. Prekni për 4 sekonda. **Caktioni cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.



Enët prej çeliku të emaluar dhe me bazamenti aluminji ose bakri mund të shkaktojnë çngjyrosje mbi sipërfaqen prej qeramike xhami.

## 6.2 Shembuj të përdorimeve për gatim



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha (minuta)	Këshilla
<input type="checkbox"/> - 1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.

Cilësimi i nxehësisë	Përdoreni për:	Koha (minuta)	Këshilla
1 - 2.	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 2.	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
2. - 3.	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumëشت; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumëشت ne mes të kohës së gatimit.
3. - 4.	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4. - 5.	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi $\frac{1}{4}$ l ujë për 750 g patate.
4. - 5.	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
5. - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsaçë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejini në gjysmën e kohës.
7 - 8	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
9	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		

## 7. KUJDESI DHE PASTRIMI

### △ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Informacione të përgjithshme

- Pastroni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në funksionimin e pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin.

### 7.2 Pastrimi i pianurës

- Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegjet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- Hiqeni kur pianura të jetë ftohor mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

## 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problem	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunkcionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektroicist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehët, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjftueshëm për të qenë e nxehët, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Nxehja automatike nuk aktivizohet.	Zona është e nxehët.	Lëreni zonën të ftohet mjftueshëm.
	Është vendosur cilësimi i nxehësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.
	Cilësimi e nxehësisë e keni zbritur në 0.	Filloni nga 0 dhe rrissni cilësimin e nxehësisë.
Nuk mund ta aktivizoni unazën e jashtme.		Fillimisht, aktivizoni unazën e brendshme duke ndryshuar cilësimin e nxehësisë.

Problem	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
 Në zonën shumë-funksionale ka një sipërfaqe të zezë.	Është normale që në zonën shumë-funksionale të ketë një sipërfaqe të zezë.	
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendllohi enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
 ndizet.	Mekanizmi i sigurisë për fëmijët ose Bllokimi është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërisht pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërisht, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërisht pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
 ndizet.	Mungon fazë e dytë e furnizimit me rrymë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Hiqni siguresën, prisni një minutë dhe futeni sërisht siguresën.

## 8.2 Nëse nuk mund të gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga pllaka e specifikimeve. Jepni gjithashu kodin me tre shifra për xhamin qeramik (ndodhet në poshe të sipërfaqes prej qelqi) dhe mesazhin

e defektit që ndizet. Sigurohuni që pianurën ta keni përdorur saktë. Nëse jo, serviçi nga tekniku i shërbimit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me qendrën e shërbimit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

## 9. TË DHËNAT TEKNIKE

### 9.1 Pllakëza e specifikimeve

Modeli EHF6343FOK  
Lloji 60 HAD 53 AO

Nr. i serisë .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Prodhuar në Rumania  
6.4 kW  


## 9.2 Specifikimi i zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (Cilësimi i nxehësisë maksimale) [W]	Diametri i zonës së gatimit [mm]
Majtas, përprra	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Majtas, e pasme	1200	145
Djathtas, përprra	1200	145
Djathtas, e pasme	700 / 1700	120 / 180

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i zonës së gatimit.

## 10. EFKASITETI ENERGJETIK

### 10.1 Informacioni i produktit sipas EU 66/2014 i vlefshëm vetëm për tregun e BE-së

Identifikimi i modelit	EHF6343FOK	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologjia e nxehjes	Radiatori	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas, përprra Majtas, e pasme Djathtas, përprra Djathtas, e pasme	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas, përprra Majtas, e pasme Djathtas, përprra Djathtas, e pasme	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianurat - Metodat e matjes së performancës

### 10.2 Kursimi i energjisë

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përprra se ta aktivizoni.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër me zonën e gatimit.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosni enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin nga rohtë ose për ta shkrirë atë.

## 11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihamoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и инновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страховти резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	18
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	21
3. МОНТАЖ.....	23
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	25
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	26
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	29
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	30
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	32
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	33
11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	34

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## **1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изтича. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## **1.2 Основна безопасност**

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.

- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Ако стъклокерамичната / стъклена повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервис или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ВНИМАНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Упътните срязаните повърхности с упътнителя, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда отpara и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за циркуляция на въздуха.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негоримо дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършите действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталзиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявате електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готовене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепсельт

- за захранване е достъпен след инсталацирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепселя на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 mm.

## 2.3 Употреба

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепселя. За да се предотврати токов удар.

- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато гответе с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклена повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволяйте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

## 2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

## 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени

да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.6 Изхвърляне

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 3. МОНТАЖ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен номер .....

### 3.2 Вградени площи

Вградените площи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

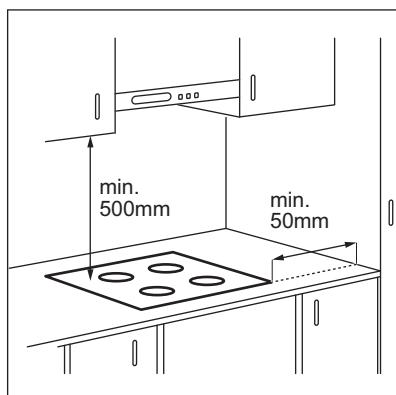
### 3.3 Свързващ кабел

- Плотът е снабден със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока.

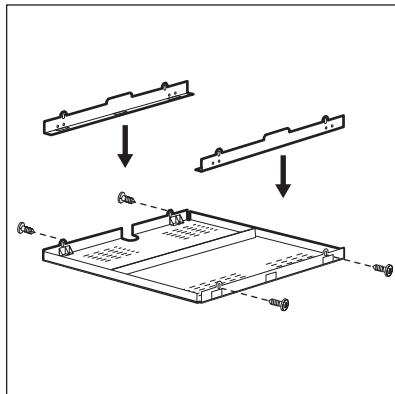
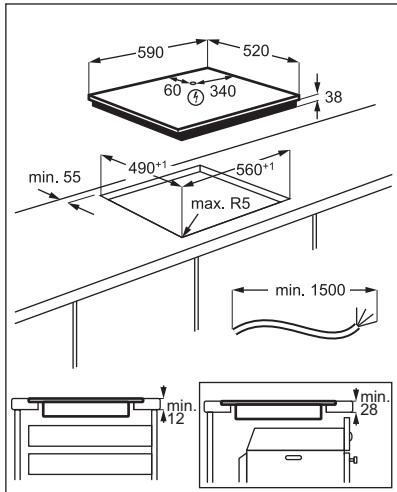
Свържете се с местния сервизен център.

## 3.4 Монтаж

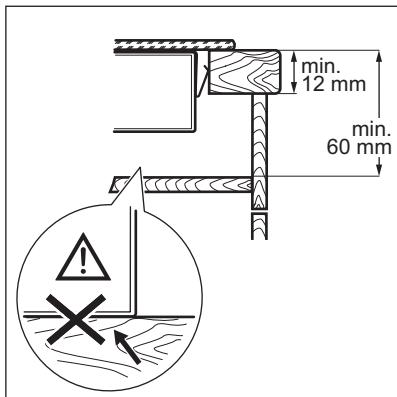
Ако инсталирате плочата под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.



### 3.5 Предпазна кутия



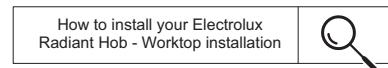
Ако използвате предпазна кутия (допълнителен аксесоар), защитната повърхност точно под плочата не е необходима. Предпазната кутия може да не е достъпна в някои страни. Моля, свържете с вашия местен доставчик.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

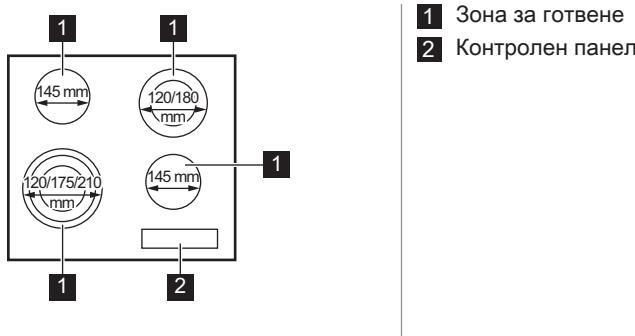


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

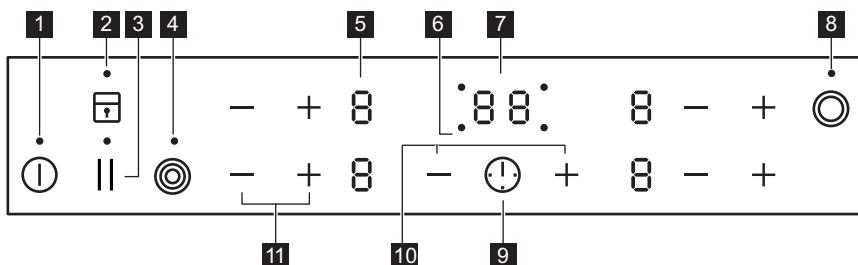


## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готовене



### 4.2 Оформление на командното табло



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	①	ВКЛ. / ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плочата.
2	■	Заключване / Защита за деца За заключване / отключване на командното табло.
3		Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
4	◎	- За активиране и деактивиране на външния кръг.
5	-	Дисплей за степента на нагряване Показва степента на нагряване.
6	-	Индикатори за времето на зоните за готовене За да покаже за коя зона настройвате времето.

Сензорно поле	Функция	Бележка
7	-	Дисплей на таймера
8	○	Задействане и деактивиране на външния кръг.
9	⌚	Избор на зона за готвене.
10	+/-	Увеличава или намалява времето.
11	+/-	За настройване на степен за нагряване.

#### 4.3 Показания за настройката за нагряване

Дисплей	Описание
0	Зоната за готвене е изключена.
1 - 9 / 2 - 6	Зоната за готвене работи. Точката означава промяна по половината от нивото на нагряване.
u	Пауза работи.
A	Автоматично нагряване работи.
E + число	Има неизправност.
H	Зоната за готвене продължава да бъде гореща (остатъчна топлина).
L	Заключване / Защита за деца работи.
-	Автоматично изключване работи.

#### 4.4 Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

##### ВНИМАНИЕ!

Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

### 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

##### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете ① за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

## 5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плата, ако:

- всички зони за готовене са изключени,
- след включване на плата не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- не деактивирате зоната за готовене или не променяте степента за нагряване.

След известно време светва  и котлонът се деактивира.

Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрян:

Степен на нагряване	Плотът се деактивира след
 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

## 5.3 Степента на нагряване

Докоснете , за да повишите степента на нагряването. Докоснете , за да понижите степента на нагряването.

Докоснете  и  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готовене.

## 5.4 Активиране и деактивиране на външните кръгове

Повърхността за готовене може да се пригоди към размера на готварските съдове.

Използвайте сензорно поле:  

**За активиране на външния кръг:** докоснете сензорното поле. Индикаторът светва.

**За активиране на още външни кръгове:** отново докоснете същото сензорно поле. Следващият индикатор светва.

**За деактивиране на външния кръг:** докоснете сензорното поле, докато индикаторът изгасне.



Когато активирате зоната, но не и външния кръг, изльчваната от зоната светлина може да покрие външния кръг. Това не означава, че външният кръг е активиран. За да видите дали кръгът е активиран, проверете индикатора.

## 5.5 Автоматично нагряване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.



За да активирате функцията, зоната за готовене трябва да е студена.

**За да активирате функцията за зоната за готовене:** докоснете  докато светне правилната степен на нагряване. След 3 секунди  се включва.

**За да изключите функцията:** докоснете .

## 5.6 Таймер

### • Таймер за обратно броене

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готовене.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готовене, а след това функцията.

### Настройване на зоната за готовене:

докоснете  неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готовене.

**За да включите функцията или да промените времето:** докоснете или на таймера, за да зададете времето (00 – 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готовене започне да мига, времето се отброява обратно.

**За да видите оставащото време:** докоснете , за да настроите зоната за готовене: Индикаторът на зоната за готовене започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да изключите функцията:** докоснете , за да настроите зоната за готовене, след което докоснете . Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готовене изчезва.



Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готовене се изключва.

**За да спрете звука:** докоснете .

#### • Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готовене не работят. На дисплея за топлинна настройка се показва .

**За да включите функцията:** докоснете , след което докоснете или на таймера, за да настроите времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете .

**За да изключите функцията:** докоснете , а след това . Оставащото време се отброява до **00**.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готовене.

## 5.7 Пауза

Тази функция задава всички зони за готовене, които работят, на най-ниската топлинна настройка.

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

се появява. Топлинната настройка е намалена до 1.

**За да деактивирате тази функция:** докоснете . Предишната настройка на температурата се включва.

## 5.8 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готовене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да включите функцията:** докоснете . светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да изключите функцията:** докоснете . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плита, деактивирате също и тази функция.

## 5.9 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плита.

**За да включите функцията:** активирайте плита с . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете за 4 секунди. светва. Деактивирайте плита с .

**За да изключите функцията:** активирайте плита с . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете за 4 секунди. светва. Деактивирайте плита с .

**За да отмените функцията само за един период на готвене:** включете плата с и светла. Докоснете за 4 секунди.

**Настройте степента на нагряване в**

**рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плата. Когато изключите плата с , функцията отново започва да работи.

## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 6.1 Готварски съдове

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и равно.
- Уверете се, че дъната на тенджерите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плочата.
- За да избегнете одрасквания, не пълзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.



Кухненски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алуминиеви или медни дънца, могат да предизвикат промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност.

#### 6.2 Примери за различни начини за готвене



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
<input type="checkbox"/> - 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2.	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2.	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2. - 3.	Заварене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3. - 4.	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4. - 5.	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. $\frac{1}{4}$ л вода за 750 g картофи.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
4. - 5.	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
5. - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон блю, котлети, кюфтета, наредница, дроб, маслено-брашнена за-пръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюф-тета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готовене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, заду-шено), пържене на картофи.		

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 7.1 Обща информация

- Почиствайте плата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почиствено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

#### 7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и

храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острieto по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете блъскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклена повърхност с мокър парцал.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не задавайте степента на нагряване на 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Включена е Пауза.	Вижте „Всекидневна употреба“.
	Върху контролното табло имавода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Прозвучава звуков сигнал и котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът е деактивиран.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с упълномощен сервизен център.
Функцията Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади достатъчно.
	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
	Намалили сте настройката на нагряване на 0.	Започнете с 0 и увеличавайте настройката на нагряване.
Не можете да активирате или деактивирате външния кръг.		Първо активирайте вътрешния кръг, като промените настройката на нагряване.
 В множествената зона има тъмна област.	Нормално е на множествената зона да има тъмна област.	
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
 светва.	Зашита за деца или Заключване работят.	Вижте „Всекидневна употреба“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
и светва число.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се покаже отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
светва.	Втората фаза от захранването липсва.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Свалете предпазителя, изчакайте една минута и поставете отново предпазителя.

## 8.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифренния код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклена повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервисния специалист или на продавача няма да бъде бесплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервисния център и гаранционните условия.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел EHF6343FOK

Тип 60 HAD 53 AO

Сериен номер .....

ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02

220 – 240 V 50 – 60 Hz

Произведено в Румъния

6.4 kW



### 9.2 Спецификация на зоните за готовене

Зона за готовене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Диаметър на зоната за готовене [mm]
Предна лява	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задна лява	1200	145

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Диаметър на зоната за готвене [mm]
Предна дясна	1200	145
Задна дясна	700 / 1700	120 / 180

За оптимални резултати при готвене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра на зоната за готвене.

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден единствено за пазара на ЕС

Идентификация на модела	EHF6343FOK		
Вид плот	Вграден плот		
Брой зони за готвене	4		
Загряваща технология	Лъчист нагревател		
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm	
	Задна лява	14,5 cm	
	Предна дясна	14,5 cm	
	Задна дясна	18,0 cm	
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	194,9 Wh / kg	
	Задна лява	188,0 Wh / kg	
	Предна дясна	188,0 Wh / kg	
	Задна дясна	191,6 Wh / kg	
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	190,6 Wh / kg		

EN 60350-2 - Домашни електрически уреди за готвене – Част 2: Котлони – методи за измерване на ефективността

### 10.2 Енергоспестяващи

Може да спестите енергия по време на ежедневното ви готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Дъното на съдът за готвене трябва да има същият диаметър като зоната за готвене.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## **ESTÀVEM PENSANT EN TU**

Gràcies per comprar un electrodomèstic Electrolux. Heu escollit un producte que porta dècades d'experiència professional i innovació. Enginyós i elegant, s'ha dissenyat pensant en vostè. Així, sempre que l'utilitzeu, podeu estar segurs que obtindreu grans resultats cada vegada.

Benvingut/da a Electrolux.

**Al nostre web trobareu:**



Consells dús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:

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



Registra el producte per obtenir un millor servei:

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



Compra accessoris, consumibles i peces de recanvi originals per al teu aparell:

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

## **ATENCIÓ I SERVEI AL CLIENT**

Utilitzeu sempre recanvis originals.

Quan us poseu en contacte amb el nostre Centre de Servei Autoritzat, assegureu-vos que teniu les dades següents disponibles: Model, PNC i número de sèrie.

La informació es troba a la placa de característiques.

Informació d'alerta / precaució-seguretat

Informació general i consells

Informació mediambiental

Subjecte a canvis sense preavís.

## **CONTINGUT**

<b>1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....</b>	<b>35</b>
<b>2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....</b>	<b>37</b>
<b>3. INSTAL·LACIÓ.....</b>	<b>40</b>
<b>4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....</b>	<b>41</b>
<b>5. ÚS DIARI.....</b>	<b>43</b>
<b>6. CONSELLS.....</b>	<b>45</b>
<b>7. CURA I NETEJA.....</b>	<b>46</b>
<b>8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....</b>	<b>47</b>
<b>9. DADES TÈCNIQUES.....</b>	<b>48</b>
<b>10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....</b>	<b>49</b>
<b>11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....</b>	<b>50</b>

## **1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT**

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una

instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

## **1.1 Seguretat dels nens i les persones vulnerables**

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen.
- Els infants d'entre 3 i 8 anys i les persones amb discapacitats majors i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els infants de menys de 3 anys s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- No deixeu que els nens juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: Manteniu els nens i els animals allunyats de l'aparell quan estigui en funcionament i mentre s'estigui refredant. Les parts accessibles s'escalfen mentre es fa servir l'aparell.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- AVÍS: L'aparell i les parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin ser calentes.
- AVÍS: La coccio sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- NO intenteu apagar mai un incendi amb aigua; apagueu l'aparell i després cobriu la flama amb una tapa o una manta ignífuga.

- **PRECAUCIÓ:** L'aparell no s'hauria de subministrar a través d'un dispositiu de commutació extern, com un temporitzador, ni connectat a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- **PRECAUCIÓ:** Cal vigilar el procés de cocción. Cal supervisar en tot moment els processos de cocción curts.
- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocción.
- No col·loqueu objectes metà·l·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No utilitzeu netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- Si la superfície ceràmica de vidre/superfície de vidre presenta esquerdes, apagueu l'aparell i desendolleu el cable d'alimentació. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per disconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

#### AVÍS!

Risc de lesió o danys a l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les superfícies tallades amb un material sellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Si instal·leu l'aparell a sobre de calaixos, assegureu-vos que l'espai que queda entre la part inferior de l'aparell i el calaix superior sigui suficient perquè circuli l'aire.
- La part inferior de l'aparell es pot escalfar. Assegureu-vos d'instal·lar un plafó de separació fet de contraxapat, material per mobles de cuina o un altre material no inflamable a sota de l'aparell per evitar l'accés a la base.
- El plafó de separació ha de cobrir completament l'àrea sota la placa.

## 2.2 Connexió elèctrica

### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui disconnectat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria esdevenir molt calent.
- Utilitzeu el cable d'alimentació correcte.
- No deixeu que el cable d'alimentació s'enredi.

- Assegureu-vos d'instal·lar un protector contra descàrregues elèctriques.
- Utilitzeu una abraçadora per subjectar el cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell als sòcols.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no danyar l'endoll d'alimentació (si n'hi hagués) ni el cable d'alimentació. Per canviar un cable d'alimentació danyat, poseu-vos en contacte amb un electricista o el nostre centre de servei tècnic.
- Totes les peces que asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components allargs i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afliuxar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per disconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incloure un dispositiu d'aïllament que permeti disconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i l'embolcall protector (si n'hi hagués) de l'aparell abans del primer ús.
- Aquest aparell està dissenyat únicament per a usos domèstics.

- No canvieu les especificacions d'aquest aparell.
- No obstruïu les obertures de ventilació.
- Vigileu l'aparell en tot moment quan estigui en funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No deixeu coberts ni tapes de cassoles a sobre de les zones de cocció. Es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell presenta esquerdes, disconnecteu l'aparell del subministrament elèctric immediatament. Així, evitareu la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Quan introduïu aliments dins d'oli calent, l'oli podria esquitxar.

#### AVÍS!

Risc d'incendi i explosió

- Els olis i greixos sobreescalfats poden desprendre vapors inflamables. Manteniu qualsevol flama o objecte calent lluny dels greixos i l'oli quan estigueu cuinant.
- Els vapors que desprèn l'oli molt calent poden provocar una combustió espontànica.
- L'oli utilitzat, que conté restes d'aliments, pot provocar incendis a temperatures més baixes que l'oli que s'utilitza per primera vegada.
- No poseu productes inflamables o, articles molls, amb productes inflamables a dins, o a prop, de l'aparell.

#### AVÍS!

Risc de danys a l'aparell.

- No col·loqueu utensilis de cuina a sobre del tauler de control.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- No deixeu que caiguin objectes o utensilis de cuina sobre l'aparell. La superfície es podria danyar.

- No activeu les zones de cocció amb utensilis de cuina buits o sense que hi hagi utensilis de cuina a sobre.
- No cobriu l'aparell amb paper d'alumini.
- Els utensilis de cuina fabricats amb ferro o alumini o que tenen una base danyada poden ratllar la superfície de vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hagieu de moure sobre la superfície de cocció.
- Aquest aparell està dissenyat únicament per cuinar aliments. No es permet cap altre ús com, per exemple, escalfar habitacions.

## 2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- No feu servir aigua vaporitzada ni vapor d'agua per netejar l'aparell.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.

## 2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

## 2.6 Rebuig

#### AVÍS!

Risc de lesió o asfíxia.

- Poseu-vos en contacte amb l'autoritat municipal pertinent per obtenir informació sobre com eliminar l'aparell correctament.

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

## 3. INSTAL·LACIÓ

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie .....

### 3.2 Plaques integrades

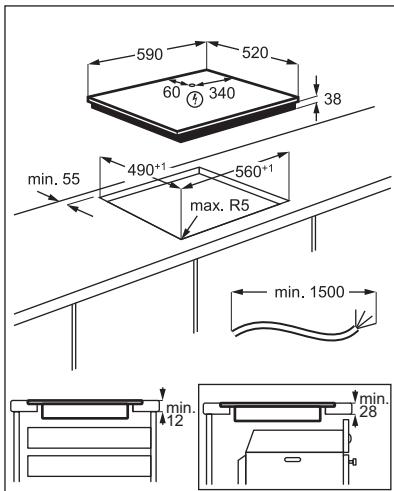
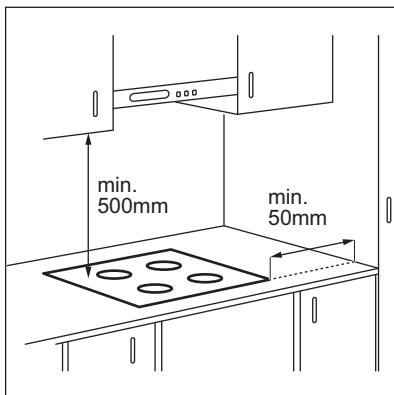
Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

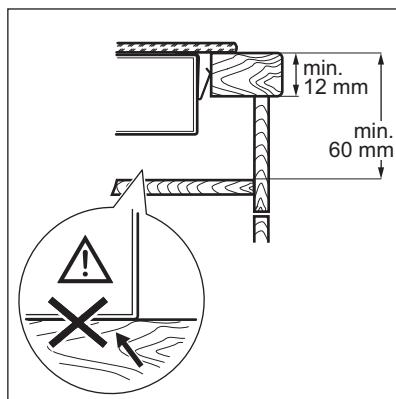
### 3.3 Cable de connexió

- La placa inclou un cable de connexió.
- Substituïu el cable d'alimentació fet malbé per un cable del tipus: H05V2V2-F que aguanta una temperatura de 90 °C o més. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper.

### 3.4 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.





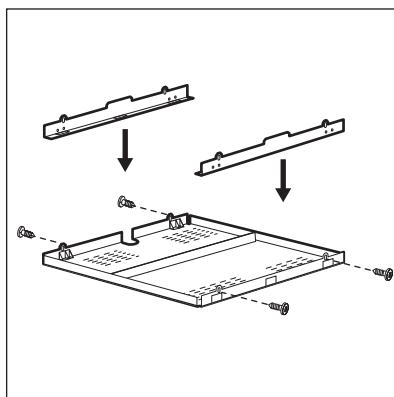
**YouTube**

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caixa de protecció



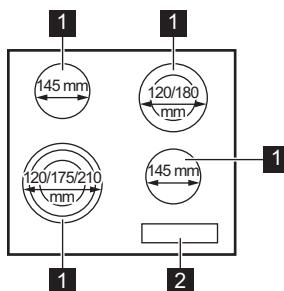
Si utilitzeu una caixa de protecció (un accessori addicional), no cal la planta protectora directament sota de la vitroceràmica. Pot ser que l'accessori de la caixa de protecció no estigui disponible en alguns països. Contacteu amb el vostre proveïdor local.



No es pot fer servir la caixa de protecció si instal·leu la placa sobre un forn.

## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

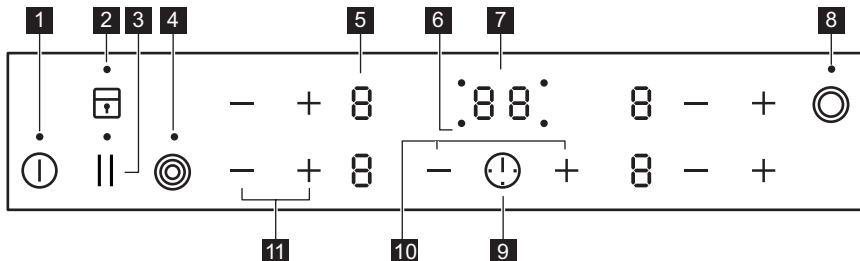
### 4.1 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció

2 Panell de control

## 4.2 Distribució del panell de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funcions que estan en marxa.

Camp tàctil	Funció	Comentari
1	①	ENGEGAT/APAGAT Per activar i desactivar la placa.
2	②	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3		Pausa Per activar i desactivar la funció.
4	④	- Per activar i desactivar l'anella de coccio exterior.
5	-	Indicador del nivell de calor Per veure la configuració de la temperatura.
6	-	Indicadors del temporitzador de les zones de coccio. Per mostrar per a quina zona establiu el temporitzador.
7	-	Pantalla del temporitzador Per mostrar el temps en minuts.
8	⑧	- Per activar i desactivar l'anella de coccio exterior.
9	⑨	- Per seleccionar una zona de coccio.
10	+,-	- Per augmentar o reduir el temps.
11	+,-	- Per establir els paràmetres de temperatura.

## 4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
0	La zona de coccio està apagada.
① - ⑨ / ② - ⑥	La zona de coccio està en funcionament. El punt representa un canvi de mig nivell d'escalfor.
u	Pausa està activat.

Pantalla	Descripció
	Escalfament automàtic està activat.
+ dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
	Una de les zones de cocció encara és calenta (escalfor residual).
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.
	Desconnexió automàtica està activat.

#### 4.4 Indicador de calor residual



##### AVÍS!

Hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir. Els indicadors també es poden activar per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir.

## 5. ÚS DIARI



##### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

#### 5.1 Activació i desactivació

Toqueu durant un segon per activar o desactivar la placa.

#### 5.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció disconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix i la placa es desactiva.

**La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:**

Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores
3 - 4	5 hores
5	4 hores
6 - 9	1,5 hores

#### 5.3 Nivell d'escalfor

Toqueu per augmentar el nivell d'escalfor.

Toqueu per reduir el nivell d'escalfor.

Toqueu i alhora per desactivar la zona de cocció.

#### 5.4 Activació i desactivació dels cercles de cocció exteriors

Podeu ajustar la superfície de cocció a les mides de la bateria de cuina.

Feu servir el sensor:

**Per activar el cercle de cocció exterior:** toqueu el sensor. L'indicador s'il·lumina.

**Per activar més cercles exteriors:** toqueu el mateix sensor una altra vegada. S'il·lumina l'indicador corresponent.

**Per desactivar el cercle de cocció exterior:** toqueu el sensor fins que s'apagui l'indicador.



Quan activeu la zona però no activeu el cercle exterior, la claror que emet la zona pot ser que cobreixi el cercle exterior.

Però això no vol dir que el cercle estigui activat. Per comprovar si el cercle està activat, mireu l'indicador.

## 5.5 Escalfament automàtic

Si activeu aquesta funció podeu obtenir un ajustament de calor necessari en un temps més curt. La funció estableix la major configuració de calor durant algun temps i després disminueix a la configuració de calor correcta.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

**Per activar la funció d'una zona de cocció:** toqueu fins que aparegui el nivell d'escalfor correcte. Després de 3 segons entra .

**Per desactivar la funció:** toqueu .

## 5.6 Temporitzador

### • Temporitzador de compte enrere

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.

**Per configurar la zona de cocció:** toqueu repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

**Per activar la funció o canviar el temps:** toqueu o al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar, comença el compte enrere.

**Per veure el temps restant:** toqueu per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que queda.

**Per desactivar la funció:** toqueu per establir la zona de cocció i, llavors,

toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a **00**. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



Quan acaba el compte enrere, sona un senyal acústic i **00** parpelleja. La zona de cocció es desactiva.

**Per aturar el so:** toqueu .

### • Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada i les zones de cocció no estiguin en marxa. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix .

**Per activar la funció:** toqueu i després o al temporitzador per configurar el temps. Quan s'acaba el temps, sona un senyal acústic i **00** parpelleja.

**Per aturar el so:** toqueu .

**Per desactivar la funció:** toqueu i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a **00**.



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

## 5.7 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció perquè funcionin al mínim nivell d'escalfor.

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

Toqueu per activar la funció.

apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

**Per desactivar la funció:** toqueu . Apareix l'ajustament anterior del .

## 5.8 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocción estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

**Primer, ajusteu la temperatura.**

**Per activar la**

**funció:** toqueu . apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

**Per desactivar la funció:** toqueu . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

## 5.9 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

# 6. CONSELLS



Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Bateria de cuina

- La part inferior de la bateria de cuina ha de ser com més gruixuda i plana millor.
- Assegureu-vos que les bases de les paelles estan netes i seques abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Per evitar ratlades, no feu lliscar ni fregueu la paella pel vidre ceràmic.

**Per activar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb .

**Per desactivar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu durant 4 segons. Apareix . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb .

**Per anul·lar la funció només durant una cocción:** activeu la placa . apareix.

Premeu durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb , la funció torna a posar-se en marxa.



Les peces de bateria de cuina fabricades amb acer esmaltat i amb bases d'alumini o coure poden fer que canviï el color de la superfície de la ceràmica de vidre.

### 6.2 Exemples d'aplicacions de cocción



Les dades de la taula són orientatives.

Ajustament de l'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Conseils
- 1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu l'estri de cuina.
1 - 2.	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.

Ajustament de l'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1 - 2.	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
2. - 3.	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3. - 4.	Coure verdures al vapor, peix, carn.	20 - 45	Afegiu un parell de cullerades de líquid.
4. - 5.	Coure patates al vapor.	20 - 60	Feu servir 1/4 de litre d'aigua com a màxim per cuire 750 grams de patates.
4. - 5.	Per cuire grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 litres de líquid més els ingredients.
5. - 7	Sofregir: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, "rissoles", salsitxes, fetge, roux, ous, creps i dònuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta a mitja cocció.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta a mitja cocció.
9	Bullir aigua, cuore pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		

## 7. CURA I NETEJA



### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

#### 7.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Feu servir una rasqueta especial per al vidre.

#### 7.2 Neteja de la placa

- Elimineu de seguida:** plàstics desfets, paper d'alumini, sucre i aliments ensucrats

o la brutícia podria fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.

- Elimineu quan la placa s'hagi refredat prou.** calç, marques d'aigua, taques de greix, pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugeu-la amb un drap suau.
- Per eliminar les marques de descoloriment brillant i metàl·lic:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

## 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



**AVÍS!**  
Consulteu els capítols de seguretat.

### 8.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No establiu el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Ús diari".
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col-loqueu alguna cosa damunt el sensor ①.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Escalfament automàtic no funciona.	La zona està calenta.	Deixeu refredar suficientment la zona.
	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.
	Heu disminuït el nivell d'escalfor a 0.	Comenceu per 0 i augmenteu el nivell d'escalfor.
No es pot activar el fogó exterior.		Primer, activeu l'anella interior canviant el nivell d'escalfor.
Hi ha una zona fosca a la zona múltiple.	És normal que hi hagi una zona fosca a la zona múltiple.	

Problema	Possible causa	Solució
Els sensors s'escalfen.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a la part del darrere, si és possible.
[L] apareix.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan en funcionament.	Consulteu "Ús diari".
[E] i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si [E] es torna a il·luminar, disconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Disconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
[E6] apareix.	Falta la segona fase d'alimentació elèctrica.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric. Retireu el fusible, espereu un minut i torneu-lo a col·locar.

## 8.2 Si no trobeu cap solució...

Si no aconseguíu trobar una solució al problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuidor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitieu les dades de la placa de característiques. Facilitieu també el codi de tres lletres de la ceràmica de vidre (el

trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error que apareix. El servei d'un tècnic o venedor no és gratuït, ni tan sols durant el període de garantia. Les instruccions del servei tècnic i les condicions de la garantia les trobareu al llibret de garantia.

## 9. DADES TÈCNIQUES

### 9.1 Placa de característiques

Model EHF6343FOK  
Tipus 60 HAD 53 AO

Núm. sèrie .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricat a Romania

6.4 kW



### 9.2 Especificació de les zones de coccio

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament màxim de la calor) [W]	Diàmetre de la zona de coccio [mm]
Frontal esquerre	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament màxim de la calor) [W]	Diàmetre de la zona de cocció [mm]
Posterior esquerre	1200	145
Frontal dreta	1200	145
Posterior dreta	700 / 1700	120 / 180

Per a obtenir resultats de cocció òptims, feu servir bateria de cuina que no superi el diàmetre de la zona de cocció.

## 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 10.1 La informació del producte compleix la norma EU 66/2014 i és vàlida exclusivament per al mercat europeu

Identificació de model	EHF6343FOK		
Tipus de placa	Fogons integrats		
Nombre de zones de cocció	4		
Tecnologia de calefacció	Escalfador radiant		
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Frontal esquerre	21,0 cm	
	Posterior esquerre	14,5 cm	
	Frontal dreta	14,5 cm	
	Posterior dreta	18,0 cm	
Consum energètic per a zona de cocció (EC electric cooking)	Frontal esquerre	194,9 Wh/kg	
	Posterior esquerre	188,0 Wh/kg	
	Frontal dreta	188,0 Wh/kg	
	Posterior dreta	191,6 Wh/kg	
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	190,6 Wh/kg		

EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - Mètodes per mesurar-ne el rendiment

### 10.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguïu les recomanacions següents.

- Quan escalfeu aigua, feu servir només la quantitat d'aigua que necessiteu.
- Sempre que pugueu, feu servir les tapes.
- Abans d'activar una zona de cocció col-loqueu-hi la bateria de cuina.

- La part inferior de la bateria de cuina hauria de tenir el mateix diàmetre que la zona de cocció.
- Col-loqueu les peces més petites de la bateria a les zones de cocció més petites.
- Col-loqueu les peces de la bateria directament al centre de la zona de cocció.
- Feu servir l'escalfor residual perquè el menjar no es refredi o per estovar-lo.

## 11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

**Posjetite naše internetske stranice:**



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	51
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	53
3. POSTAVLJANJE.....	55
4. OPIS PROIZVODA.....	57
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	59
6. SAVJETI.....	61
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	62
8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	62
9. TEHNIČKI PODACI.....	64
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	65
11. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	65

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja

ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

## **1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Bez stalnog nadzora djeca između 3 i 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne bi smjele koristiti ovaj uređaj.
- Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 3 godine ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hlađi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

## **1.2 Opća sigurnost**

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijave.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.

- OPREZ: Uređaj se ne smije napajati putem vanjskog uređaja za isključivanje, poput tajmera, ili priključen na strujni krug koji se redoviti uključuje i isključuje putem električne mreže.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ne koristite uređaj prije njegovog postavljanja u ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servis ili osoba sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.



#### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste sprječili bubreњe uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor između dna uređaja i gornje ladice dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Dno uređaja može se zagrijati. Pod uređaj postavite odvojenu ploču izrađenu od šperploče, materijala od kojeg je kostur kuhine ili drugih nezapaljivih materijala kako biste sprječili pristup dnu.
- Ploča za odvajanje mora u potpunosti prekriti područje ispod ploče za kuhanje.

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli ne zapletu.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Na kabelu koristite spojnice.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posude kada priključujete uređaj u obližnje utičnice.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.

- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.3 Upotreba



### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede, opeklina ili strujnog udara.

- Prije prve upotrebe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebni u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvor za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljamte na zone kuhanja. Mogu se tako zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.

- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.

#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namoćene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.

#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje iskipi sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebati staklo/staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

## 3. POSTAVLJANJE

#### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavља sa sigurnosnim uputama.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste sprječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja ne koristite prskanje vodom i parom.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

## 2.5 Servis

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

## 2.6 Odlaganje

#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

## 3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

## 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

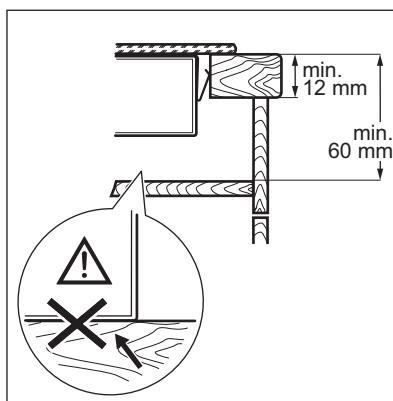
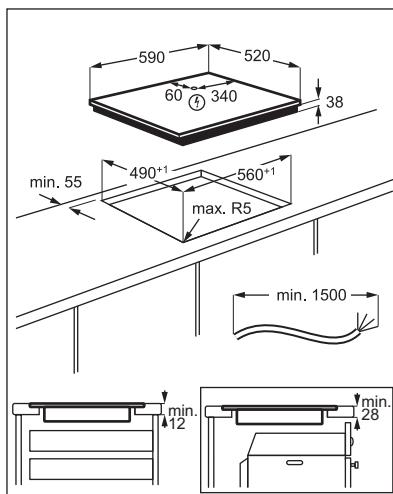
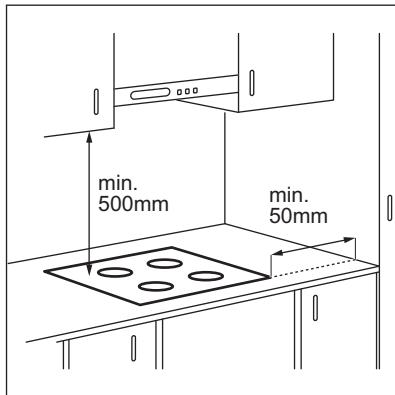
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

## 3.3 Priklučni kabel

- Ploča za kuhanje isporučena je s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite istu vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

## 3.4 Sklop

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalni razmak između uređaja.

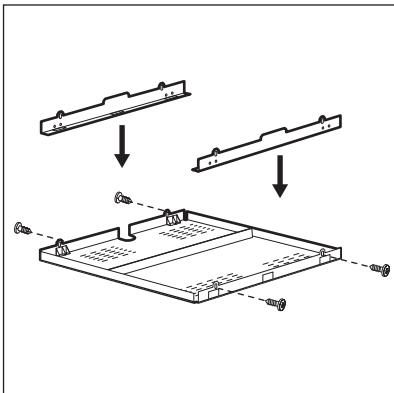


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaštitna kutija



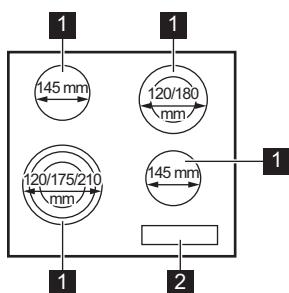
Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor), nije potrebno zaštitno dno izravno ispod ploče za kuhanje. Zaštitna kutija je dodatna oprema i možda nije dostupna u nekim zemljama. Kontaktirajte lokalnog dobavljača.



Zaštitnu kutiju ne možete koristiti ako ploču za kuhanje postavite iznad pećnice.

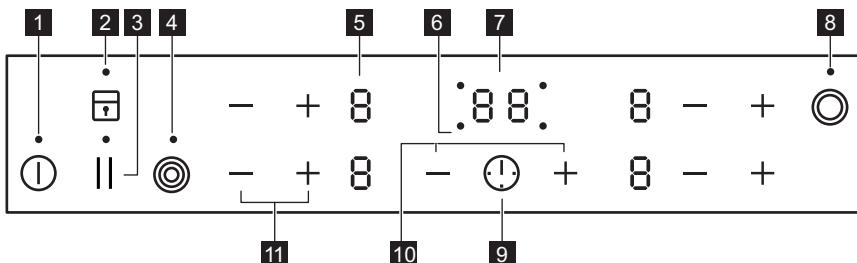
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Izgled površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča

### 4.2 Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Polje senzora	Funkcija	Napomena
1	(1) UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	(2) Blokiranje / Roditeljska zaštita	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	(3)    Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4	(4) ○ -	Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.
5	(5) - Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6	(6) - Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7	(7) - Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
8	(8) ○ -	Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.
9	(9) (1) -	Za odabir zone kuhanja.
10	(10) +, - -	Za povećanje ili smanjenje vremena.
11	(11) +, - -	Za postavljanje stupnja kuhanja.

#### 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

Prikaz	Opis
(1)	Zona kuhanja je isključena.
(1) - (9) / (2) - (6)	Polje kuhanja radi. Točka znači promjenu za pola razine zagrijavanja.
(3)	Pauza radi.
(8)	Funkcija automatskog zagrijavanja radi.
(E) + znamenka	Došlo je do kvara.
(H)	Zona kuhanja još je uvijek vruća (preostala toplina).
(L)	Blokiranje / Roditeljska zaštita radi.
(-)	Automatsko isključivanje radi.

## 4.4 Prikaz preostale topoline



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekomina uslijed preostale topoline.

Indikatori prikazuju razinu preostale topoline za zone kuhanja koje trenutno koristite.  
Indikatori se mogu pojaviti i za susjedne zone kuhanja, čak i ako ih ne upotrebljavate.

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite ① na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

### 5.2 Automatsko isključivanje

Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (lonac, krpnu, itd.). Oglasa se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se ② a ploča za kuhanje se isključuje.

**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 2	6 sati
3 - 4	5 sati
5	4 sata
6 - 9	1,5 sat

### 5.3 Stupanj kuhanja

Dodirnite + kako biste povećali stupanj kuhanja. Dodirnite - kako biste smanjili stupanj kuhanja. Za isključivanje zone kuhanja istovremeno dodirnite + i -.

### 5.4 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Koristite polje senzora: ○ ⊙

**Za uključivanje vanjskog kruga:** dodirnite polje senzora. Indikator se uključuje.

**Za uključivanje više vanjskih krugova:** ponovo dodirnite isto polje senzora. Uključuje se odgovarajući indikator.

**Za isključivanje vanjskog kruga:** dodirnite polje senzora dok se krug ne isključi.



Kad uključite zonu ali ne aktivirate vanjski krug, svjetlo koje izlazi iz zone može prekriti vanjski krug. To ne znači da je vanjski krug uključen. Kako biste vidjeli je li vanjski krug uključen, provjerite indikator.

### 5.5 Funkcija automatskog zagrijavanja

Ako aktivirate tu funkciju možete u kraćem vremenu postići potrebnu stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj kuhanja, a zatim ga smanjuje na ispravni stupanj kuhanja.



Za aktivaciju te funkcije zona kuhanja mora biti hladna.

#### Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirujte dok se ne uključi odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde se uključuje.

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite .

### 5.6 Tajmer

#### • Tajmer za odbrojavanje

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

#### Za aktivaciju funkcije ili promjenu

**vremena:** dodirnite ili tajmera za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

#### Za pregled preostalog vremena:

dodirnite za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite

. Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**.

Indikator zone kuhanja nestaje.



Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**. Zona kuhanja se isključuje.

#### Za isključivanje zvuka:

dodirnite .

#### • Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se .

#### Za uključivanje funkcije:

dodirnite a

zatim dodirnite ili tajmera za

postavljanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**.

#### Za isključivanje zvuka:

dodirnite .

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite a zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**.



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

### 5.7 Pauza

Ova funkcija postavlja sve zone kuhanja koje djeluju na postavku najnižeg stupnja kuhanja.

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

#### Za uključivanje funkcije:

dodirnite .

Uključuje se . Stupanj kuhanja spušten je na 1.

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite .

Uključuje se prethodna postavka stupnja kuhanja.

### 5.8 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

#### Najprije podešite stupanj kuhanja.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite .

Prethodna postavka se uključuje.



Kada isključite ploču za kuhanje, isključiti ćete i ovu funkciju.

### 5.9 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite ② u trajanju od 4 sekunde. ③ se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

**Za isključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite ② u trajanju od 4 sekunde. ③ se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje pomoću ①. ② se uključuje. Dodirnite ③ u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću ① funkcija ponovno radi.

## 6. SAVJETI

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Posuđe

- Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne klizite ili trljajte lonac preko keramičkog stakla.



Posuđe od emajliranoga čelika ili s dnom od aluminija ili bakra može uzrokovati promjenu boje na staklokeramičkoj površini.

### 6.2 Primjeri primjena u kuhanju



Podaci u tablici navedeni su samo orientacijski.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
④ - 1	Održavanje kuhanje hrane toplo.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2.	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2.	Zgušnjavanje: mehani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2. - 3.	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3. - 4.	Povrće kuhanje na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4. - 5.	Krumpir kuhanje na pari.	20 - 60	Koristite maks. $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krumpira.
4. - 5.	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
5. - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cor-don-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasicice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirica u dubokom ulju.		

## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite prikladno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnete opekontine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamena i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.

### 7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- Odmah uklonite:** otopljinu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom

## 8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Istovremeno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet iz polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nećime ste prekrili polje senzora 	Uklonite predmet iz polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radio samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je polje radio dovoljno dugo da bi se zagrijalo, obratite se ovlaštenom servisu.
Funkcija automatskog zagrijavanja ne radi.	Polje je vruće.	Neka se polje dovoljno ohladi.
	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Smanjili ste postavku topline na 0.	Započnete od 0 i pojačavajte postavku topline.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Prvo aktivirajte unutarnji prsten promjenom postavke topline.
 Postoji tamno polje na višestrukem polju.	Normalno je da postoji tamno polje na višestrukem polju.	
Polja senzora postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
<input checked="" type="checkbox"/> pojavljuje se.	Roditeljska zaštita ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
<input checked="" type="checkbox"/> i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
[E6] pojavljuje se.	Druga faza napajanja nedostaje.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Uklonite osigurač, pričekajte jednu minutu i ponovno umetnите osigurač.

## 8.2 Ako ne možete naći rješenje...

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Dajte im podatke s natpisne pločice. Također navedite troznamenkastu slovnu šifru za staklokeramiku (nalazi se u ugлу staklene

površine) i poruku pogreške koja se prikazuje. Budite sigurni da ste pločom za rukovanje rukovali na ispravan način. Ako niste, rad servisera ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

## 9. TEHNIČKI PODACI

### 9.1 Natpisna pločica

Model EHF6343FOK

Vrsta 60 HAD 53 AO

Ser.br. ....

ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Proizvedeno u Rumunjskoj

6.4 kW



### 9.2 Specifikacije zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (Maks. stupanj kuhanja) [W]	Promjer zone kuhanja [mm]
Prednja lijeva	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Stražnja lijeva	1200	145
Prednja desna	1200	145
Stražnja desna	700 / 1700	120 / 180

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera zone kuhanja.

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Podaci o proizvodu prema EU 66/2014 vrijede samo za EU tržište

Identifikacija modela	EHF6343FOK		
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje		
Broj zona kuhanja	4		
Tehnologija zagrijavanja	Isijavajući grijач		
Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg	
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	190,6 Wh / kg		

EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - metode mjerenja učinkovitosti

### 10.2 Ušteda energije

Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

- Prije uključenja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Dno posuđa treba imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane topлом ili za topljenje.

## 11. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

### Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace najeznete na typovém štítku.

Varování / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	66
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	68
3. INSTALACE.....	71
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	72
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	74
6. TIPY A RADY.....	76
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	77
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	77
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	79
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	79
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	80

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo

použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## **1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovějte z dosahu dětí a rádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přiblížovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.

- **POZOR:** Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od sítiového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řídte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemístování spotřebiče buděte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výrez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí

- výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kably.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo sítovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní sítovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k rádnemu odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezera mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.

- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vzhnítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihňete.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Servis

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko. Používejte výhradně originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, atž už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

## 2.6 Likvidace

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obratěte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte sítový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

### 3. INSTALACE

#### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

#### 3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opишte níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

#### 3.2 Vestavné varné desky

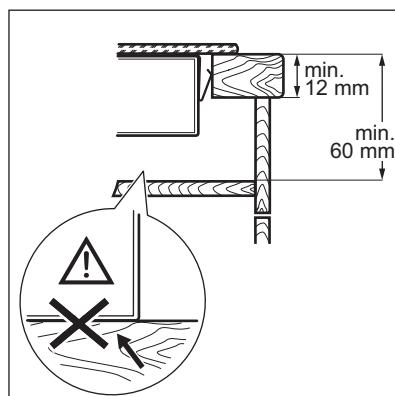
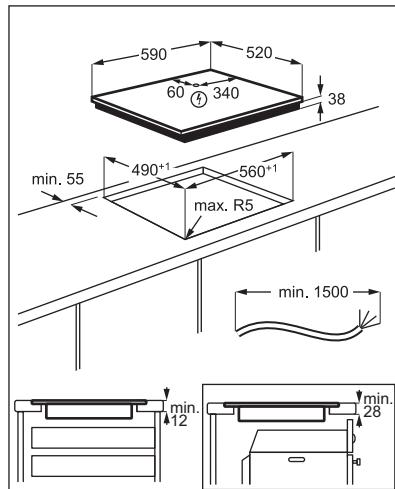
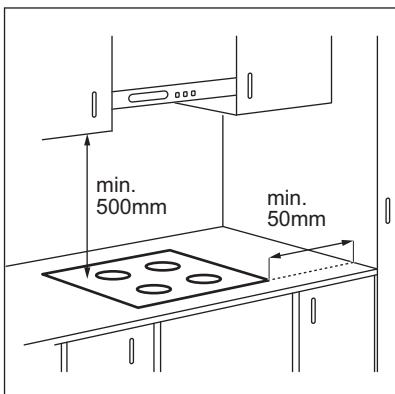
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

#### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte síťový kabel typu: H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obrat' se na místní servisní středisko.

#### 3.4 Montáž

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.

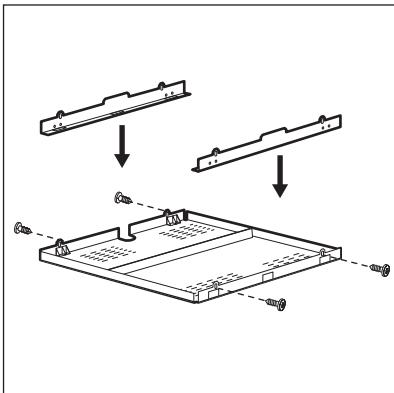


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranná skříň



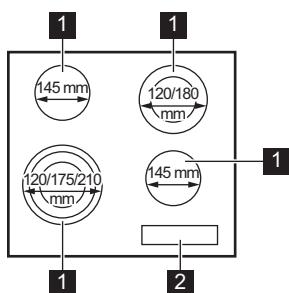
Pokud použijete ochrannou skříň (doplňkové příslušenství), není nutné ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obrat'te se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

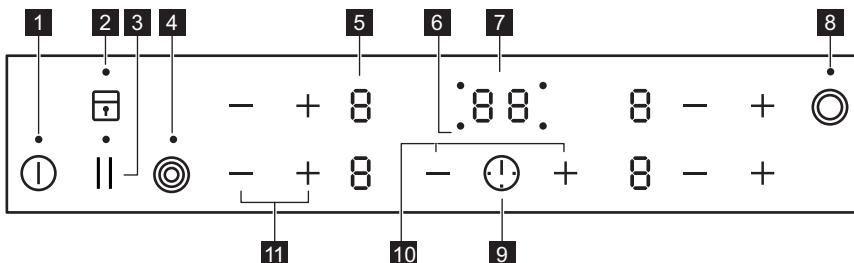
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné desky



- 1 Varná zóna
- 2 Ovládací panel

### 4.2 Rozvržení ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	(1) ZAP / VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	(2) □	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3		Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	(◎)	- Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
5	-	Displej nastavení teploty Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače Ukazuje čas v minutách.
8	(◎)	- Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
9	(1)	- Slouží k volbě varné zóny.
10	+, -	- Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11	+, -	- Slouží k nastavení teploty.

### 4.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
(1)	Varná zóna je vypnuta.
(1) - (9) / (2) - (6)	Varná zóna je zapnuta. Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu.
(u)	Je zapnuta funkce Pauza.
(A)	Je zapnuta funkce Automatický ohřev.
(E) + číslice	Došlo k poruše.
(H)	Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).
(L)	Je zapnuta funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
(-)	Je zapnuta funkce Automatické vypnutí.

## 4.4 Ukazatel zbytkového tepla

### VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuty,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměnите nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

### 5.3 Nastavení teploty

Pomocí  zvýšte nastavenou teplotu.

Pomocí  snížte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím  a  vypnete varnou zónu.

### 5.4 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Účinnou varnou plochu můžete přizpůsobit velikosti varné nádoby.

Použijte senzorové tlačítka:  

**Zapnutí vnějšího okruhu:** stiskněte senzorové tlačítka. Rozsvítí se kontrolka.

**Zapnutí vícero vnějších okruhů:** opět stiskněte stejné senzorové tlačítka. Rozsvítí se další kontrolka.

**Vypnutí vnějšího okruhu:** tiskněte senzorové tlačítka, dokud kontrolka nezhasne.



Když zapnete zónu, avšak nezapnete vnější okruh, světlo, které vychází ze zóny, může osvětlovat také vnější okruh. Neznamená to však, že vnější okruh je zapnutý. To, zda je okruh zapnutý, zjistíte podle kontrolky.

### 5.5 Automatický ohřev

Zapněte-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí .

**Vypnutí funkce:** stiskněte —.

## 5.6 Časovač

### • Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

### Zapnutí funkce nebo změna času:

stiskněte + nebo — časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajícího času:** stisknutím nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

**Vypnutí funkce:** stisknutím nastavte varnou zónu a poté stiskněte —. Zbývající čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.



Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

### • Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnuta, ale není zapnuta žádná varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte a poté + nebo — časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat 00.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

**Vypnutí funkce:** stiskněte a poté —. Zbývající čas se bude odpočítávat až do 00.



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 5.7 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je funkce zapnuta, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím || zapnete danou funkci.

Nastavení teploty je sníženo na hodnotu 1.

**Funkci vypnete** stisknutím || . Zobrazí se předchozí nastavení teploty .

## 5.8 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.9 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

**Vypnutí funkce:** pomocí zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:** pomocí  
① zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund**

**nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ①, funkce se opět zapne.

## 6. TIPY A RADY

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramice neposouvejte, abyste desku nepoškrábali.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným spodkem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

### 6.2 Příklady použití varné desky



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
<input type="checkbox"/> - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2.	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2.	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2. - 3.	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3. - 4.	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4. - 5.	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4. - 5.	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévkou.	60 - 150	Až 3 l vody a přípravy.
5. - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jišky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, oprážení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

### 7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vývarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujete ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo je zapojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistiky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znova a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítka 	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnuta jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnuta dostatečně dlouho, aby byla horká, obrátěte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
	Snížili jste tepelný výkon na 0.	Začněte od 0 a zvýšte tepelný výkon.
Vnější okruh nelze zapnout.		Nejprve změnou tepelného výkonu zapněte vnitřní okruh.
 Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast.	Je normální, že na vícenásobné zóně je tmavá oblast.	
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
 se rozsvítí.	Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znova zapněte. Pokud se  znova rozsvítí, odpojte varnou desku od sítového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obrátěte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od sítového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontovaloval.
 se rozsvítí.	Druhá fáze napájení chybí.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Vyjměte pojistku, vyčkejte jednu minutu a pojistku znovu zasuňte.

## 8.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a

chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a

záručních podmínek jsou uvedeny v záruční příručce.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model EHF6343FOK  
Typ 60 HAD 53 AO

Sér. č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v Rumunsku  
6.4 kW



### 9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Průměr varné zóny [mm]
Levá přední	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Levá zadní	1200	145
Pravá přední	1200	145
Pravá zadní	700 / 1700	120 / 180

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr varné zóny.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Produktové informace dle směrnice EU 66/2014 platí pouze trh v rámci EU

Označení modelu	EHF6343FOK	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	14,5 cm
	Pravá přední	14,5 cm
	Pravá zadní	18,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	194,9 Wh / kg
	Levá zadní	188,0 Wh / kg
	Pravá přední	188,0 Wh / kg
	Pravá zadní	191,6 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		190,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

## 10.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Dno varné nádoby by mělo být stejné velikosti jako varná zóna.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídla nebo k jeho rozpouštění.

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsiktig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	81
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	83
3. INSTALLATION.....	86
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	87
5. DAGLIG BRUG.....	89
6. RÅD OG TIP.....	91
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	91
8. FEJLFINDING.....	92
9. TEKNISKE DATA.....	93
10. ENERGIEFFEKTIV.....	94
11. MILJØHENSYN.....	95

## 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

## **1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer**

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaft det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

## **1.2 Generelt om sikkerhed**

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller være

sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindstafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsiktig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.

- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegreb ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmaterialer eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.

## 2.2 Tilslutning, el

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttet strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegreb, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.

- Brug ikke multistikadAPTERE og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktoj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparats installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.

- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplision

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan inholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbefjern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke

anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## **2.4 Vedligeholdelse og rengøring**

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, oplosningsmidler eller metalgenstande.

## **2.5 Service**

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## **2.6 Bortskaffelse**

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvældning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

### 3. INSTALLATION

#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

#### 3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

#### 3.2 Indbygningskogesektioner

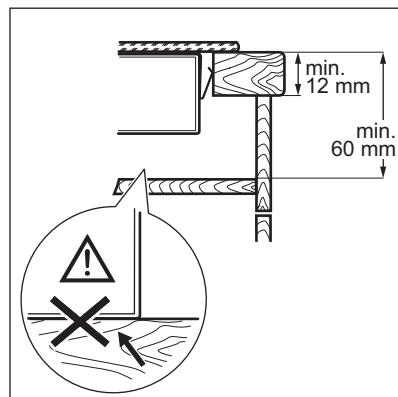
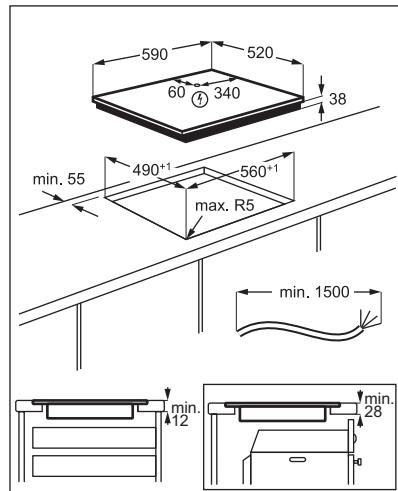
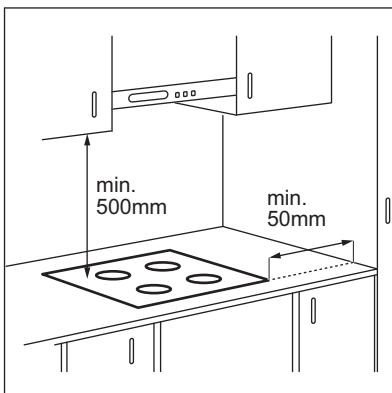
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

#### 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektion leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Service A/S.

#### 3.4 Montering

Hvis du installerer kogesektionen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.

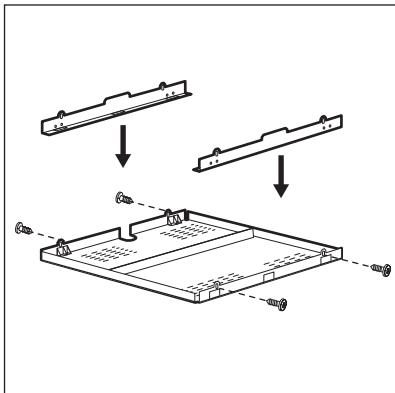


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



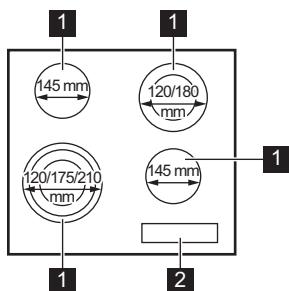
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesectionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesectionen monteres over en ovn.

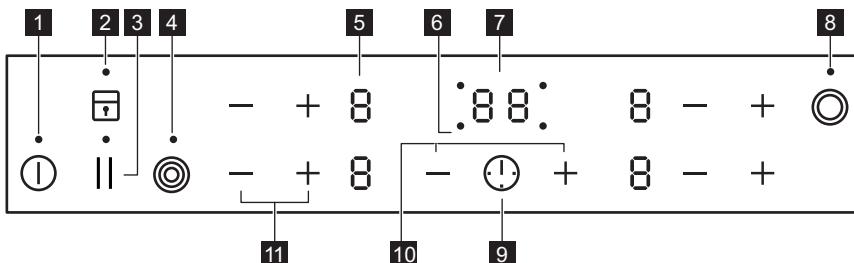
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesectionen



- 1 Kogezone
- 2 Kontrolpanel

### 4.2 Oversigt over betjeningspanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ON / OFF	Tænder / slukker for kogesektionen.
2	Lås / Børnesikring af ovnen	Låser / låser op for betjeningspanelet.
3	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4	-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.
5 -	Display for varmetrin	Visning af varmetrinnet.
6 -	Kogezoneindikatorer for timer	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
8	-	Tænder/slukker for yderste varmekreds.
9	-	Vælger kogezone.
10 +,-	-	Øger eller mindsker tiden.
11 +,-	-	Indstilling af et varmetrin.

### 4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
-  /  -	Kogezonen er tændt. Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.
	Pause er i brug.
	Opkogningsautomatik er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås / Børnesikring af ovnen er i brug.
	Automatisk slukning er i brug.

### 4.4 Restvarmeindikator



**ADVARSEL!**

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.

## 5. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoners deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

### 5.3 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezonen.

### 5.4 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogegrejets bund.

Brug sensorfeltet:  

**Sådan aktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet. Kontrollampen tændes.

**Sådan aktiveres flere varmekredse:** Tryk på samme sensorfelt igen. Den efterfølgende kontrollampe tændes.

**Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet, indtil kontrollampen slukkes.



Når zonen aktiveres, men ikke den yderste varmekreds, dækker lyset fra zonen muligvis også den yderste kreds. Dette betyder ikke, at den yderste varmekreds er aktiveret. Tjek kontrollampen for at se, om varmekredsen er aktiveret.

### 5.5 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og reducerer derefter til det korrekte niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezonens være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på .

### 5.6 Timer

#### • Nedtællingstimer

Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezonens og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezonen:** Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

## Sådan aktiveres funktionen eller ændres tiden:

Tryk på eller på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezonen begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Tryk på for at indstille kogezonen. Lampen for kogezonen begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på for at indstille kogezonen, og tryk derefter på . Uret tæller ned til **00**. Lampen for kogezonen forsvinder.



Når nedtællingen ender, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker. Kogezonen slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### • Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på og tryk derefter på timerens eller for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på og derefter på . Uret tæller ned til **00**.



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner, der tændes på den laveste varmeindstilling.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på for at aktivere funktionen.

tændes. Varmetrinnet sækkes til 1.

**For at slå funktionen fra** skal du trykke på . Det forrige varmetrinindstilling tændes.

## 5.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på Det forrige varmetrin aktiveres.



Når du slukker for kogesektionen, deaktivérer du også denne funktion.

## 5.9 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på i 4 sekunder. tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan til sidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med tændes. Tryk på i 4 sekunder.

**Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 6. RÅD OG TIP

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller gnide gryden langs det keramiske glas.



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

### 6.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
u - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejет.
1 - 2.	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2.	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2. - 3.	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3. - 4.	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4. - 5.	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4. - 5.	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølsler, lever, æg, pandekager, æble-skiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogepladen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.

- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

## 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialsikraber til kogesektioner

på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 8. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet 	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Opkogningsautomatik virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Du har reduceret varmetrinnet til 0.	Start fra 0, og øg varmetrinnet.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Aktivér først den inderste kreds ved at ændre varmetrinnet.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
 tændes.	Den anden fase af strømforsyningen mangler.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. Fjern sikringen, vent et minut, og sæt sikringen i igen.

## 8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af

glaspladen) og den fejlmeddeelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Mærkeplade

Model EHF6343FOK  
Type 60 HAD 53 AO

Serienr. .....

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Rumænien  
6.4 kW

## 9.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Kogezonens diameter [mm]
Forreste venstre	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Bageste venstre	1200	145
Forreste højre	1200	145
Bageste højre	700 / 1700	120 / 180

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

Identifikation af model	EHF6343FOK		
Type kogesektion	Indbygget kogesektion		
Antal kogezoner	4		
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade		
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm	
	Bageste venstre	14,5 cm	
	Forreste højre	14,5 cm	
	Bageste højre	18,0 cm	
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	194,9 Wh/kg	
	Bageste venstre	188,0 Wh/kg	
	Forreste højre	188,0 Wh/kg	
	Bageste højre	191,6 Wh/kg	
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	190,6 Wh/kg		

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

### 10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.

- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, törkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

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



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

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



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

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

## KLIENTITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjeid

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	96
2. OHUTUSJUHISED.....	98
3. PAIGALDAMINE.....	100
4. TOOTE KIRJELDUS.....	102
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	103
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	105
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	106
8. VEAOTSING.....	107
9. TEHNILISED ANDMED.....	108
10. ENERGIATÖHUSUS.....	109
11. JÄÄTMEKÄITLUS.....	109

## 1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke

kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## **1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus**

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmost eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmost eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapset seadet puastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätkke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

- **ETTEVAATUST!** Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puastamiseks aurupuhastit.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on möranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealülit kaudu. Mölemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

#### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanöusid.

- Kaitstske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitstske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vaheline jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Seadme alla tuleb kindlasti paigaldada vineerist, tööpinna- või muust mittesüttivast materjalist eraldusplaat, et takistada juurdepääsu seadme alaosale.
- Eralduspaneel peab pliidil alla jääva ala täielikult katma.

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögiohut!

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

vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätké töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage keeduvälvi pärast kasutamist alati asendisse "väljas".
- Ärge pange söögiriisti või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögiohut!
- Kui panete toiduained kuuma ölisse, võib see hakata pritsima.

### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja ölid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel öli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast ölist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud öli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata öli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nöusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nöukaant pliidi klaaspinnaile.
- Ärge laske keedunöodel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nöodel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühhade nöudega või ilma nöudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nöud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nöusid pliidil liigutada, töstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 3. PAIGALDAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus

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

## 2.5 Teenused

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

## 2.6 Jäätmekäitlus

### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

Seerianumber .....

### 3.2 Integreeritud pliigid

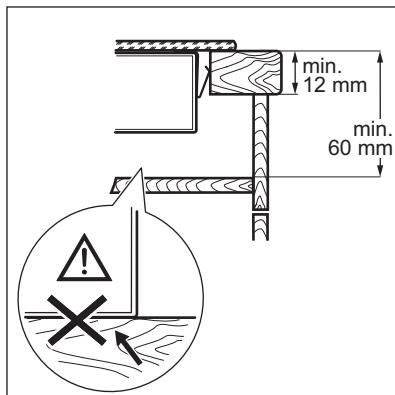
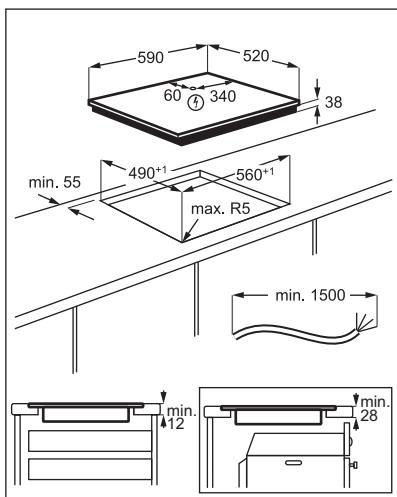
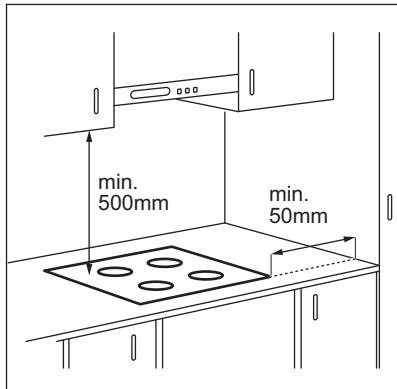
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

### 3.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitekaabel on viga saanud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

### 3.4 Paigaldamine

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

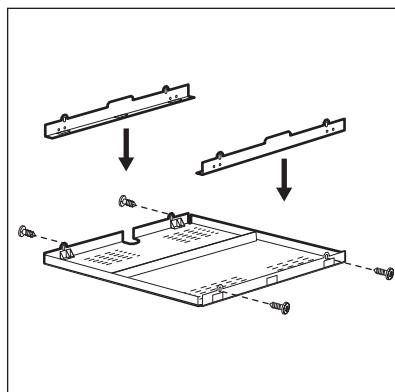


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kaitsekarp



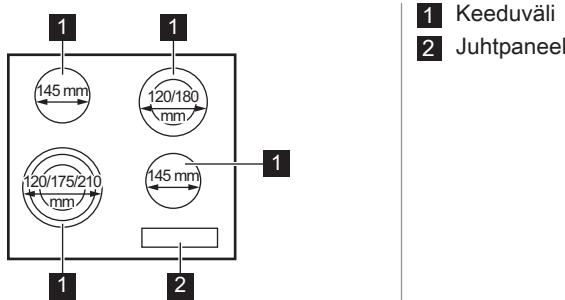
Kui kasutate kaitsekarpit (lisatarvik), ei ole seadme all asuvat kaitsepinda vaja. Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarpbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



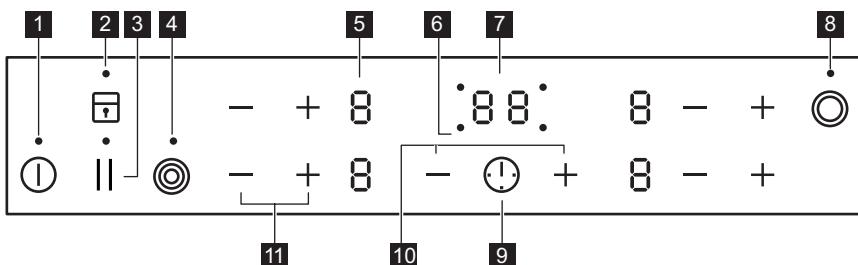
Kui paigutate pliidi ahju kohale, siis te kaitsekarpit kasutada ei saa.

## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Pliidipinna skeem



### 4.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sen-sorvälji	Funktsioon	Märkus
1	① SISSE / VÄLJA	Pliidiplandi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	☒ Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	◎ -	Välimise ringi sisse- ja väljalülitamiseks.
5	- Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	- Keeduväljade taimerinidikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	- Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.

Sen-sorväl	Funktsioon	Märkus
8	○	Välimise ringi sisse- ja väljalülitamiseks.
9	○·	Keeduvälja valimiseks.
10	+,-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
11	+,-	Soojusastme määramiseks.

#### 4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 9 / 2 - 6	Keeduväli on sisse lülitatud. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
u	Paus on sees.
A	Automaatne soojenemine on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
H	Keeduväli on ikka veel tuline (jääkkuumus).
L	Lukk / Lapselukk on sees.
-	Automaatne väljalülitus on sees.

#### 4.4 Jääkkuumuse indikaator



**HOIATUS!**

[H] Jääkkuumusega kaasneb pöletusoht.

Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkkuumusest. Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

### 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

#### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

#### 5.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrama soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja.

- Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pä-rast
<input type="checkbox"/> 1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

### 5.3 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage **+**. Soojusastme vähendamiseks puudutage **-**. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt **+** ja **-**.

### 5.4 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurust saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

Kasutage sensorvälja:  

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** puudutage sensorvälja. Süttib indikaator.

**Täiendavate välimiste ringide sisselülitamiseks:** puudutage sama sensorvälja uuesti. Süttib järgmine indikaator.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** puudutage sensorvälja, kuni indikaator kustub.



Kui lülitate sisse keeduvälja, kuid mitte välimise ringi, võib keeduväljalt tulev valgus välimise ringi katta. See ei tähenda, et välimine ring oleks sees. Et näha, kas ring on sees, kontrollige indikaatorit.

### 5.5 Automaatne soojenemine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle

funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega körgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduvälja olema kuld.

#### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage **+**, kuni süttib õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib **(B)**.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage **-**.

#### 5.6 Taimer

##### • Pöördloenduse timer

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest **(1)**, kuni ilmub keeduvälja indikaator.

##### Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

**muutmiseks:** puudutage taimeri nuppu **+** või **-** et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

##### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage **(1)** keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

##### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage **(1)** keeduvälja valimiseks ja siis puudutage

**-**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaal. Keeduvälja lülitub välja.

##### Heli peatamine:

- Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui plii on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

Soojusastme ekraanil kuvatakse

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril ja siis puudutage või , et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage ja seejärel . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 5.7 Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida. süttib. Soojusaste langeb tasemele 1.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Süttib eelmine soojuse tase.

## 5.8 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.9 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage plii abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage plii välja abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage plii abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage plii välja abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe töiduvalmistamise ajaks:** lülitage plii sisse abil. süttib. Puudutage 4 sekundi välitel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate plidi välja abil, on funktsioon jälle sees.

# 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



## HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

## 6.1 Nõud

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



Terasemail- või alumiiniumnõud või vaskpõhjaga nõud võivad jätta klaaskeraamilisele pinna plekke.

## 6.2 Näiteid pliidi kasutamisest



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2.	Hollandi kaste, sulatamine: vöö, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2.	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2. - 3.	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogustest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3. - 4.	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4. - 5.	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. $\frac{1}{4}$ l vett 750 g kartulite kohta.
4. - 5.	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
5. - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praatükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		

## 7. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### 7.2 Pliidi puhastamine

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

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

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

## 8. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplati ei saa käivitada või katutada.	Pliidiplati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et törke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamalt puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplikeid.	Puhastage juhtpaneel.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidipladi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale 	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisesse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Automaatne soojenemine funktsioon ei tööta.	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Olete vähendanud soojusastet tase-meni 0.	Alustage väärustest 0 ja töstke soojusastet.
Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.		Kõigepealt lülitage sisemine ring sisse, muutes soojusastet.
 Mitme tsooni alas on tume pind.	See on normaalne, et mitme tsooni alas on tume pind.	
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginiö on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga läheendale.	Võimalusel asetage suured nöud tagumistele väljadele.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
[L]	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
[E] ja number lülitub sisse.	Pliidiplaatil on törge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uesti 30 sekundi möödudes. Kui [E] süttib uuesti, eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrkuga tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
Võite kuulda pidevat helsignaali.	Elektrühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühen-dused üle kontrollida.
[E6]	Elektriahelas puudub teine faas.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrkku ühendatud. Keerake kaitsemüts med välja, oodake üks minut ja lülitage siis uuesti sisse.

## 8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi

nurgast) ja kuvatud veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiajal tasuta olla. Teenindust ja garantitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

## 9. TEHNILISED ANDMED

### 9.1 Andmeplat

Mudel EHF6343FOK  
Tüüp 60 HAD 53 AO

Seerianr. ....  
ELECTROLUX

Tootenumber PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Valmistatud Rumeenias

6.4 kW

### 9.2 Keedualade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Keeduvälja diameeter [mm]
Vasakpoolne eesmine	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vasakpoolne tagumi-ne	1200	145
Parempoolne eesmi-ne	1200	145

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Keeduvälja diameeter [mm]
Parempoolne tagumine	700 / 1700	120 / 180

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole keeduvälja läbimõõdust suurem.

## 10. ENERGIATÖHUSUS

### 10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014 kehtib ainult EL-i turu jaoks

Mudeli tunnus	EHF6343FOK		
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit		
Keeduväljade arv	4		
Kuumutamisviis	Kiirgekuumusallikas		
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine Vasakpoolne tagumine Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg	
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks

### 10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunööle alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunöö.
- Keedunöö põhi peaks olema keeduväljaga samade mõõtmetega.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jäÄkkuumust.

## 11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunktvi poörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyyliläistä, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäässäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseenme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitus / Varotoimi – Turvallisuustiedot

Yleistietoa ja vinkkejä

Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	110
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	112
3. ASENNUS.....	114
4. TUOTEKUVAUS.....	116
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	118
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	120
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	121
8. VIANMÄÄRITYS.....	121
9. TEKNISET TIEDOT.....	123
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	123
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	124

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- Vähintään 8 vuotta täytäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntumusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## **1.2 Yleiset turvallisuusohjeet**

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritää sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammatuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintää, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee pääälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruuan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason pääällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käytäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemia keittotason suoja, laitteen valmistajan käytöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojen käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

#### VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.

- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiiivistä pinnat tiivistetaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosaa höyryltä ja kosteudeelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta välitetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosaa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta sytytymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

## 2.2 Sähköliitännät



### VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteestä sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.

- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaarioudu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojar tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinti virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suoja-kytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suoja-alat (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.

- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteesta pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineeksiä kuumaan öljyn.

#### VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdyksvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästää sytyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineeksen jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle sytyviä tuotteita tai sytyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.

#### VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaarioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaarioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaarioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

## 3. ASENNUS

#### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähnytyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## 2.5 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Käytä vain alkuperäisiä varaosia.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäväksi kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 2.6 Hävittäminen

#### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkää virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

### 3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotaslon asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotaslon pohjassa.

Sarjanumero .....

### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

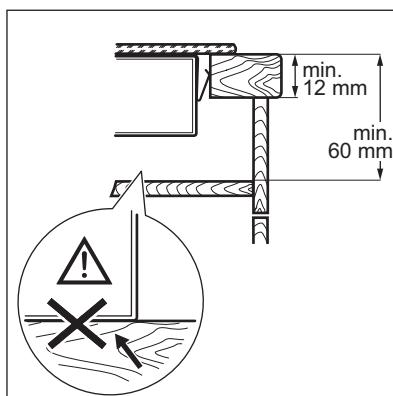
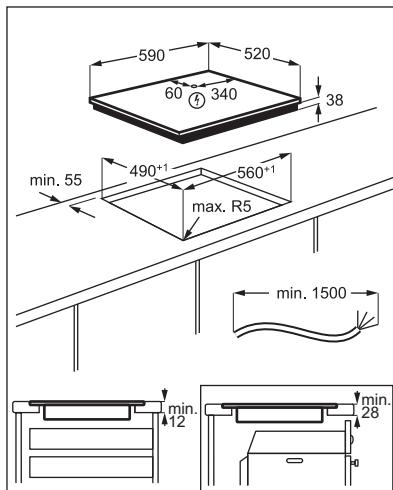
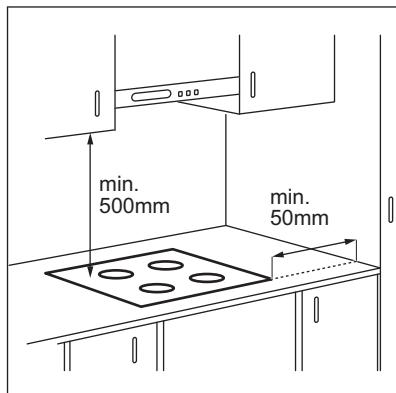
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasuja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviiin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.3 Liitäntäjohto

- Keittotaslon mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### 3.4 Asennus

Jos keittataso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.

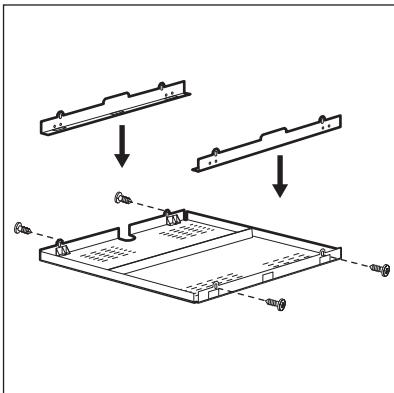


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Suojakotelo



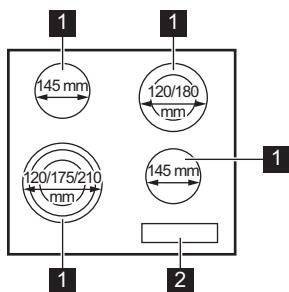
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suoja-tila ei ole tarpeen. Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.



Et voi käyttää suojakoteloa, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

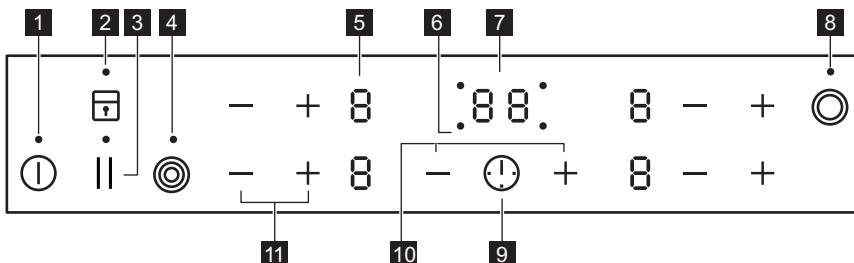
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet



- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Koske-tuspa-nike	Toiminto	Kuvaus
1	(1) PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	[L] Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Keskeytä	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	(C) -	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	- Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	- Keittoalueiden ajastimen ilmaisi-met	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	- Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	(C) -	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
9	(1) -	Keittoalueen valitseminen.
10	+/- -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	+/- -	Tehotason säätäminen.

#### 4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
[0]	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
[1] - [9] / [2] - [6]	Keittoalue on toiminassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
[u]	Keskeytä on kytketty päälle.
[A]	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
[E] + numero	Toimintahäiriö.
[H]	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
[L]	Lukitus / Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
-	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

## 4.4 Jälkilämmön merkkivalo

### VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös sytyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytetty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoaluetta ei kytetä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  sytyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotasoston sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotasoston pois kytkeytymisaika
 1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

### 5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytetään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

### 5.4 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Käytä kosketuspainiketta:  

**Kytke ulompi lämpöalue toimintaan:** kosketa kosketuspainiketta. Merkkivalo sytyy.

**Useamman ulomman lämpöalueen kytkeminen toimintaan:** kosketa samaa kosketuspainiketta uudelleen. Vastaava merkkivalo sytyy.

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa kosketuspainiketta, kunnes merkkivalo sammuu.



Kun alue kytetään toimintaan, mutta ulompaa lämpöalueetta ei kytetä toimintaan, alueelta poistuva valo voi peittää ulomman lämpöalueen. Se ei tarkoita, että ulompi lämpöalue olisi kytetty toimintaan. Tarkista alueen kytkeytymisen merkkivalosta.

### 5.5 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytetään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason jokseenkin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

#### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa painiketta **+**, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua sytyy **(R)**.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta **—**.

### 5.6 Ajastin

#### Ajanlaskenta-automaatikka

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta **(1)** toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo sytyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen:** kosketa ajastimen **+** tai **—**-painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** kosketa painiketta **(1)** haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta **(1)** haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten **—**. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



Kun ajanlaskenta päätyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta **(1)**.

- **Hälytinajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy **(1)**.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen **(1)**-painiketta ja sitten **+** tai **—**-painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päätyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta **(1)**.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta **(1)** ja sen jälkeen painiketta **—**. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

### 5.7 Keskeytä

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta **||**.

**(1)** sytyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta **||**. Edellinen tehotaso palautuu.

### 5.8 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

**Aseta ensin tehotaso.**

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta **(1)**. **(L)** sytyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta **(1)**. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammumat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.9 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. sytyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①.

Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. sytyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella ①.

**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikeaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella ①. sytyy. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasia. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella ①, toiminto on edelleen kytkettynä.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

### 6.1 Keittoastiat

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjet ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Älä liu'uta tai vedä keittoastiaa keraamisen keittotason päällä, jotta se ei naarmuuntuisi.

### 6.2 Esimerkkejä keittotoiminoista



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkkejä
- 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteeen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2. - 3.	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määärä nestettä riisiin suhteeseen, sekoita maitoruokia kypsennyskseen puolivälissä.

Tehotaso	Käyttökohteet:	Aika (min)	Vinkkejä
3. - 4.	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4. - 5.	Höyryssä kypsennetty perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan $\frac{1}{4}$ litraa vettä/750 g perunoita.
4. - 5.	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruuat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
5. - 7	Leikkideen, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisien ja munkkien pais-taminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkopilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalais-ten friteeraus.		

## 7. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoja. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistostilaan vasten ja liikuta kaavinta pintaan pitkin.

- Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirekaat, vesirekaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotaso ei ole kytetty verkkovirtaan tai se on kytetty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytetty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kulussa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Keskeytä on kytetty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvataahoja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu joitain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytetään vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
	Olet valinnut tehotasoksi 0.	Aloita asetuksesta 0 ja lisää kuumentusta.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.		Kytke ensin sisempi lämpöalue toimintaan muuttamalla tehotasoa.
 Monialueella on tumma alue.	Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.	
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-aluille, jos mahdollista.
<input checked="" type="checkbox"/> menee päälle.	Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytetty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
<input type="checkbox"/> ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos <input type="checkbox"/> sytyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
<input type="checkbox"/> menee päälle.	Virransyötön toinen vaihe puuttuu.	Tarkista, onko keittotaso kytetty oikein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake takaisin paikoilleen.

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keräämisensä pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä

virheilmoitus. Varmista, että keittotaso on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollossa aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu ja huoltokirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli EHF6343FOK  
Tyyppi 60 HAD 53 AO

Sarjanumero .....  
ELECTROLUX

PNC-tuotenumero 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Valmistettu Romanialla  
6.4 kW  


### 9.2 Keittoalueiden määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vasemmalla takana	1200	145
Oikealla edessä	1200	145
Oikealla takana	700 / 1700	120 / 180

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-alueetta

Mallin tunnus	EHF6343FOK		
Keittotasotyppi	Kalusteeseen asennettava keittotasotaso		
Keittoalueiden määrä	4		
Kuumennustekniikka	Säteilevä lämmitin		
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Energiankulutus keittoalueutta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä Vasemmalla takana Oikealla edessä Oikealla takana	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg	
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiöön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

### 10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiota jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimääriä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkeytä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätyksastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkityjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätykskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## ჩქვენ ვფიქრობთ თქვენზე

გმადლობთ, იმისათვის რომ შეძინეთ Electrolux-ის მოწყობილობა. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელიც ათწლეულების მანძილზე პროცესიულ გამოცდილებასა და ინოვაციას ემყარება. გონიერამახვილური და თანამედროვე პროდუქტი თქვენი სურვილების გათვალისწინებით არის შექმნილი. ამგვარად, მისი გამოყენებისას ყოველთვის შეგიძლიათ იყოთ დაცული და დარწმუნებული იმაში, რომ ყოველ ჯერზე საუკეთესო შედეგს მიიღებთ.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში.

ეწვეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

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



დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

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



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:

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

## კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურეობა

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

⚠ გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

❶ ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

❷ გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	126
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	128
3. მონტაჟი.....	131
4. პროდუქტის აღწერა.....	132
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	134
6. მინიშნებები და რჩევები.....	136
7. მოვლა და დასუფთავება.....	137
8. პრობლემის აღმოვჩვრა.....	138
9. ტექნიკური მონაცემები.....	140
10. ენერგოეფექტურობა.....	140
11. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	141

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშრებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს.
- ბავშვები 3-დან 8 წლამდე და მძიმე ინვალიდობის მქონე პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- 3 წელზე ნაკლები ასაკის ბავშვები ინახება მოწყობილობიდან, თუ უწყვეტი ზედამხედველობა არ იქნება.
- არ მისცეთ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაშის უფლება.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას მუშაობის ან გაგრილების პროცესში. წვდომის შვერილი ნაწილები შესაძლოა გამოყენებისას გაცხელდეს.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.

- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- არასოდეს სცადოთ ხანძრის ჩაქრობა წყლით, არამედ გამორთეთ მოწყობილობა და დააფარეთ ცეცხლს თავსახური ან სახანძრო საბანი.
- სიფრთხილე: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: მზადების პროცესი მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- თუ მინის კერამიკული / მინის ზედაპირი გაიფხაჭნა, გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ შტეფსელიდან. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან

გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში,  
დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვისს ცენტრს.

- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა  
მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის  
ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა  
თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.
- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის  
მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში  
რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი  
ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების  
გამოიყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები  
გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ  
კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა  
უნდა დააყენოს.

#### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის  
გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეცუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ არ გამოიყენოთ  
დაზიანებულ მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების  
ინსტრუქციებს, რომელიც  
მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინიჩუნეთ მინიმალური დისტანცია  
სხვა მოწყობილობებთან და  
ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად  
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან  
მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ  
დამცავი ხელთამმანები და  
თანდართული ფეხსაცმელი.
- გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ  
ჰერმეტიკით ტენის შეღწევის თავიდან  
ასაცილებლად, რათა არ გამოიწვიოს  
შეშუპება.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა  
ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.

- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა  
კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან  
აგაცილებთ ცხელი ქვაბს  
გადმოვარდნებს მოწყობილობიდან  
კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია  
უჯრების ზემოთ, დარწმუნდით, რომ  
მოწყობილობის ძირსა და ზედა უჯრას  
შორის საკმარისი სივრცეა ჰაერის  
ცირკულაციისთვის.
- მოწყობილობის ძირი შეიძლება  
გაცხელდეს. დარწმუნდით, რომ  
მოწყობილობის ქვეშ აყნებთ  
პლაივულისგან, სამზარეულოს  
კარგასს მსალისგან ან სხვა არა-  
აალებადი მასალისგან დამზადებულ  
გამყოფ პანელს, რათა თავიდან  
აიცილოთ ქვედა ნაწილზე წვდომა.
- გამყოფი პანელი სრულად უნდა  
ფარავდეს ქურის ქვეშ არსებულ არეს.

### 2.2 ელექტრული კავშირი

#### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს  
კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას  
დამიწებული.

- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ საეციფიკაციის იარლიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონატუებული. მოშვებულია ან არასროდ დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხლოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლართოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ მთავრი სადენი ან შტეფსელი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს, როცა მოწყობილობას უახლოეს როზეტში რთავთ
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთობლიანი გადამყანები და დამგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. დააკავშირდით სერვისს ან ელექტროკასს ქსელის დაზიანებული კაბელის შესაცვლელად.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მოწმაულის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამტკუჯების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქართ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრანინან მცველები), მიწაზე უონვის კვალი და კონტაქტორები.

- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს სიზოდაციო პარატი, რომელიც სამუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო პარატს უნდა ჰქონდნეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

## 2.3 გამოყენება

### ! გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- პირველ გამოყენებამდე მთლიანად მოხსენით შეფუთვა, მარკირება და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვისაა.
- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტვალყურეოდ.
- დააყენეთ კონფორტი „გამორთულზე“ ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ჭვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება განურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალითან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიზარდა, დაუყოფნებლივ გამორთოთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხეფდეს.

### ! გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- გახურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.

- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ზანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ ალერგიადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალერგია პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

#### გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ჭერელ თავსახურს ქურის მინის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- სიცროთხილე გამოიჩინეთ, რათა საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი არ დავარდეს მოწყობილობაზე. შესაძლოა ზედაპირი დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ კონფორტებს ცარიელი სამზარეულოს ჭურჭლით ან მის გარეშე.
- ნუ დადებთ ალუმინის ფოლგას მოწყობილობაზე.
- თუჯისგან, ალუმინისგან დამზადებულმა ან დაზიანებული ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრები მინაზე/მინაკერამიკაზე. ყოველთვის ასწიერთ ეს ნივთები მათი ქურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.
- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსახურებულად არის განკუთვნილი. მისი გამოყენება არ შეიძლება სხვა მიზნით, მაგალითად ოთახის გასათბობად.

#### 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.

- გაწმენდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეე და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.

#### 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაცეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათავარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათავარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში. როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და სურვეულოვრებო ითახების გასაბათებლად.

#### 2.6 განკარგვა

##### გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ უწყებას რათა მიიღოთ ინფორმაცია იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

### 3. მონტაჟი

⚠ გარეთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

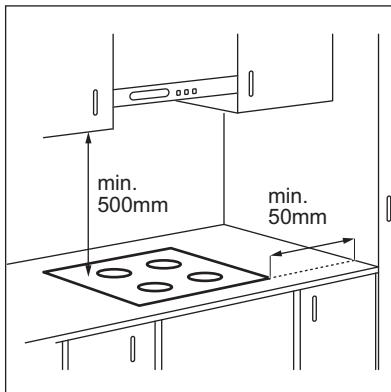
#### 3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ  
ინფორმაცია ქვემოთ მითთებული  
ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან:  
ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა  
განლაგებულია ქურის ქვედა ნწილში.

სერიული  
ნომერი .....

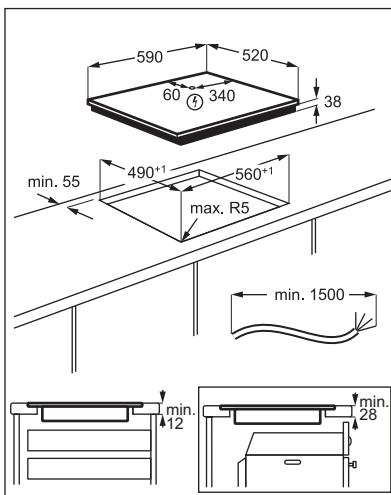
#### 3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ  
მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ,  
სტანდარტული შესაბამის ჩაშენებულ  
ბლოკებში და საბუმაზ  
ზედაპირებზედააყენებთ .



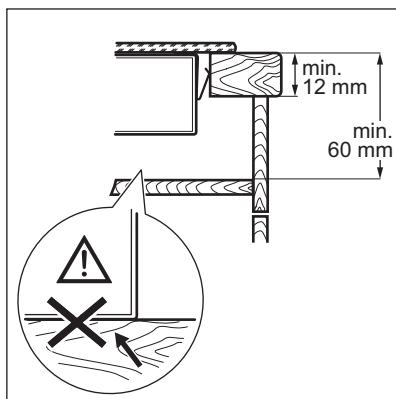
#### 3.3 მაკავშირებელი კაბელი

- ქურა აღჭურვილია მაკავშირებელი  
კაბელებით.
- დაზიანებული კვების კაბელის  
ჩასანაცვლებლად, გამოიყენეთ  
კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც 90  
°C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას  
უძლებს. გაესაუბრეთ თქვენს  
ადგილობრივ სერვის ცენტრს.



#### 3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ,  
გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის  
ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ  
მოწყობილობებს შორის მიწიმალური  
მანძილი.

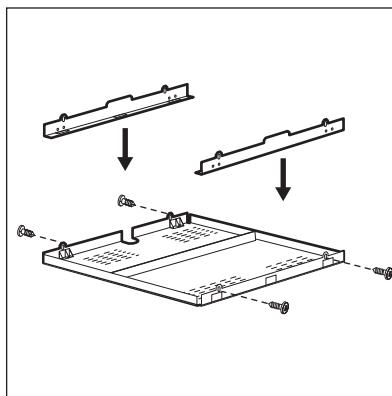


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 დამცავი ყუთი



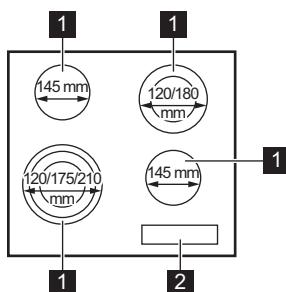
თუ თქვენ დამცავ ყუთს იყენებთ (დამტებითა აქსესუარი), დამცავი ფსკერი, ქურის ზუსტად ქვემოთ, საჭირო არ არის. დამცავი ყუთის აქსესუარი ზოგ ქვეყანაში შესძლოა ხელმისაწვდომი არ იყოს. გთხოვთ, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ მომწოდებელს.



თქვენ ვერ შეძლებთ დამცავი ყუთის გამოყენებას თუ ქურა ღუმლის ზემოთ გაქვთ დამონტაჟებული.

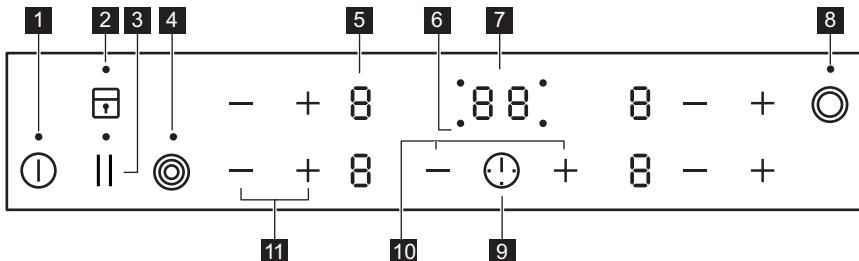
## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საჭმლის მომზადების ზონა
- 2 კონტროლის პანელი

## 4.2 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეიზე და, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორ ფუნქცია		კომენტარი
1	①	ჩართვა / გამორთვა
2	■	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა
3		პაუზა
4	◎	-
5	-	სითბოს პატამეტრების დისპლეი
6	-	საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები
7	-	ტაიმერის დისპლეი
8	◎	-
9	②	-
10	+,-	-
11	+,-	-

## 4.3 გაცხელების პატამეტრების დისპლეიები

დისპლეი	აღწერა
□	საკვების მომზადების ზონა დაკტივირებულია.
① - ⑤ / ② - ⑥	საკვების მომზადების ზონა მუშა მდგომარეობაშია. წერტილი ნიშნავს ცვლილებას გაცხელების დონის ნახევრის ფარგლებში.

დისპლეიი	აღწერა
<input checked="" type="checkbox"/>	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.
<input checked="" type="checkbox"/>	ავტომატური გაცხელება მუშა მდგომარეობაშია.
<input checked="" type="checkbox"/> + ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
<input checked="" type="checkbox"/>	საკვების მომზადების ზონა კვლავ ცხელია (ნარჩენი სიცხე).
<input checked="" type="checkbox"/>	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.
<input checked="" type="checkbox"/>	ავტომატური გათიშვა მუშა მდგომარეობაშია.

#### 4.4 ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი

**გარფთხილება!**

არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დაწვის რისკი.

ინდიკატორები თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული საჭმლის მომზადების

ზონების ნარჩენ სითბოს დონეს აჩვენებენ. ინდიკატორები შესაძლოა ასევე გადაცრცელდეს საჭმლის მომზადების მეზობელ ზონებზეც, თუ თქვენ მათ არ იყენებთ.

## 5. ყოველდღიური გამოყენება

**გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 5.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ქურის გასაქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

#### 5.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოაწერს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ნენს განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებთ მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). გაიუღერებას აკუსტიკური სიგნალი და ქურა გამოირთვება.
- მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.

• თქვენ არ გჭირდებათ საკვების მომზადების ზონის დეაქტივაცია ან გაცხელების პარამეტრის შეცვლა გარკვეული დროის შემდეგ  ქურა დეაქტივირდება.

დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ქურის დეაქტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ქურა დეაქტივირდება
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 2	6 საათის შემდეგ
3 - 4	5 საათის შემდეგ
5	4 საათის შემდეგ
6 - 9	1,5 საათის შემდეგ

#### 5.3 გაცხელების პარამეტრი

შეეხეთ  გაცხელების პარამეტრის მოსამატებლად. შეეხეთ  გაცხელების პარამეტრის შესამცირებლად.

ერთდროულად შეეხეთ +-სა და —-ს  
საკვების მომზადების ზონის  
დაქტივაციისათვის.

## 5.4 გარე რგოლების ჩართვა და გამორთვა

შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ის ზედაპირი, რომელზეც ამზადებთ,  
ჟურკლის ზომის შესაბამისად.

გამოიყენთ სენსორული ველი: ○ ○

გარე რგოლის გასააქტიურებლად: შეეხეთ სენსორულ ველს. შესაბამისი ინდიკატორი ჩაირთვება.

უფრო მეტი გარე რგოლების

გასააქტიურებლად: კვლავ შეეხეთ იმავე სენსორულ ველს. ჩაირთვება შემდგომი ინდიკატორი.

გარე რგოლის გასააქტიურებლად: შეეხეთ სენსორულ ველს ინდიკატორის გათიშვამდე.



როდესაც ზონას ააქტიურებთ, მაგრამ არ ააქტიურებთ გარე რგოლს, იმ სინათლემ, რომელიც გამოდის ზონიდან. შეიძლება დაფაროს გარე რგოლი. ეს იმას არ ნიშნავს, რომ გარე რგოლი გააქტიურებულია. იმის გასაგებად, რგოლი გააქტიურდა თუ არა, შეამოწმეთ ინდიკატორი.

## 5.5 ავტომატური გაცხელება

ამ ჟუნქციის გააქტიურების შემთხვევაში, ცოტა ხანში მიიღებთ გაცხელებისთვის საჭირო პარამეტრს. ეს ჟუნქცია გარკვეული წნის განმავლობაში აყენებს მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრს და შემდეგ ამცირებს სწორ გაცხელების პარამეტრამდე.



ჟუნქციის გასააქტიურებლად,  
საჭმლის მომზადების ზონა ცივი  
უნდა იყოს.

საკვების მომზადების ზონისთვის:

შეეხეთ + სანამ სწორი გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება. 3 წამის შემდეგ ჩაირთვება.

ჟუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ —.

## 5.6 ტაიმერი

• უკუთვლითი ტაიმერი

თქვენ ამ ჟუნქციის გამოყენება  
შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის სანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმხურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ჟუნქცია.

საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ ① რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოიჩინდება.

ჟუნქციის გასააქტიურებლად ან დროის

შესაცვლელად: შეეხეთ + ან — ტაიმერს დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი).

დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

დარჩენილი დროის სანახავად: შეეხეთ ① საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ —.

დარჩენილი დროის უკუთვლა დაიწყება 00-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.



როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

ხმის გამოსართველად: შეეხეთ ①.

• წუთების შემხსენებელი

თქვენ ამ ჟუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმხურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს .

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ ①  
და შემდეგ შეეხეთ + ან — ტაიმერზე  
დროის დასაყენებლად. როცა დრო  
ამონიტურება, გაისმება აკუსტიკური  
ხმოვანი სიგნალი და 00 აინტერბა.

**ხმის გამოსართველოდ:** შეეხეთ ②.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** შეეხეთ ①  
და შემდეგ შეეხეთ —. დარჩენილი დროის  
უკუთვლა დაიწყება 00-მდე.



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს  
საჭმლის მომზადების ზონების  
მუშაობაზე.

## 5.7 პაუზა

აღნიშნული ფუნქცია საჭმლის  
მომზადების ყველა ზონას გაცხელების  
უმცირეს პარამეტრზე აყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის  
პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის  
ფუნქციებს.

შეეხეთ || ფუნქციის აქტივაციისთვის.  
[ ] გამოჩენდება. სიმხურვალის პარამეტრი  
დაბლდება 1-მდე.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ  
||. წინა სიმხურვალე პარამეტრი  
ჩაირთვება.

## 5.8 დაბლოკვა

სალვების მომზადების ზონების  
მუშაობისას შეგიძლიათ დაბლოკოთ  
მართვის პანელი. ეს ხელს უშლის  
გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით  
შეცვლას.

თავდაპირველად დააყენეთ გაცხელების  
პარამეტრი.

## 6. მინიშნებები და რჩევები



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ [ ]  
[ ] 4 წამით ჩაირთვება. ტაიმერი დარჩება  
ჩართული.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ [ ]  
[ ] ჩაირთვება წინა გაცხელების  
პარამეტრი.



როდესაც მოახდენთ ქურის  
დეაქტივაციას, ასევე ახდენთ მისი  
ფუნქციის დეაქტივაციას.

## 5.9 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

მოცემული ფუნქცია ხელს უშლის ქურის  
შემთხვევით ამუშავებას.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ  
რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ [ ]  
[ ] 4 წამის განმავლობაში. [ ] ჩაირთვება.  
მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის  
საშუალებით.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ  
რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ [ ]  
[ ] 4 წამის განმავლობაში. [ ] ჩაირთვება.  
მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის  
საშუალებით.

**ფუნქციის საკვების მომზადებისას  
მხოლოდ ერთხელ გასაუქმებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა ① საშუალებით. [ ]  
ჩაირთვება. შეეხეთ [ ]-ს 4 წამის  
განმავლობაში. დააყენეთ გაცხელების  
პარამეტრი 10 წამში. შეგიძლიათ  
ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას თიშავთ  
①-ით, ფუნქცია კვლავ იმუშავებს.

## 6.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

• ჭურჭლის ძირი მაქსიმალურად სქელი  
და ბრტყელი უნდა იყოს.

- ქურის ცხელ ზედაპირზე განთავსებამდე, დარწმუნდით, რომ ტაფის ძრით სუფთა და მშრალია.
- ნაკარიების თავიდან ასარიცხებლად, ნუ გადასრიალებთ ან გაუხაუნებთ ქვაბს კერამიკის მინის ზედაპირზე.



ემალირებული ფოლადისგან დამზადებულმა და ალუმინის ან სპილენძის ძრიანმა სამზარეულოს ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს მინა-კერამიკის ზედაპირის ფოლილება.

## 6.2 საჭმლის მომზადების აპლიკაციების მაგალითები



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმხურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
[a] - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დააზურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2.	ჰიდროანდიური სოუსი, გამდნარი: კარაქი, შოკოლადი, უელატინი.	5 - 25	დრო და დრო მოურიეთ.
1 - 2.	კრისტალზაფა: ფუმფულა ომლეტები, გამომცვარი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
2. - 3.	აადუღეთ ბრინჯი და რძის ბაზის მქონე კერძები, შეაცხელეთ მზა კერძები.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.
3. - 4.	ორთქლზე დამუშავებული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი სითხე.
4. - 5.	კარტოფილი დაამუშავეთ ორთქლზე.	20 - 60	გამოიყენეთ მაქსიმუმ. ¼ ლ წყალი 750 გ კარტოფილისთვის.
4. - 5.	მოამზადეთ უფრო დიდი რუდენბობთ საჭმლო, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და ასევე ინგრედიენტები.
5. - 7.	ფრთხილი შეწვა: ესკალონი, საჭონლის ხორცის კორდონ ბლუზ, კოტლოტი, ხორცის თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუკი, კვერცხი, ხონები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	ჩართეთ ნახევრად.
7 - 8	სრულად შეწვა, დრანიკები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	ჩართეთ ნახევრად.
9	აადუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, მოწვით ხორცი (გულიაში, ქოთნის მწვადი), ღრმად შემწვარი ჩიფსები.		

## 7. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოიყენების შემდეგ.

- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე ნაკაწრებს ან მუქ ღაჭებს არ აქვთ ზემოქმედება ქურის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ქურის ზედაპირის შესაფრისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- შუშისთვის გამოიყენეთ სპეციალური საჭერება.

## 7.2 ქურის გაწმენდა

- დუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტრის შემცველი ფირი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყამა შეიძლება გამოიწვიოს ქურის დაზიანება. მოერიდეთ დამწვრობის

- მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხელი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.
- მოაცილეთ, როდესაც ქურა საკმარისად გაგრილდება:** კირის ნადების ლაქები, წყლის რგოლის ფორმის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინვარე ლითონზე გაუფრიულებული ადგილები. ქურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ გაამზრალეთ ქურა რბილი ჩვრით.
  - მოაცილეთ მბზინვარე ლითონზე გაუფრიულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

## 8. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 8.1 რა უნდა გავაკეთო თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არს ან არასწორად არის მიერთებული წყაროსთან.	შემოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დაწმუნდით, გაუმართაობის მიზეზი მცველია. თუ მცველი აგრძელებს გადაწვას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს.
	წუ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს 10 წამზე.	კვლავ ჩართეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშაობს.	იხ. „ყოველდღიური გამოიყენება“.
	მართვის პანელზე არის წყალი ან ცხიმის ლაქები.	გაწმინდეთ მართვის პანელი.
გაისმის წმინდანი სიგანალი და ქურა გამოირთვება.	ერთ ან რამდენიმე სენსორულ ველზე რაღაც ობიექტია.	მოაცილეთ ობიექტი სენსორულ ველებს.
წმინდანი სიგანალი გაისმის ქურის გამორთვისას.		

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჭურა გამოირთვება.	სენსორის ველზე დადეთ რაიმე ①.	აიღეთ საგანი სენსორის ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდან მუშაობდა იმისთვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.	ზონა ცხელია.	დაელოდეთ ზონის საკმარისად გაგრილებას.
ავტომატური გაცხელების მარამეტრი 0-მდე შეამცირეთ.	დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალური პარამეტრი.	გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს იგივე სიმძლავრე აქვს, რაც ფუნქციას.
გარე ჭურის ჩართვა შეუძლებელია.	თქვენ გაცხელების პარამეტრი 0- მდე შეამცირეთ.	დაიწყეთ 0-დან და გაზიარდეთ გაცხელების პარამეტრი.
 რამდენიმე ზონაში მუქი არებია.	როდესაც რამდენიმე ზონაში მუქი არეა, ეს წორმალურია.	ჯერ ჩართეთ შიდა რგოლი გაცხელების პარამეტრის შეცვლის საშუალებით.
სენსორის ველები ცხელდება.	ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს არის მოთავსებული მართვის მოწყობილობასთან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორტზე, თუ შესაძლებელია.
<input checked="" type="checkbox"/> ჩართვება.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლიკვა მუშაობს.	იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
გამოჩენდება <input checked="" type="checkbox"/> და რიცხვი.	ჭურასთან აქვთ პრობლემა.	გამორთეთ ჭურა და ხელახლა ჩართეთ 30 წამის შემდეგ. თუ <input checked="" type="checkbox"/> ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეართეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმრთეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
თქვენ გესმით უწევთი სიგნალის ხმა.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. მიმართეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს მოწყობის შემოწმებისთვის.
<input checked="" type="checkbox"/> ჩართვება.	აკლია ელექტრომობარაგების მეორე ფაზა.	შეამოწმეთ, რომ ჭურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული. მოხსენით მცველი, დაელოდეთ ერთი ჭურა და ისევ დააყენეთ მცველი.

## 8.2 თუ ვერ პოულობთ გადაწყვეტის გზას...

თუ თავად ვერ პოულობთ ამ პრობლემის  
გადაწყვეტის გზას, დაუკავშირდით

თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ  
სერვის ცენტრს. შეატყობინეთ ტექნიკური  
ფირვაიტის მონაცემები. ასევე, მიაწოდეთ  
სამციფროანი კოდი მინა კერამიკისთვის  
(ის განთავსებულია შუშის ზედპირის

კუთხეში) და ასახული შეცდომის შესახებ  
შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ ქურა  
სწორედ ამჟღავთ. თუ ტექნიკურ  
მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის  
ტექნიკოსა ან დილერი, ეს მოსმახურება  
არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის

მოქმედების პერიოდში. სერვის ცენტრისა  
და საგარანტიო პირობების შესახებ  
ინსტრუქციები მოყვანილია გარანტიის  
ბროშურაში.

## 9. ტექნიკური მონაცემები

### 9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EHF6343FOK  
ტიპი 60 HAD 53 AO

სერიული ნომერი .....  
ELECTROLUX

პროდუქტის ნომერი (PNC) 949 492 105 02  
220 - 240 ვ 50 - 60 ჰც  
დამზადებულია რუმინეთში  
6.4 კვტ  
€ 

### 9.2 კონფორმების სპეციფიკაცია

კონფორმი	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების რეჟიმი) [ვტ]	კონფორმის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
მარცხენა უკანა	1200	145
მარჯვენა წინა	1200	145
მარჯვენა უკანა	700 / 1700	120 / 180

საჭმლის მომზადების ოპტიმალური  
შედეგებისთვის, გამოიყენეთ  
სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის

დიამეტრი არ აღემატება კონფორმის  
დიამეტრს.

## 10. ენერგოეფექტურობა

### 10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ EU 66/2014 ვალიდურია მხოლოდ ევროკავშირის ბაზრისათვის

მოდელის იდენტიფიკაცია	EHF6343FOK
სახურავის ტიპი	ჩამონაბრუნვის სახურავი
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4
გათბობის ტექნოლოგია	ინფრაწითელი გამათბობელი

საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	21,0 სმ 14,5 სმ 14,5 სმ 18,0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	194,9 ვტ/სთ / კგ 188,0 ვტ/სთ / კგ 188,0 ვტ/სთ / კგ 191,6 ვტ/სთ / კგ
საურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)		190,6 ვტ/სთ / კგ

EN 60350-2 - სახლში საჭმლის  
მოსამზადებელი  
ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი:  
ქურები - წარმადობის გაზომვის  
მეთოდები

## 10.2 ენერგიის ეკონომია

ქვემოთ მითითებული რჩევების  
გათვალისწინებით შეგიძლიათ დაზოგოთ  
ენერგია საჭმლის ყოველდღიურად  
მომზადებისას.

- როდესაც წყალს აცხელებთ,  
გამოიყენეთ მხოლოდ საჭირო  
ოდენობა.
- შესაძლებლობისამებრ, ყოველთვის  
დაახურეთ თავსახური სამზარეულოს  
ჭურჭელს.

- საჭმლის მომზადების ზონის  
გააქტიურამდე, მოათავსეთ მასზე  
სამზარეულოს ჭურჭელი.
- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის  
დიამეტრი უნდა იყოს საჭმლის  
მომზადების ზონის დიამეტრის ტოლი.
- შედარებით უფრო მცირე ზომის  
სამზარეულოს ჭურჭელი მოათავსეთ  
მცირე ზომის საჭმლის მომზადების  
ზონებზე.
- მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი  
უშუალოდ საჭმლის მომზადების  
ზონის ცენტრში.
- გამოიყენეთ ნარჩენი სითბო საჭმლის  
სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის  
გასადნობად.

## 11. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი ც. ჩადეთ შეცუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამუშავებით. არ  
გადაყაროთ ც სიბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlettek. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözöljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tarto zékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kézénél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatók.

Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	142
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	145
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	147
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	149
5. NAPI HASZNÁLAT.....	150
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	153
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	154
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	154
9. MŰSZAKI ADATOK.....	156
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	156
11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	157

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett

sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindenig a rendelkezésére álljon.

## **1.1 Gyermekék és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek hiány lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárolag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- FIGYELMEZTETÉS: A gyermeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárolag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék ajmát a göztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főződényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék ajja és a felső fiók között.
- A készülék ajta forróvá válhat. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyűlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy megakadályozza az ajtával való érintkezést.
- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választha az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főződényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

- a csatlakozódugót. A kábelt mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárolag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzáratkoldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison levállassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címeket és a védőfoliát (ha van).
- Ez a készülék kizárolag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárvva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Soha ne tegyen a főzőzónára evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felborrosodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- Amikor az élelmiszeret forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gököket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy

olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.

- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufoliat a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárolag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gözt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószívacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- A termékből található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzenek a készülék működési állapotát. Nem alkalmassák egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.6 Ártalmatlanítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

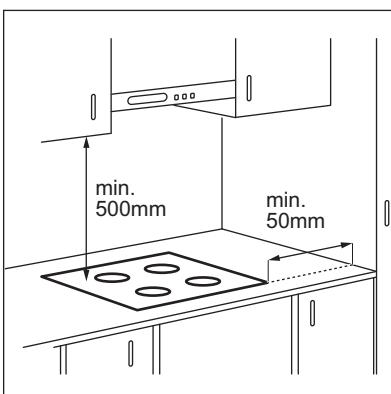
### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

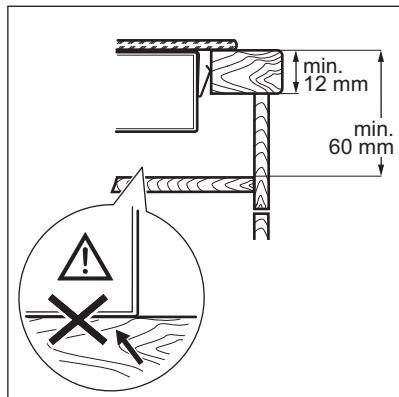
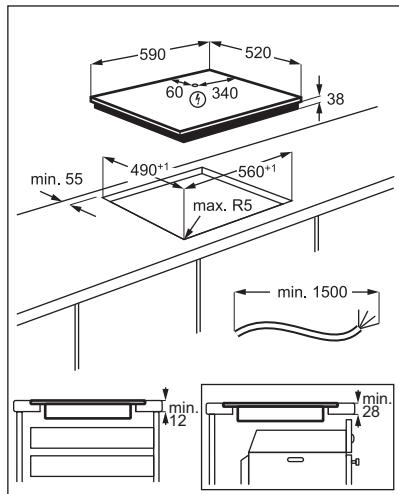


### 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

### 3.4 Összeszerelés

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

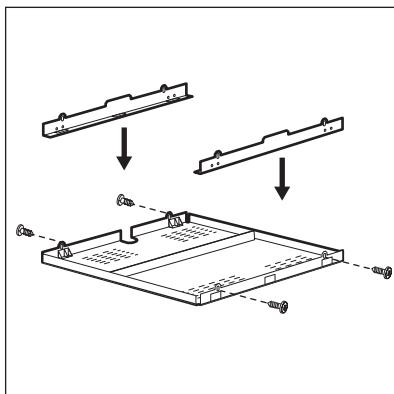


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Védőburkolat



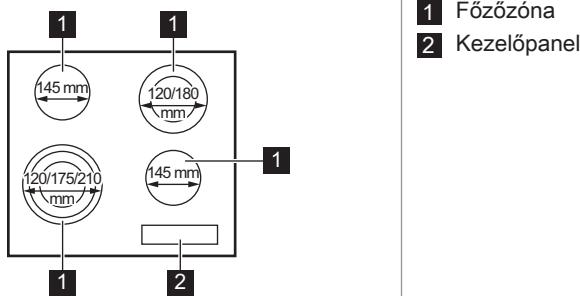
Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükséges. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.



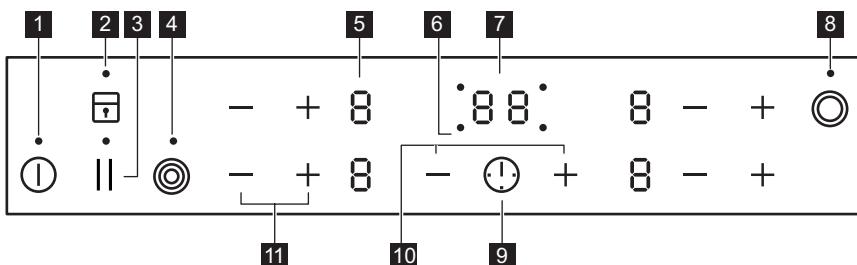
A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



### 4.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzéke- lőmező	Funkció	Megjegyzés
1	(1)	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	(2)	Funkciózár / Gyermekzár A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3		Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
4	(4)	- Bekapcsolja és kikapcsolja a külső kört.
5	-	Hőfokbeállítás kijelzése Jelzi a hőfokbeállítást.
6	-	Időzítés jelzők a főzőzonákhoz Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7	-	Időzítő kijelzés Percben mutatja az időt.

Érzéke- lőmező	Funkció	Megjegyzés
8	(○)	-
9	(○)	-
10	+, -	Növeli vagy csökkenti az időt.
11	+, -	A hőfok beállítása.

### 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
(○)	A főzőzóna ki van kapcsolva.
(1) - (9) / (2) - (6)	A főzőzóna működik. A pont egy hőfokszint felével történő módosítást jelent.
(u)	A Szünet funkció működik.
(A)	A Automatikus felfűtés funkció működik.
(E) + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
(H)	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
(L)	A Funkciótár / Gyermekzár funkció működik.
(-)	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

### 4.4 Maradékhő visszajelző



#### FIGYELMEZTETÉS!

(H) A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

## 5. NAPI HASZNÁLAT



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a (1) gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 5.2 Automatikus kikapcsolás

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

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit.

Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- nem állított le egy főzőnát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
, 1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

### 5.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a és gombot.

### 5.4 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

Használja a következő érzékelőmezőt:

**A külső kör bekapcsolása:** érintse meg az érzékelőmezőt. A visszajelző világítani kezd.

**Több külső kör bekapcsolása:** érintse meg ismét ugyanazt az érzékelőmezőt. A megfelelő jelzés világítani kezd.

**A külső kör kikapcsolása:** addig tartsa megérintve az érzékelőmezőt, míg a visszajelző el nem alszik.



Ha bekapcsolja a főzőzónát, de nem aktiválja a külső kört, a főzőzónában megjelenő fény lefedheti a külső kört. Ez nem jelenti azt, hogy a külső kör be van kapcsolva. A külső kör bekapcsolásának ellenőrzését a visszajelző segítségével végezze el.

## 5.5 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnék kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg és tartsa megérintve a gombot, míg a megfelelő hőfokérték meg nem jelenik. 3 másodperc elteltével a visszajelző megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot.

## 5.6 Időzítő

### • Visszaszámításos időzítő

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámítási idő módosítása:** érintse meg az időzítő vagy gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámolása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához. A

főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a  gombot. **00** értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és **00** villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

#### • Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén  látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot, majd az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a **00** villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a , majd a  érzékelőmezőt. **00** értékre csökken a hátralévő idő.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 5.7 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A  világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

**A funkció kikapcsolásához** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 5.8 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 5.9 Gyermekzár

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolásához:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalánítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Főzőedény

- Az edény aljának minél vastagabbnak és sík felületűnek kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

### 6.2 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
<input type="checkbox"/> - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2.	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2.	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2. - 3.	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább két-szerese legyen a rizsének, a főzés fél-idejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3. - 4.	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4. - 5.	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. $\frac{1}{4}$ l vizet használjon.
4. - 5.	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
5. - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, maj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félideiben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félideiben fordítsa meg.
9	Víz forralása, téSZTA kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égesi sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparóést, majd csústassa végig a pengét a felületen.

- Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződék. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Leolvadt a biztosíték.		Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelő panelen.		Tisztítsa meg a kezelőpanelt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.		
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta az érzékelőmezőt ①.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A zóna forró.	Hagyja elégége lehűlni a zónát.
	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkor a teljesítménye, mint a funkcióinak.
	A hőfok beállítását 0 értékre próbálta csökkenteni.	Induljon 0 értékről, és növelje a hőfokot.
A külső gyűrűt nem sikerül bekapsolni.		Elsőként a belsei gyűrűt kapcsolja be a hőfok módosításával.
 A többzónás főzőzónán egy sötét terület található.	Normális jelenség, ha a többzónás főzőzónán egy sötét terület található.	
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzödény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlökhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzödényeket a hátsó főzőlapakra.
<input checked="" type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Gyermezkár vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
<input checked="" type="checkbox"/> és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a <input checked="" type="checkbox"/> jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
<input checked="" type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A tápfeszültség második fázisánál áramkimaradás történt.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Távolítsa el a biztosítékot, várjon egy percig, majd tegye vissza a biztosítékot.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz

vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adj meg az adattáblán található adatokat. Színtén adj meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a

megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes,

még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell EHF6343FOK

Típus 60 HAD 53 AO

Sorozatszám: .....

ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02

220 - 240 V, 50 - 60 Hz

Gyártási hely: Románia

6.4 kW



### 9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfok-beállítás) [W]	Főzőzóna átmérője [mm]
Bal első	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Bal hátsó	1200	145
Jobb első	1200	145
Jobb hátsó	700 / 1700	120 / 180

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek

átmérője nem haladja meg a főzőzóna átmérőjét.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárolag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele	EHF6343FOK		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Hősugárzó főzőlap		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	14,5 cm	
	Jobb első	14,5 cm	
	Jobb hátsó	18,0 cm	

Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

## 10.2 Energiatakarékosság

A minden napos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetség szerint mindenkor fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindenkor meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvastásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat használja újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és használja újra az 

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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

## **БІЗ СІЗ ТУРАЛЫ ОЙЛАЙМЫЗ**

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рақмет. Сіз он жылдаған көсіби тәжірибе және инновация арқылы пайдаланған болған өнімді таңдадыңыз. Бірегей және стильді, ол сізді ескере отырып жобаланған. Оны әр пайдаланғанда тамаша нәтижелер алатыныңызға сенімді бола аласыз.

Electrolux компаниясына қош келдіңіз.

Мынау үшін веб-сайтымызға кіріңіз:



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:

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



Жақсырақ қызмет алу үшін өніміңізді тіркеңіз:

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



Құрылғыңыз үшін аксессуарларды, шығын материалдарын және қосалқы бөлшектерді сатып алыңыз:

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

## **ТҰТЫНУШЫЛАРҒА ҚОЛДАУ ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ**

Әрқашан түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Өкілдепті қызмет көрсету орталығымызға хабарласқанды, мына деректердің болуын қамтамасыз етіңіз: Улгі, PNC, сериялық нөмір.

Бұл ақпаратты техникалық деректер тақтайшасынан табуға болады.

Ескерту/сақтық-қауіпсіздік туралы ақпарат

Жалпы ақпарат пен кеңестер

Қоршаған орта туралы ақпарат

Өндіруші ескертүсіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## **МАЗМҰНЫ**

1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ	158
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	161
3. ОРНАТУ	163
4. БҮЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	165
5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ	166
6. АҚЫЛ-КЕҢЕС	169
7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ	170
8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ	170
9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК	172
10. ҚУАТ ТИМДІЛІГІ	172
11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАГДАЙЛАР	173

## **1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ**

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған

жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап журу үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

## **1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі**

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- З және 8 жас арасындағы балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстau керек.
- З жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстau керек.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол сүyп тұrғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақыннатпаңыз. Қол жетімді бөлшектер пайдалану кезінде ыстық болады.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындауы керек.

## **1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат**

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абылай керек.

- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кіріктіріп орнату алдында қолданбаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болmas үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуды мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату

#### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

#### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алдыңыз.
- Бұлғын құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздығышпен бітеңіз.
- Құрылғының астынғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жаңына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпаптардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астынғы жағы мен үстінгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының астынғы жағы ысып кетеді. Фанера, ас үйге арналған жақтау материал не басқа жанбайтын материалдан оқшаулағыш панель жасап, оны құрылғының астынғы жағынан кірмеу үшін орнатыңыз.
- Бөлгіш панель пештің астынғы жағындағы аумақты толық жабуы керек.

### 2.2 Электртоғына қосу

#### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыру керек.
- Құрылғыны міндепті түрде жерге түйіктау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол берменіз.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымды тартылудан босататын қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жақын түрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмей үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін біздің үекілетті қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Ток жүріп түрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мұқтап орнату керек.

- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде түрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желінің қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстактықтан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге түйікталудан қорғау тетіктері мен түйіктәғиыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

## 2.3 Пайдалану

### **⚠️ ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу, құйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Алғаш пайдалану алдында барлық орамдарын, жапсырмалары мен қорғағыш таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгерпеніз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп түрган құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе қастрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолмен немесе суды қолданып түрган кезде пайдаланбайыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет

электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.

- Тағамды ыстық майға салғанда, май шашырауы мүмкін.

### **⚠️ ЕСКЕРТУ!**

Әрт және жарылыс пайда болу қаупі бар

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада әрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тез тұтанатын өнімдерді немесе жанғыш, дымқыл заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

### **⚠️ ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Үстікі табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Үйдистің ішіндеғі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол берменіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жүқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұксан келген ыдыстар, шыны / шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.
- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

## 2.4 Құту менен тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріп, суығанша қойыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмысқа шуберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрлілі жекелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

## 2.5 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін үәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура,

діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және түрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

## 2.6 Құрылғыны тастау

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

## 3. ОРНАТУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қаіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

## 3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспалты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастыраннан кейін ғана пайдаланыңыз.

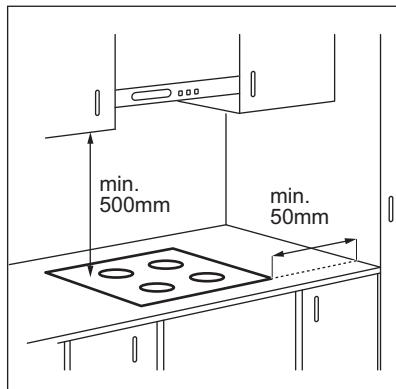
## 3.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F, 90 °C немесе одан жоғары

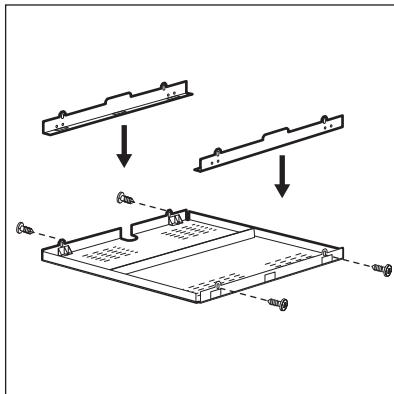
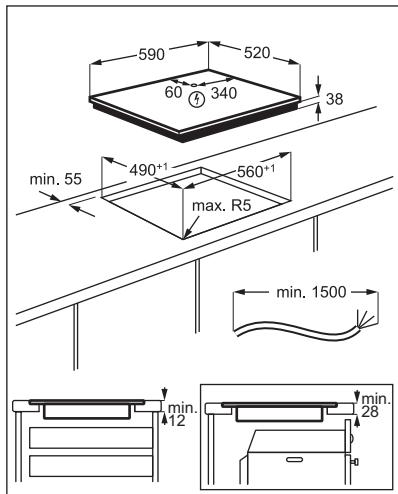
температураға тәзімді. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## 3.4 Құрастыру

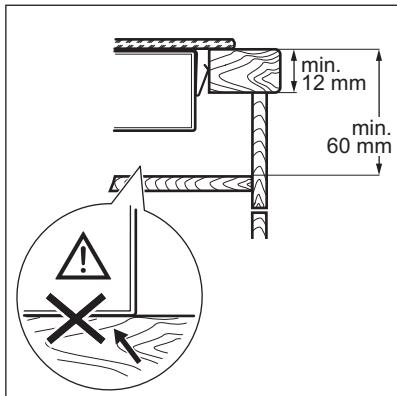
Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаныз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.



### 3.5 Қорғаныс қорабы



Егер қорғаныс қорабын (қосымша керек-жарақ) қолдансаңыз, пештің астындағы қорғаныс еденинің қажеті жоқ. Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмейу мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.



Егер пешті тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғаыш қорапты қолдана алмайсыз.



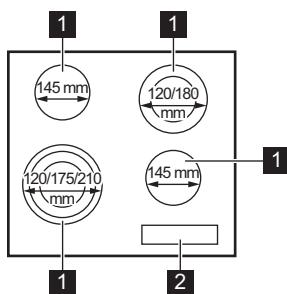
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



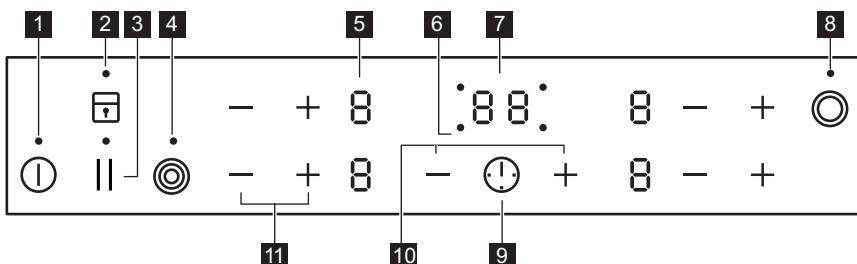
## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1 Пісіру алаңы  
2 Басқару панелі

### 4.2 Басқару панелінің көрінісі



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

Сенсор лық өріс	Функция	Түсіндірме
1	①	ҚОСУ/СӨНДІРУ
2	□	Құлып / Бала қауіпсіздігінің құралы
3		Үзіліс
4	◎	-
5	-	Қыздыру параметрінің бейнебеті
6	-	Пісіру алаңдарының индикаторлары

Сенсор	Функция	Түсіндірме
7	- Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
8	⌚ -	Сыртқы шеңберді іске қосуға және сөндіруге арналған.
9	⌚ -	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
10	+/- -	Уақытты кебейтуге немесе азайтуға арналған.
11	+/- -	Қызу параметрін орнатуға арналған.

### 4.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

Дисплей	Сипаттамасы
0	Пісіру алаңы сөндірүлі.
1 - 9 / 2 - 6	Пісіру алаңы жұмыс істейді. Нұкте қыздыру деңгейінің жартысы бойынша өзгеруді білдіреді.
u	Үзіліс жұмыс істейді.
A	Автоматты түрде қыздыру жұмыс істейді.
E + сан	Ақаулық орын алды.
H	Пісіру алаңы өлі ыстық (қалдық қызу).
L	Құлып / Бала қауіпсіздігінің құралы жұмыс істейді.
-	Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді.

### 4.4 Қалдық қызу индикаторы

 **ЕСКЕРТУ!**

 Қалдық қызуға қүйіп қалу қаупі бар.

Индикаторлар қазір пайдаланылып тұрған пісіру алаңдарының қалдық қызуын көрсетеді. Қолданылмай тұрған көршілес орналасқан пісіру алаңдарының да индикаторлары жануы мүмкін.

## 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

 **ЕСКЕРТУ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін ① белгісін 1 секунд түрткіңіз.

### 5.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- барлық пісіру алаңдары сөндірүлі болса,

- пештің үстін іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін жанады да, пештің үсті сөнеді.

**Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:**

Қызу параметрі	Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді:
1 - 2	6 сағат
3 - 4	5 сағат
5	4 сағат
6 - 9	1,5 сағаттан кейін

### 5.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін белгісін тұрткіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін белгісін тұрткіз. Пісіру алаңын сөндіру үшін және белгісін бір уақытта басыңыз.

### 5.4 Сыртқы шенберлерді іске қосу және сөндіру

Шенбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз.

Сенсорлық өрісті пайдаланыңыз:

**Сыртқы шенберді іске қосу үшін:** сенсорлық алаңды басыңыз. Индикатор жанады.

**Қосымша сыртқы шенберлерді іске қосу үшін:** сол сенсорлық алаңды қайта басыңыз. Тиісті индикатор жанады.

**Сыртқы шенберді сөндіру үшін:** сенсорлық алаңды индикатор сөнгенше басыңыз.



Алаңды іске қосып, бірақ сыртқы шенберін қоспаған кезде пайда болатын алаңның жарығы сыртқы шенберді жауып қалуы мүмкін. Бұл сыртқы шенбердің іске қосылғанын білдірмейді. Шенбердің қосылғанын индикаторды тексеріп көз жеткізіңіз.

### 5.5 Автоматты тұрде қыздыру

Бұл функцияны іске қоссаңыз, қажетті қыздыру параметріне қысқа мерзімде қол жеткізе аласыз. Бұл функция біраз уақыт қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін жарамды қыздыру параметріне дейін түсіреді.



Функцияны іске қосу үшін пісіру алаңы сүйк болуы қажет.

**Функцияны пісіру алаңы үшін қосқыныз келсе:** тұймешігін жарамды қыздыру параметрі жанғанша басыңыз. 3 секундтан кейін жанады.

**Функцияны сөндіру үшін:** тұймешігін басыңыз.

### 5.6 Таймер

- Таймерді кері санау

Бұл функцияны бір пісіру ұзақтығын орнату үшін пайдалануға болады.

Алдымен пісіру алаңы үшін қызу параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

**Пісіру алаңын орнату үшін:** пісіру алаңының индикаторы пайда болғанға дейін белгісін тұрткізіз.

**Функцияны іске қосу немесе уақытты өзгерту үшін:** Таймердің немесе тұймешігін басып, уақытты (00 - 99 минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жыптылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.

**Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын орнату үшін  белгісін тұртіңіз. Пісіру алаңының индикаторы жыптылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

**Функцияны сөндіру үшін:** пісіру алаңын орнату үшін  белгісін тұртіңіз содан кейін  белгісін тұртіңіз. Қалған уақыт 00-ге дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы көрінбей кетеді.



Кері санақ аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және 00 жыптылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:**  түймешігін басыңыз.

#### • Минут операторы

Бұл функцияны пеш қосулы және пісіру алаңдары жұмыс істемегендегі тұрғанда қолдануға болады. Бейнебетте қызу параметрі көрсетіледі .

**Функцияны қосу үшін:**  түймешігін, содан кейін уақытты орнату үшін таймердің  немесе  түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталғанда, дыбысты сигнал естіледі және 00 жыптылықтайды.

**Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:**  түймешігін басыңыз.

**Функцияны сөндіру үшін:**  түймешігін, содан кейін  түймешігін тұртіңіз. Қалған уақыт 00-ге дейін кері саналады.



Бұл функция пісіру алаңдарының жұмысына еш әсер етпейді.

## 5.7 Үзіліс

Бұл функция пісіру алаңдарын ең тәменгі қызу параметріне қояды.

Функция жұмыс істеп тұрғанда, басқару панеліндегі басқа белгілер бұғатталып тұрады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны іске қосу үшін  түймешігін басыңыз.

жанады. Қызу параметрі 1-ге дейін тәмендетілді.

**Функцияны сөндіру үшін,**  белгісін тұртіңіз. Алдыңғы қызу параметрлері қосылады.

## 5.8 Құлпып

Басқару панелін пісіру алаңдары жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің көздейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

#### Әуелі қыздыру параметрін орнатыңыз.

**Функцияны қосу үшін:**  тұртіңіз.  белгішесі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

**Функцияны сөндіру үшін:**  түймешігін басыңыз. Алдыңғы қыздыру параметрі жанады.



Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

## 5.9 Бала қауіпсіздігінің құралы

Бұл функция пеш үстінің көздейсоқ қосылып кетуіне жол бермейді.

**Функцияны қосу үшін:** пештің үстін  көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз.  белгішесін 4 секунд  жанады. Пешті  көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны сөндіру үшін:** пештің үстін  көмегімен қосыңыз. Қызу параметрін орнатпаңыз.  белгішесін 4 секунд  жанады. Пешті  көмегімен сөндіріңіз.

**Функцияны бір пісіру уақыты үшін ғана**

**boldyrma үшін:** пештің үстін

көмегімен қосыңыз.  жанады.

белгішесін 4 секунд басыңыз. Қызу

параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз. Пештің үстін іске қосуға

болады. Пешті ① көмегімен сөндірген кезде, функция қайтадан іске қосылады.

## 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Үйдис-аяқ

- Үйдистың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайлап болуға тиіс.
- Пештің үстіне қойылатын ыдыс табанының құрғақ және таза екенін тексеру керек.
- Керамикалық шынының бетіне сызат түспес үшін көстрөлді оның үстімен сырғытып немесе оған жанастыра жылжытуға болмайды.



Эмальмен қапталған темірден және табаны алюминий не мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

### 6.2 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызыу параметрі	Пайдалану:	Уақыт (мин.)	Ақыл-кеңес
✉ - 1	Піскен тағамды жылы ұстаңыз.	қажет болған жағдайда	Үйдистың қақпағын жабыңыз.
1 - 2.	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.	5 - 25	Ара-тұра арапастырыңыз.
1 - 2.	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.	10 - 40	Қақпағын жауып пісіру керек.
2. - 3.	Күріш және сұтке пісірілген тағамдарды баян қайнату, дайын тағамдарды жылдыту.	25 - 50	Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосының, сут тағамдарын пісірудің ортасына келгенде арапастырыңыз.
3. - 4.	Бұға піскен көкөністер, балық, ет.	20 - 45	Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.
4. - 5.	Бұға піскен картоптар.	20 - 60	750 г картопқа ең көбі $\frac{1}{4}$ л су пайдаланыңыз.
4. - 5.	Көп мөлшердең тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру.	60 - 150	3 литрге дейін су және құраластар.
5. - 7	Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, котлет, риссоль, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ.	қажет болған жағдайда	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қон ет, бифштекстер.	5 - 15	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.		

## 7. КҮТУ МЕНЕҢ ТАЗАЛАУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Жалпы ақпарат

- Пешті әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің бетіне түскен сываттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Әйнеке арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

### 7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жүқалтыр, қант және қантты бар

тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үстін жеткілікті түрде сұыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, майдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шуберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шуберекпен сұртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке сұы қосылған су ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шуберекпен тазалаңыз.

## 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

### ⚠ ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 8.1 НЕ ІСТЕРСІЗ, ЕГЕР...

Мәселе	Ұықтимал себептері	Шешім
Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз.	Плита электр жүйесіне қосылғандаған немесе ол дұрыс жалғанбаған.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Сақтандырылыш күйіп кеткен.	Ақаулыққа сақтандырылыштың себеп болмаганын тексеріңіз. Сақтандырылыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
	Сіз қыздыру параметрін 10 секундқа орнатпайсыз.	Плитаны қайтадан қосып, қыздыру параметрін 10 секундтан аз уақытқа қойыңыз.
	Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді түрттіңіз.	Тек бір сенсор өрісін түртіңіз.
	Үзіліс жұмыс істейді.	«Күнделікті қолдану» бөлімін қараңыз.

Мәселе	Ұытимал себептері	Шешім
	Басқару панелінде су немесе май дақтары бар.	Басқару панелін тазалаңыз.
Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі.	Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық еріске бірдеңе қосызыз.	Сенсорлық ерістердегі затты алып тастаңыз.
Плита сөнеді.	Сіз сенсорлық еріске бір нәрсе қойғансыз. 	Сенсорлық ерістердегі затты алып тастаңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбай түр.	Алаң ыстық емес, себебі ол аз үақыт ғана қосылып түрған не сенсордың ақауы бар.	Егер аймақ ыстының үзақ жұмыс істесе, уәкілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты түрде қыздыру жұмыс істемейді.	Алаң ыстық.	Алаңды жеткілікті шамада сұтының.
	Ең жоғарғы қыздыру параметрі орнатылды.	Ең жоғарғы қыздыру параметрі функция секілді бірдей құатқа ие.
	Қыздыру параметрін 0 мәніне дейін азайттыңыз.	Қыздыру параметрін 0 мәнінен бастап арттыра беріңіз.
Сыртқы шеңберді іске қоса алмайдыс.		Өзегілік қыздыру параметрін өзгерту арқылы ішкі шеңберді қосыңыз.
 Бірнеше шеңберлі алаңың қара аймағының болуы қалыпты жағдай болып табылады.	Бірнеше шеңберлі алаңың қара аймағының болуы қалыпты жағдай болып табылады.	
Сенсор ерістері ысыды.	Үйдіс тым үлкен немесе оны басқару элементтеріне тым жақын қойғансыз.	Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
<input type="checkbox"/> жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып жұмыс істейді.	«Құнделепті қолдану» белімін қарастыңыз.
<input type="checkbox"/> және сан пайда болады.	Плитада қате бар.	Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер <input type="checkbox"/> қайта жанса, плитаны тоқ көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілдепті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Тұрақты сигнал дыбысын естісіз.	Электрлік байланыс дұрыс емес.	Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласыңыз, оның орнатылуын тексеріңіз.
<input type="checkbox"/> жанады.	Куатпен жабдықтаудың екінші фазасы жетіспелей түр.	Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Сақтандырышты алып, бір минут күтіп, сақтандырышты қайта салыңыз.

## **8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...**

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не үекілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді беріңіз. Сонымен қоса, шыны керамиканың үш саннан тұратын нәмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген

хабарды беріңіз. Пешті дұрыс пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының техникі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

## **9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК**

### **9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы**

Үлгісі EHF6343FOK  
Түрі 60 HAD 53 АО

Сер.№. ....  
ELECTROLUX

Өнім нәмірі PNC 949 492 105 02  
220 - 240 В 50 - 60 Гц  
Румынияда жасалған  
6.4 кВт

### **9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы**

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызы парметри) [Вт]	Пісіру алаңының диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Артқы сол жақ	1200	145
Алдыңғы оң жақ	1200	145
Артқы оң жақ	700 / 1700	120 / 180

Жақсы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін пісіру алаңының диаметрінен үлкен болмайтын ыдысты қолданыңыз.

## **10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ**

### **10.1 EU 66/2014 стандартына сай берілген өнім туралы ақпарат тек ЕО нарығы үшін жарамды**

Үлгінің идентификаторы	EHF6343FOK
Пеш үстінің түрі	Кіріктірілген пеш
Пісіру алаңдарының саны	4

Қыздыру технологиясы	Қыздырғыш
Дөңгелек пісіру аландарының диаметрі ( $\varnothing$ )	Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Алдыңғы оң жақ Артқы оң жақ
Өр пісіру алаңының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking)	Алдыңғы сол жақ Артқы сол жақ Алдыңғы оң жақ Артқы оң жақ
Пештік пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)	190,6 Вт / кг

EN 60350-2 - Тағам пісіретін түрмұстық электр құрылғылары - 2-бөлім: Пештік үсті - Жұмыс тиімділігін өлшеу тәсілдері

## 10.2 Қуатты үнемдеу

Тәмемдегі көңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Ыдыс табанының диаметрі пісіру алаңының диаметрімен бірдей болуға тиіс.
- Шағын ыдысты шағын пісіру аландарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тұра ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызыуды пайдаланыңыз.

## 11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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

жағдайларға жол бермеуге өз үлесінізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды түрмұстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қыркүйек бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Румыния жасалған.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet 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

Izmantojiet 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.....	174
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	176
3. UZSTĀDĪŠANA.....	178
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	180
5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	182
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	184
7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	185
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	185
9. TEHNISKIE DATI.....	187
10. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....	188
11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	188

## 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.
- Neļaujiet bērniem jaunākiem par 3 gadiem tuvoties ierīcei, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Neļaujiet bērni rotātāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīviekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- BRĪDINĀJUMS! gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒGINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugundsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta ar ar utilītprogrammu.

- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdegšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Neturiet 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 vadīku lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās 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, pārliecīgieties, 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 nepielautu piekļuvi apakšā.
- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.

## 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana

### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrikim.
- Ierīcei jābūt izezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaiīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktākša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkāršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepielaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktākša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdienu gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktākšu (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 kontaktspaudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspaudnim var brīvi piekļūt.

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

## 2.3 Pielietojums

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās.
- Nemaniet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslemts".
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbīniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iepļaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šķakstēt.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojet 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 ēdienu 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 ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdienu gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietots tukšs ēdienu gatavošanas trauks, vai bez ēdienu gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdienu gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## 2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

## 3. UZSTĀDĪŠANA

#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalītu "Drošība".

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūklus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## 2.5 Servisa izvēlne

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

## 2.6 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 utilizējet to.

## 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

### 3.2 Iebūvējamas plītis

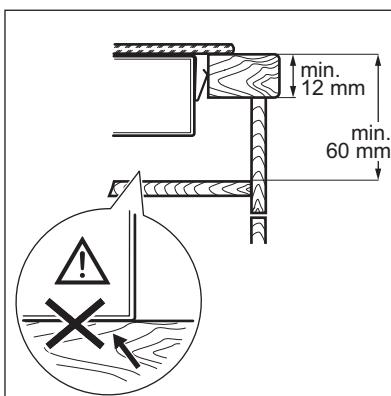
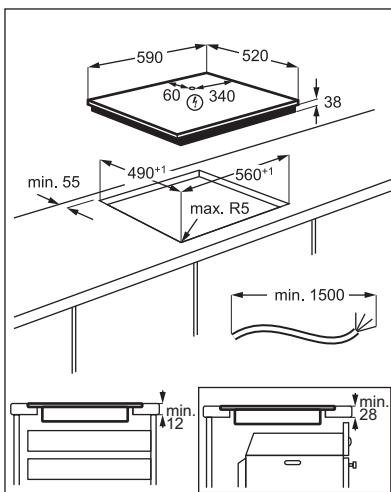
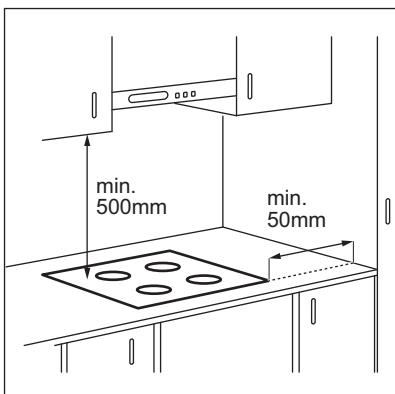
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F , kas spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar vietējo klientu atbalsta centru.

### 3.4 montāža

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

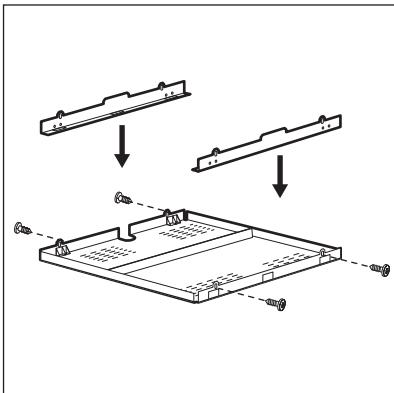


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Aizsargkārba



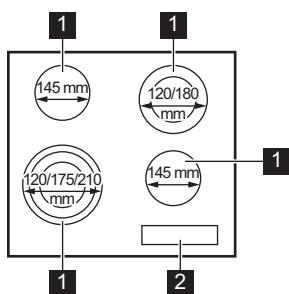
Ja izmantojat aizsardzības kārbu (papildu piederums), aizsarggrīda tieši zem plīts nav nepieciešama. Aizsargkārba kā papildaprikojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

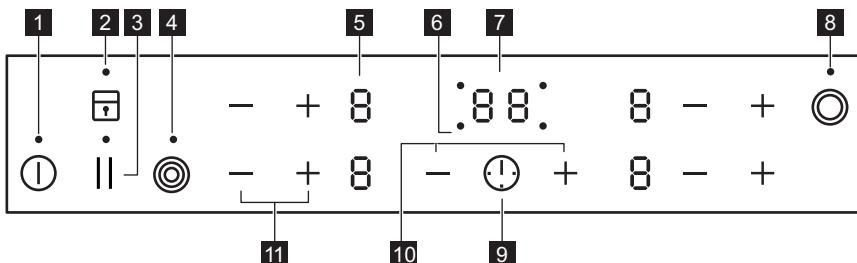
### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Gatavošanas zona

2 Vadības panelis

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

<b>Senso- ra lauks</b>	<b>Funkcija</b>	<b>Komentāri</b>
<b>1</b>		IESLĒGT / IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
<b>2</b>		Blokēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
<b>3</b>		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
<b>4</b>		- Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
<b>5</b>		Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.
<b>6</b>		Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
<b>7</b>		Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
<b>8</b>		- Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
<b>9</b>		- Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
<b>10</b>		- Paildzina vai saīsina laiku.
<b>11</b>		- Iestata sildīšanas pakāpi.

### 4.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

<b>Displejs</b>	<b>Apraksts</b>
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
-  /  -	Gatavošanas zona darbojas. Punkts nozīmē sildīšanas pakāpes izmaiņas uz pusi.
	Pauze darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana darbojas.
+ cipars	Radusies klūda.
	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
	Blokēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

## 4.4 Atlikušā siltuma indikators

### BRĪDINĀJUMS!

 Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

## 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties 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 izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skanas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Nonemiet priekšmetu vai notīriet 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 stundām

### 5.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie , lai samazinātu

Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties  un .

### 5.4 Ārējo rīnku aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdienu gatavošanas trauku izmēriem.

Lietojiet sensoru laukus:  

**Lai aktivizētu ārējo rīnki:**pieskarieties sensora laukam. ledegas indikators.

**Lai aktivizētu vairākus ārējos rīnkus:**pieskarieties vēlreiz tam pašam sensora laukam. ledesgīsies nākamais indikators.

**Lai deaktivizētu ārējo rīnki:**Pieskarieties sensora laukam, līdz indikators nodzīst.



Kad tiek aktivizēta zona, taču netiek aktivizēts ārējais rīnķis, gaisma, kas nāk no zonas, var nosegt ārējo rīnķi. Tas nenozīmē, ka ārējais rīnķis ir aktivizēts. Lai noskaidrotu, vai rīnķis 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:**pieskarieties , līdz iedegas pareizā

sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm iedegas

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties

## 5.6 Taimeris

### • Laika atskaites taimeris

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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:**

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

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarieties

, lai iestatītu gatavošanas zonu.

Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad

pieskarieties Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīs.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties

### • Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad

pieskarieties vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties

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



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 5.7 Pauze

Šī funkcija iestata viszemāko sildīšanas pakāpi visām gatavošanas zonām.

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

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

Iedegas . Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz 1. pakāpei.

**Lai deaktivizētu šo funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējais sildīšanas pakāpes iestatījums.

## 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 aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet 4 sekundes. iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

## Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:

aktivizējiet plīts virsmu ar ①. Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pies piediet ② 4 sekundes.

③ iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot ①.

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vāršanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar ①.

④ iedegas. Pies piediet ⑤ 4 sekundes.

**Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar ①, funkcija atkal darbojas.

## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalī "Drošība".

### 6.1 Ēdienu gatavošanas trauki

- Ēdienu gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas nevelciet un nebūdiet katlus pa stikla keramikas virsmu.



Ēdienu 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
⑥ - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdienu gatavošanas trauka.
1 - 2.	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatinu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2.	lebiezināt: mīkstas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2. - 3.	Vārīt ūdens un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā ūsu 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 $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4. - 5.	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sau-tējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdajas.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
5. - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadelju, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eljā.		

## 7. APRŪPE UN TĪRŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu 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

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

## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pievienota vai nav pareizi pievienota elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota elektrotīklam.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecīnieties, vai darbības traucēju-mu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinā-tājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvali-ficētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Aktivizējet plīts virsmu vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakā-pi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora lau-kam.
	Pauze aktivizēta.	Skatiet sadalī "Iktdienas lietošana".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Nošķirt vadības paneli.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Kaut kas ir uzlikts uz viena vai vairā-kiem sensoriem.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka (I).	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neie-degas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavi-sam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Automātiskā sakar-sēšana.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestačīta augstākā sildīšanas pakāpe.	Augstākajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
	Jūs samazinājāt sildīšanas pakāpi līdz 0.	Sāciet ar 0 un palieliniet sildīšanas pa-kāpi.
Never aktivizēt ārējo riņķi.		Vispirms aktivizējet iekšējo riņķi, mai-not sildīšanas pakāpi.
 Uz vairākriņķu zonas ir tumšs laukums.	Tumšs laukums uz vairākriņķu zo-nas ir normāla parādība.	
Sensora lauks sakarst.	Ēdienu gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām.
Ielegas  .	Cepēškrāsns bērnu drošības funkci-ja vai Bloķēšana funkcija.	Skatiet sadalī "Iktdienas lietošana".
Ielegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies klūda.	Deaktivizējet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējet to no jauna. Ja  ielegas no jauna, atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 30 sekun-dēm no jauna pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Elektriskais savienojums nav izveidots pareizi.	Atvienojet plīts virsmu no elektrotīkla. Lūdziet kvalificētam elektrīķim pārbaudīt pieslēgumu.
Iedegas  .	Elektrības pieslēgumam nav otrs fāzes.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota elektrotīklam. Izņemiet drošinātāju, nogaidiet vienu minūti un ie-vietojiet 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 kūdas pazīņojumu. 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 plāksnīte

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
Aizmugurējā kreisā	1200	145
Priekšējā labā	1200	145
Aizmugurējā labā	700 / 1700	120 / 180

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

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

Modeļa identifikācija	EHF6343FOK		
Plīts veids	lebūvējama 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 Energijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdienu gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdienu gatavošanas trauku.
- Ēdienu gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- 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. 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.

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



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

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



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

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



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidévinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## Klientų aptarnavimas ir techninė priežiūra

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

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

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Ispėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	189
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	191
3. IRENGIMAS.....	194
4. GAMINIO APRĀŠYMAS.....	195
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	197
6. PATARIMAI.....	199
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	200
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	200
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	202
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	202
11. APLINKOS APPSAUGA.....	203

## 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 prieikus 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, ši 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 su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- **ĮSPĖJIMAS.** Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

- **ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- **ĮSPĖJIMAS!** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- **NIEKADA** negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- DĒMESIO! Prietaisas negali būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią komunalinė įstaiga reguliariai įjungia ir išjungia.
- DĒMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- !ISPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkės, 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 igaliotajį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, igaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- !ISPĖJIMAS! 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

#### !ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

#### !ISPĖJIMAS!

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 spintelio.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktu.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiui būdu nejrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, 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

### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atliki kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštéléje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laidų ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesuspiniauti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laidų naudokite įtempimą mažinančią savaržą.

- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) nelieštų karšto prietaiso ar karštų prikaistuviu, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalų adapterių ir ilginamuju laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laidą. Kreipkitės į mūsų įgaliotajį 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 laidų kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: linijų apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (jsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instalacija 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

### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuočias 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 panaudojė prietaisą, kaitvietę išjunkite.

- Nedékite stalo įrankių arba prikaistuviių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkasti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius išrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.

#### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitė daiktai jų neuždegstu. Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotasis aliejus, kuriamo yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių produktų arba degių produktais sudrékintų daiktų.

#### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusiu prikaistuviu ant valdymo skydelio.
- Nedékite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Neleiskite virš tuštiems prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukrustų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvii arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedékite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo

- maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiu, patalpai šildyti.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

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

## 2.5 Techninė priežiūra

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

## 2.6 Šalinimas

#### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

### 3. ĮRENGIMAS



#### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokšteliės. Techninių duomenų plokštelię rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

#### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

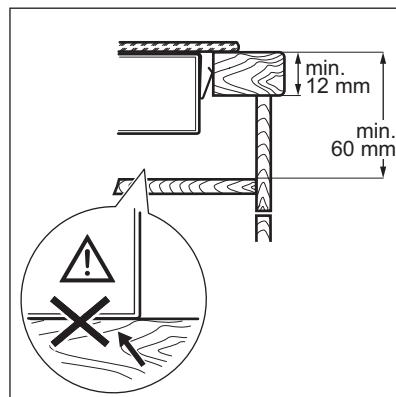
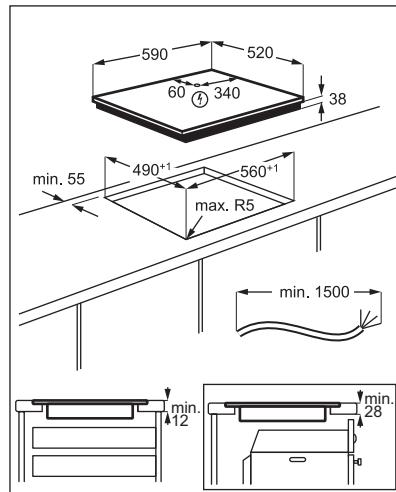
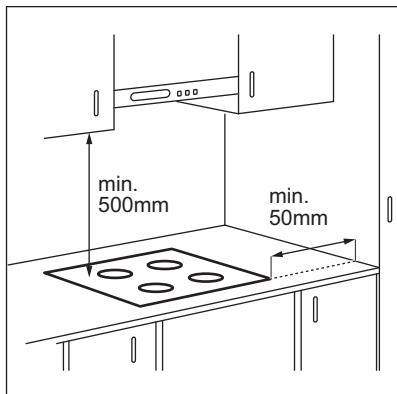
I baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiaame paviršiuje.

#### 3.3 Prijungimo kabelis

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

#### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengiate po gartraukui, vadovaukitės gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp prietaisų.

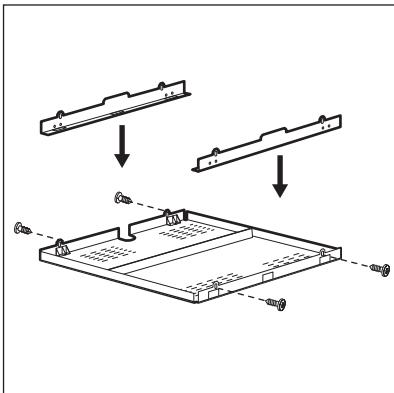


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Apsauginė pertvara



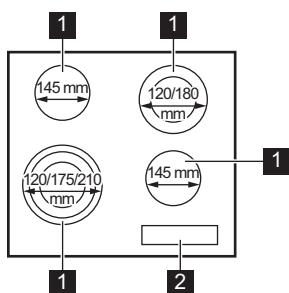
Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

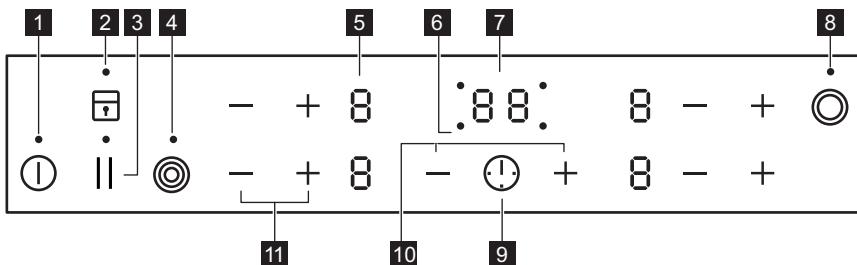
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gaminimo 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.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	IJUNGTA / IŠJUNGTA Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	✉	Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas Skirta valdymo skydeliu užrakinti / atrakinti.
3		Pristabdymas Ijungia ir išjungia funkciją.
4	◎	- Ijungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo Rodo kaitinimo lygi.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas Rodo laiką minutėmis.
8	◎	- Ijungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
9	①	- Kaitvietės pasirinkimas.
10	+/-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	+/-	Nustato kaitinimo lygi.

### 4.3 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprāšas
①	Kaitvietė išjungta.
① - ⑨ / ② - ⑥	Kaitvietė veikia. Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.
④	Veikia Pristabdymas.
⑧	Veikia Automatinis įkaitinimas.
⑤ + skaitmuo	Ivyko veikimo triktis.
⑩	Kaitvietė vis dar karšta (likęs karštis).
⑨	Veikia Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
-	Veikia Automatinis išjungimas.

### 4.4 Likusio karščio indikatorius

#### ISPĖJIMAS!

⑩ Pavojas nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygi. Taip pat gali išsijungti kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei ju nenaudojate.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ① 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 (puoda, šluostė ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą 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 nuostata	Kaitlentė išsijungia po
<input type="checkbox"/> 1 - 2	6 valandos
3 - 4	5 valandos
5	4 valandos
6 - 9	1,5 valandos

### 5.3 Kaitinimo lygis

Palieskite +, norédami padidinti kaitinimo lygi. Palieskite —, norédami sumažinti kaitinimo lygi. Norédami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite + ir —.

### 5.4 Išorinių kaitviečių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvii matmenis.

Naudokite jutiklio lauką: ○ ○

Norédami įjungti išorinį kaitvietės žiedą: palieskite jutiklio lauką. Išjungia indikatorius.

Norédami įjungti daugiau išorinių kaitvietės žiedų: vėl palieskite tą patį jutiklio lauką. Išižiebia kitas indikatorius.

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



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

### 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 reikiama kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norédami įjungti šią funkciją kaitvietei: lieskite +, kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .

Norédami išjungti funkciją: palieskite —.

### 5.6 Laikmatis

• Atgalinės atskaitos laikmatis  
Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmausiai nustatykite kaitvietės, o po to — funkcijos kaitinimo lygi.

Norédami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite ⊕, kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

## Norédami įjungti funkciją arba pakeisti

laiką: palieskite laikmačio — arba + laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

**Norédami pamatyti likusį laiką:** palieskite ① kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite ①

kaitvietei nustatyti ir tada palieskite —. Likęs laikas skaiciuojamas iki 00. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

**Norédami išjungti garsą:** palieskite ①.

### • Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma ①.

**Norédami įjungti funkciją:** palieskite

laikmačio — ir + arba ① laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

**Norédami išjungti garsą:** palieskite ①.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite ① ir tuomet palieskite —. Likęs laikas skaiciuojamas iki 00.



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 5.7 Pristabdymas

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygi.

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

Funkcija neišjungia laikmačio funkciją.

Palieskite ||, kad įjungtumėte funkciją.

☐ Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite ||. Išsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

## 5.8 Užrakinimas

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

**Pirmausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norédami įjungti funkciją:** palieskite ☐. L užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite ☐. Išsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungjama ir ši funkcija.

## 5.9 Apsaugos nuo vaikų įtaisų

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norédami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami ①. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite ☐. L išsijungia. Išjunkite kaitlentę su ①.

**Norédami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami ①. Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite ☐. L išsijungia. Išjunkite kaitlentę su ①.

**Norédami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę,

naudodami ①. L išsijungia. 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 Prikaistuvius

- Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.
- Prieš dėdami prikaistuvius ant kaitlentės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausū.
- Nestumkite arba netrinkite puodo ant keramikos stiklo, kad nesubraižytumėte.



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

### 6.2 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo nuo-stata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
<input type="checkbox"/> - 1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1 - 2.	„Hollandaise“ padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina.	5 - 25	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 2.	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10 - 40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2. - 3.	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3. - 4.	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4. - 5.	Bulvių virimas garuose.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4. - 5.	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
5. - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiukalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paškrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifštekas.	5 - 15	Patiukalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniu, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemetus aliejuje.		

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

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

### 7.2 Kaitlentės valymas

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

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

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

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Ką daryti, jeigu...

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygi.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pristabdymas įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjės skystis arba riebalai.	Nuvalykite valdymo skydelį.

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuo- met, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant kaitviečių ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neišsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkasta, kreipkitės į įgaliotajį aptarnavimo centrą.
Automatinis įkaitinimas funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatyta didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Jūs sumažinote kaitinimo lygi iki 0.	Pradėkite nuo 0 ir didinkite kaitinimo lygi.
Neišjungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmausiai keisdami kaitinimo lygi įjunkite vidinį žiedą.
 Kelių zonų kaitvietėje pa- stebimos nekaitinančios sritys.	Kelių zonų kaitvietėje gali būti neveikiančios sritys.	
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra pernelyg arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
<input checked="" type="checkbox"/> išsijungia.	Suveikia Apsaugos nuo vaikų įtaisai arba Užrakinimas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
<input checked="" type="checkbox"/> E ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl įjunkite praėjus 30 sekundžių. Jeigu <input checked="" type="checkbox"/> vėl išsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemas pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotajį techninės priežiūros centrą.
Įsigirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos susijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
<input checked="" type="checkbox"/> E.	Trūksta antros maitinimo fazės.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Išimkite sau- giklį, palaukite vieną minutę ir vėl ji įdėkite.

## 8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

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

klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojatės 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 plokštélė

Modelis EHF6343FOK

Tipas 60 HAD 53 AO

Ser. Nr. ....

ELECTROLUX

Gamyklos numeris (PNC) 949 492 105 02

220–240 V 50–60 Hz

Pagaminta Rumunijoje

6.4 kW



### 9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Kaitvietės skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Kairioji galinė	1200	145
Dešinioji priekinė	1200	145
Dešinioji galinė	700 / 1700	120 / 180

Norédami 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.

Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai

## 10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikytės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite surūpti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždékite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.

- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždékite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite 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 vienos savivaldybės dėl papildomos informacijos.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избрали сте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информацији за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

Општи информации и совети

Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	204
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	207
3. МОНТАЖА.....	209
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	211
5. СЕКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	212
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	215
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	216
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	216
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	218
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	219
11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	220

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства.

Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со масти или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.

- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервис.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервисен претставник или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитици за плоча за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за плоча за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот зато што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложениите обувки.
- Зачепете ги засечените површини со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното на апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Дното од апаратот може да се загреје. Уверете се дека сте монтирале шперплоча, плоча направена од иверица или некој друг незапалив материјал за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до дното.
- Плочата за разделување мора да ја покрие областа под површината за готвење веднаш.

### 2.2 Поврзување со струја

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатабилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Проверете дали апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прогревање на терминалот.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Проверете дали е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клема за да го ослободите кабелот од напон.
- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери во близина.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжжни кабли.
- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот за струја. Контактирајте го нашиот Овластен сервисен центар или електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линии, осигурувачи (осигурувачи на вртење изведени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикетата и заштината фолија (ако е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Поставувајте ја ринглата на „исклучено“ („off“) по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината на апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи струен удар.
- Кога ставате храна во жешко масло, може да прска.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го огнот или загреаните предмети подалеку од маснотите и маслата кога гответите со нив.
- Пареата што ја испушта маслото кошето е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото што се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, близку до, или на апаратот.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната таблица.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алюминиумска фолија на апаратот.
- Садовите за готвење направени од лиено железо, алюминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стаклото / стакло-керамиката. Овие предмети секогаш кревајте ги кога треба да ги преместувате на површината за готвење.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.

## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

## 2.5 Сервисирање

- За да го поправите апаратот, контактирајте со Овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие

светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Расходување

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел близку до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА



### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

## 3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

## 3.3 Кабел за поврзување

- Површината за готвење се испорачува со кабел за струја.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете вид на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90°C или повисока. Обратете се во локалниот сервисен центар.

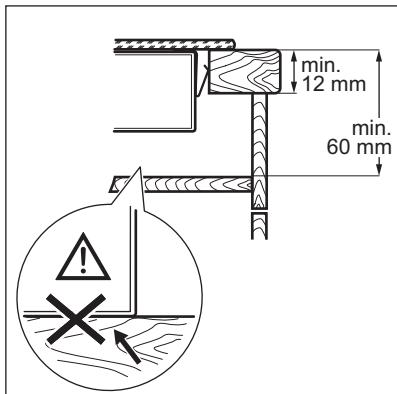
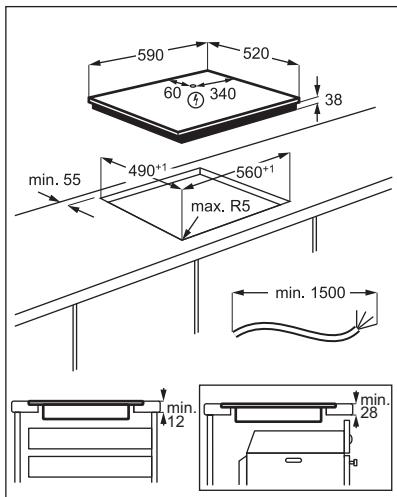
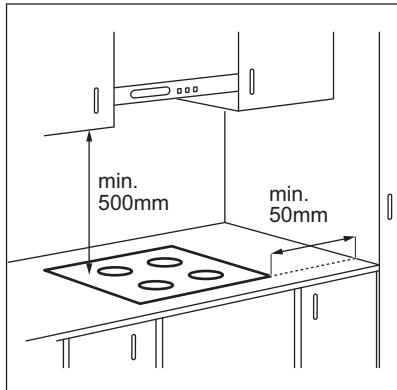
## 3.4 Склопување

Ако ја монтирате површината за готвење под аспиратор, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на аспираторот за минималното растојание меѓу апаратите.

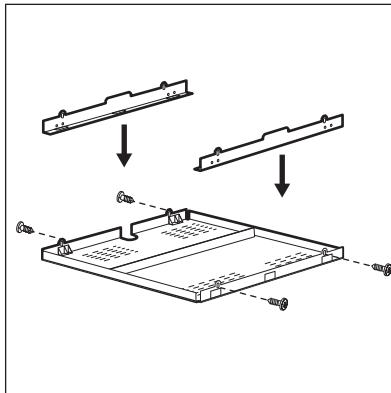


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитна кутија



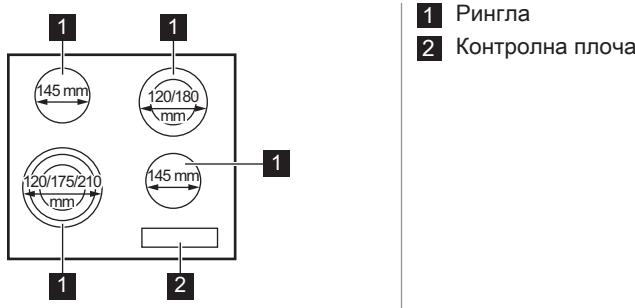
Ако користите заштитна кутија (додатен прибор), заштитното дно директно под површината за готвење не е потребно. Додатна заштитна кутија може да не е достапна во некои земји. Контактирајте со вашиот локален дистрибутер.



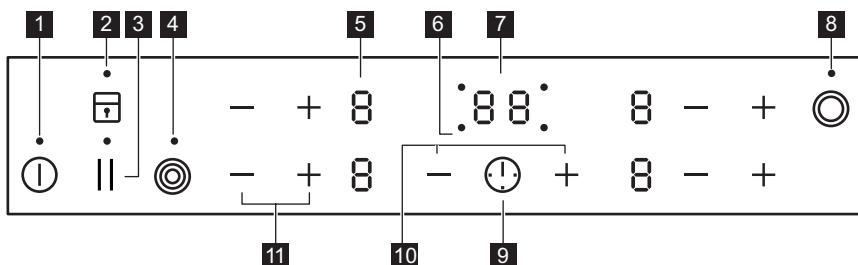
Не можете да ја користите заштитната кутија ако ја монтирате површината за готвење над печката.

## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Распоред на површината за готвење



### 4.2 Распоред на контролна таблица



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензор скo поле	Функција	Коментар
1	① ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО	За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒 Заклучување / Безбедносен уред за деца	За заклучување / отклучување на контролната таблица.
3	Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
4	◎ -	За вклучување и исклучување на надворешниот прстен.
5	- Екран за поставување на јачината на топлината	За прикажување на поставката за температура.
6	- Временски показатели за ринглите	За да прикажат за која рингла го поставувате времето.

Сензор скo поле	Функција	Коментар
7	-	Екран на таймерот
8	(○)	-
9	(⌚)	-
10	(+/-)	-
11	(+/-)	-

#### 4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

Екран	Опис
(0)	Ринглата е исклучена.
(1) - (9) / (2) - (6)	Ринглата е вклучена. Точката означува промена на половина јачина на топлина.
(u)	Пауза е во функција.
(A)	Автоматско загревање е во функција.
(E) + број	Има дефект.
(H)	Ринглата сè уште е топла (преостаната топлина).
(L)	Заклучување / Безбедносен уред за деца е во функција .
(-)	Автоматско исклучување е во функција.

#### 4.4 Показно светло за преостаната топлина

Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите. Показателите исто така може да се вклучат за околните рингли дури ако не ги користите.



##### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

(H) Постои опасност од изгореници поради преостаната топлина.

### 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



##### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 5.1 Вклучување и исклучување

Допрете го (1) 1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

## 5.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенцере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали и површината за готвење се исклучува.

Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
, 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

## 5.3 Поставување на јачината на топлината

Допрете го за да ја зголемите јачината на топлината. Допрете го за да ја намалите јачината на топлината. Допрете ги и во исто време за да ја исклучите ринглата.

## 5.4 Вклучување и исклучување на надворешните прстени

Површината на која гответе можете да ја приспособите кон димензиите на садовите за готвење.

Користете го сензорското поле:

**За вклучување на надворешниот прстен:** допрете го сензорското поле. Показното светло се пали.

**За вклучување на повеќе надворешни прстени:** допрете го сензорското поле уште еднаш. Се вклучува наредното показано светло.

**За исклучување на надворешниот прстен:** допирајте го сензорското поле се додека не се изгасне показното светло.



Ќога ќе ја вклучите ринглата, но не го вклучувате надворешниот прстен, светлото коешто излегува од ринглата може да го покрие надворешниот прстен. Тоа не значи дека надворешниот прстен е вклучен. За да видите дали прстенот е вклучен проверете го показното светло.

## 5.5 Автоматско загревање

Ако ја активирате оваа функција можете да ја добиете потребната поставка за јачина за пократок период. Оваа функција на некое време ја подесува највисоката температура и потоа ја намалува до точната поставка за јачина.



За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.

**За да ја активирате функцијата за ринглата:** допрете се додека не се појави точната поставка за јачина. После 3 секунди се појавува .

**За исклучување на функцијата:** допрете го .

## 5.6 Тајмер

### • Тајмер за одборојување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За да ја вклучите функцијата или да го промените времето:** допрете го или на таймерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

**За да го видите преостанатото време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На еcranот се покажува преостанатото време.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.

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

**• Потсетник во минути**

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На еcranот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го или на таймерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

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

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до **00**.



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

## 5.7 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најниската поставка за јачина на топлината.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ја запира функцијата на таймерот.

Допрете го за да ја вклучите функцијата.

се вклучува. Поставката за јачина на топлината се намалува на 1.

**За да ја исклучите функцијата** допрете го . Се вклучува претходната поставка за јачина на топлината.

## 5.8 Заклуччување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

**Прво поставете ја јачината на топлината.**

**За вклучување на функцијата:** допрете се пали за 4 секунди. Таймерот останува вклучен.

**За исклучување на функцијата:** допрете го Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

## 5.9 Безбедносен уред за деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

**За да ја активирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го 4 секунди. се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја деактивирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со ①. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го ② 4 секунди. ③ се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со ④.

**За да ја прескоките оваа функција само за едно готвење:** активирајте ја

површината за готвење со ①. ② се вклучува. Допирајте го ③ 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со ④, функцијата повторно работи.

## 6. ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Садови за готвење

- Дното на садовите за готвење треба да е што е можно подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тавата е чисто и суво пред да ја ставите на површината за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте ја тавата врз керамичкото стакло.



Садовите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

### 6.2 Примери на апликации за готвење



Податоците во табелата се само препорака.

Поставување температура	Употребувајте за:	Време (мин)	Совети
④ - 1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 2.	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 2.	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.
2. - 3.	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Добавјте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3. - 4.	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Добавјте неколку големи лажици течност.
4. - 5.	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. $\frac{1}{4}$ l вода за 750 g компири.
4. - 5.	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.

Поставување температура	Употребувајте за:	Време (мин)	Совети
5. - 7	Благо пржење: шницили, телешко кордон блу, котлети, ќофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеки, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
9	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печене), помфрит во многу масло.		

## 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината не влијаат врз работата на површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Употребувајте специјално стругало за стаклото.

### 7.2 Чистење на плочата за готвење

- Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со

шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 8.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електричното напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не ја поставувате поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се вклучува показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Автоматско загревање не е во функција.	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
	Сте ја намалиле поставката за јачина на топлината на 0.	Почнете од 0 и зголемете ја поставката за јачина на топлината.
Не можете да го вклучите надворешниот прстен.		Прво, вклучете го внатрешниот прстен со промена на поставката за јачина на топлината.
	Има темна област на повеќенаменската рингла.	Нормално е да има темна област на повеќенаменската рингла.

Проблем	Можна причина	Решение
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
<input type="checkbox"/> L се вклучува.	Во функција е Безбедносен уред за деца или Заклучување.	Видете во „Секојдневна употреба“.
<input type="checkbox"/> E и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако <input type="checkbox"/> E се включи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
<input type="checkbox"/> EF се вклучува.	Недостасува втората фаза од напојувањето со струја.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електричното напојување. Извадете го осигурувачот, почекајте една минута и повторно вметнете го.

## 8.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во овластениот сервисен центар. Наведете ги податоците од плочката за спецификации. Исто така наведете ја и троцифрена шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и пораката за

грешка која се пали. Осигурете се дека правилно работите со површината за готвење. Ако неправилно сте ракувале со површината за готвење, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 9.1 Плочка со спецификации

Модел EHF6343FOK  
Тип 60 HAD 53 AO

Сериски бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Произведено во Романија  
6.4 kW  


## 9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (Поставка за максимална топлина) [W]	Дијаметар на рингла [mm]
Лева предна	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Лева задна	1200	145
Десна предна	1200	145
Десна задна	700 / 1700	120 / 180

За оптимални резултати при готвењето, користете сад за готвење којшто не е поголем од дијаметарот на ринглата.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информации за производот според EU 66/2014 што важат само за пазарот на ЕУ

Идентификација на моделот	EHF6343FOK	
Вид на површина за готвење	Вградена површина за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на греенje	Грејач што зрачи	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на површината за готвење (EC electric hob)	190,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Површини за готвење - Методи за мерење перформанси

### 10.2 Штедење на енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онојколку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.

- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Дното на садот треба да биде со ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувате храната топла или да ја спопите.

## 11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

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

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

## 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. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

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



Registrer produktet 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 vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	221
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	223
3. MONTERING.....	225
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	227
5. DAGLIG BRUK.....	229
6. RÅD OG TIPS.....	231
7. STELL OG RENGJØRING.....	231
8. FEILSØKING.....	232
9. TEKNISKE DATA.....	233
10. ENERGIEFFEKTIV.....	234
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	235

## 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og 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 funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra produktet 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.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- 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 Generell sikkerhet**

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlagning 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: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **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 komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet 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 kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon

#### **ADVARSEL!**

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

#### **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 fottøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme

- kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvis apparatet er montert over skuffer, sorg for at rommet mellom bunnens av apparatet 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 tilkopling

### ! 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 strømkablene ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastningsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkablene eller støpsel (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteleddninger.
- Pass på at støpsel (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpsel i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpsellet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpsellet.
- Bruk kun korrekte isoleringselementer: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringselement som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringselementen 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 apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke 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.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet 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 tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Bruk olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

#### **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 apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- 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 koketoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.

## 3. MONTERING

#### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet.

- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere produktet. Det skal bare brukes originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

## 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.

Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

## 3.2 Koketopper

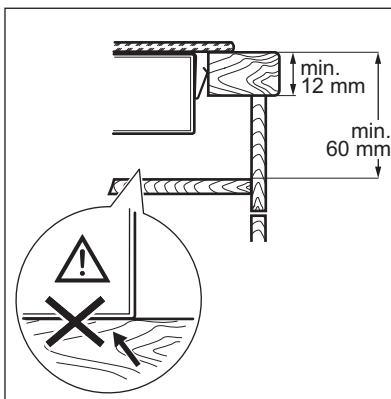
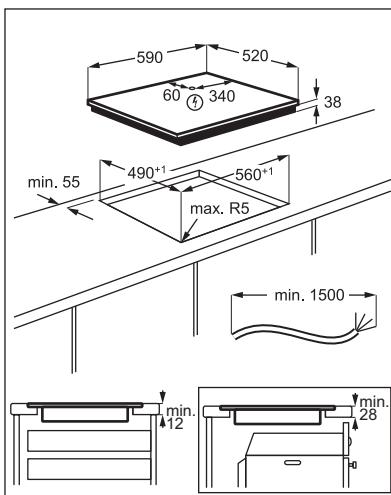
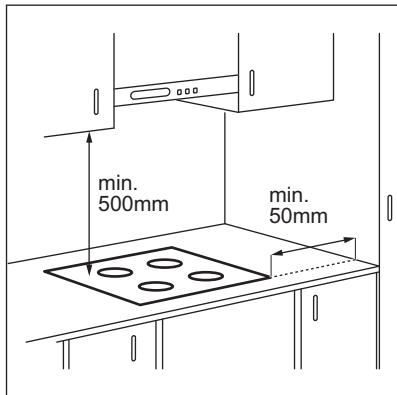
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

## 3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

## 3.4 Montering

Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, kan du se monteringsinstruksjonene for minimumsavstanden mellom apparatene.

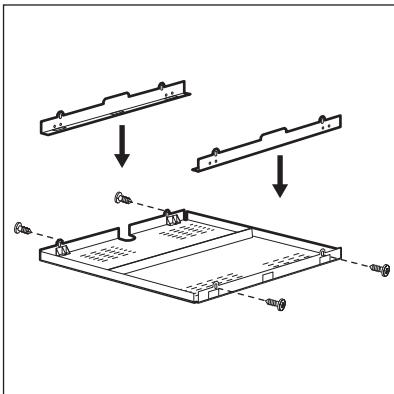


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



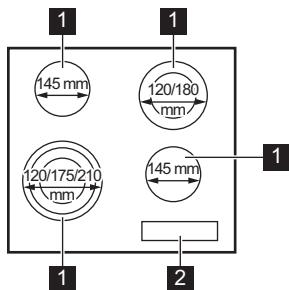
Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



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

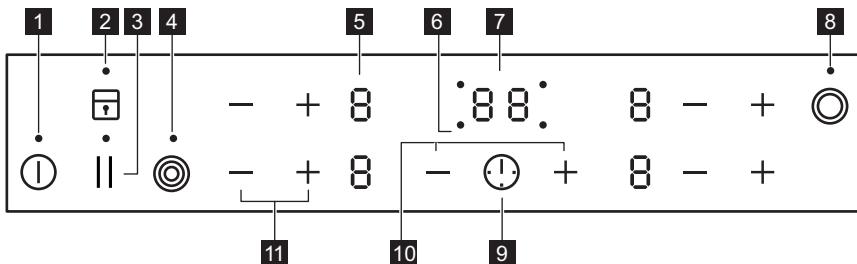
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over koketoppen



- 1 Kokesone
- 2 Betjeningspanel

### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	(1) PÅ / AV	Slå platenoppen av og på.
2	[L] Lås / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.
3		Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	(C)	Slå den ytre ringen på og av.
5	-	Effekttrinndisplay
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner
7	-	Tidsurdisplay
8	(O)	Slå den ytre ringen på og av.
9	(1)	Velge kokesone.
10	+/-	Øke eller redusere tiden.
11	+/-	Stille inn en varmeinnstilling.

### 4.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
(0)	Kokesonen er slått av.
(1) - (9) / (2) - (6)	Kokesonen er i bruk. Prikkene 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)	Lås / Barnesikring er aktivert.
(-)	Automatisk utkobling er aktivert.

### 4.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

(H) 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 ① i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

### 5.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktivérerer platetoppen automatisk hvis:

- alle koksesonenene er deaktivert,
- du stiller ikke inn effektrinnnet etter du har aktivert platetoppen,
- du sører noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern objektet elle vask betjeningspanelet.
- du deaktiverer ikke en koksesone eller endrer effektrinnnet. Etter en stund tennes □, og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effektrinnnet og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Effektrinn	Platetoppen deaktiveres etter
□, 1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

### 5.3 Effektrinnnet

Berør + for å øke effektrinnnet. Berør — for å redusere effektrinnnet. Berør + og — samtidig for å slå av koksesonen.

### 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 effektrinn i en kortere tid. Funksjonen aktiverer det høyeste effektrinnnet for en bestemt tid, og senker deretter effektrinnnet til den riktige varmeinnstillingen.



For å aktivere funksjonen må koksesonen være kald.

**Aktivere funksjonen for en koksesone:**

berør + til riktig varmeinnstilling kommer.

Etter 3 sekunder tennes R.

**For å deaktivere denne funksjonen:** berør —.

### 5.6 Timer

#### • Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.

Angi først varmeinnstilling for koksesonen, og velg deretter funksjonen.

**For å angi koksesonen:** berører du ○ gjentatte ganger til indikatoren for en koksesone vises.

**For å aktivere funksjonen eller endre tid:**

berører du + eller — på tidsuret for å stille

inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen begynner å blinke, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** berører du for å angi kokesonene. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.

**For å deaktivere funksjonen:** berører du for å angi kokesonene og berører deretter . Den gjenværende tiden telles ned til **00**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.



Når nedtellingen er ferdig, høres et signal og **00** blinker. Kokesonen deaktivertes.

**For å stoppe lyden:** berører du .

**• Varselur**

Du kan bruke denne funksjonen når kaketoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingssdisplayet viser .

**For å aktivere funksjonen:** beører du og berører deretter eller på tidsuret for å angi tiden. Når tiden er over, høres et signal og **00** blinker.

**For å stoppe lyden:** berører du .

**For å deaktivere funksjonen:** berører du og deretter . Den gjenværende tiden telles ned til **00**.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.7 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste varmeinnstilling.

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

Funksjonen deaktivert ikke timerfunksjonen.

Berør for å aktivere funksjonen.

tennes. Varmeinnstillingen reduseres til 1. **For å deaktivere denne funksjonen:** berører du . Den forrige innstillingen for varme aktiveres.

## 5.8 Lås

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 plaketoppen, deaktivertes også denne funksjonen.

## 5.9 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at plaketoppen blir slått på utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver plaketoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. Indikatoren tennes. Deaktivér plaketoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver plaketoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. tennes. Deaktivér plaketoppen med .

**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** Aktiver plaketoppen med Indikatoren tennes. Trykk på i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene plaketoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.

## 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.
- For å unngå riper, må du ikke skyve eller skrape kokekaret mot det keramiske glasset.



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
<input type="checkbox"/> – 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, eggestand.	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 $\frac{1}{4}$ l vann for 750 g poteter.
4. – 5.	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opp til 3 liter væske pluss ingredienser.
5. – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

## 7. STELL OG RENGJØRING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen 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 på 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 koketoppeskape 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.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effektrinn for 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen deaktivertes.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Automatisk oppvarming fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
	Du har redusert effektrinnet til 0.	Start fra 0 og øk effektrinnet.
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.		Slå på den indre sonen først ved å endre varmeinnstilling.
 Det er et mørkt område på flere soner.	Det er normalt at det er et mørkt område på flere soner.	
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 tennes.	Barnesikring eller Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
 og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktivér 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 tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
 tennes.	Den andre fasen av strømforsyningen mangler.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. 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 garanti-heftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell EHF6343FOK  
Type 60 HAD 53 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 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]	Kokesonenens 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		
Type koketopp	Koketopp for innbygging		
Antall kokesoner	4		
Varmeteknologi	Stråleovn		
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm	
	Venstre bak	14,5 cm	
	Høyre foran	14,5 cm	
	Høyre bak	18,0 cm	
Strømforbruk 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 koketopp (EC electric hob)	190,6 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektriske  
husholdningsprodukter for matlaging – Del 2:  
Koketopp – 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 symbollet . 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 symbollet sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o użytkowniku. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

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



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

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



Można zakupić akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do posiadanej urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	236
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	239
3. INSTALACJA.....	241
4. OPIS URZĄDZENIA.....	243
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	244
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	247
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	248
8. ROZWIAZANIE PROBLEMÓW.....	248
9. DANE TECHNICZNE.....	250
10. EFEKTYwnośĆ ENERGETYCZNA.....	250
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	251

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za

obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związań z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.

- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcze lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAŻÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgotią za pomocą odpowiedniego uszczelniaaca.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejki, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej

#### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rogałżników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodowi zasilającemu. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenie wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Użtykowanie

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.

- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknienia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części

zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## 2.6 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyty grzejne do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

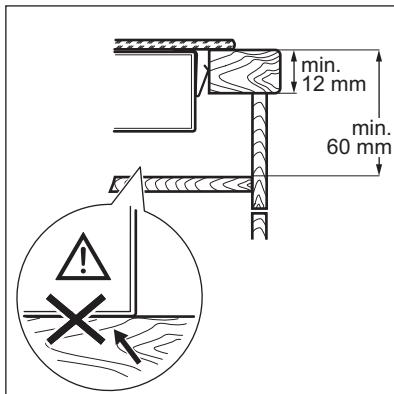
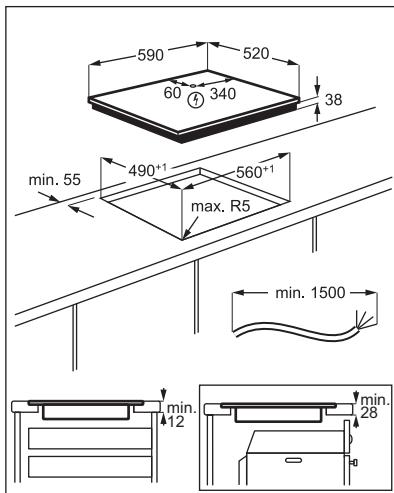
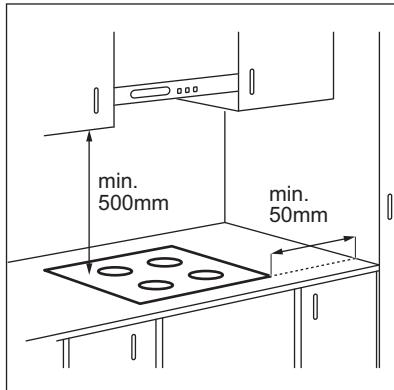
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.

- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

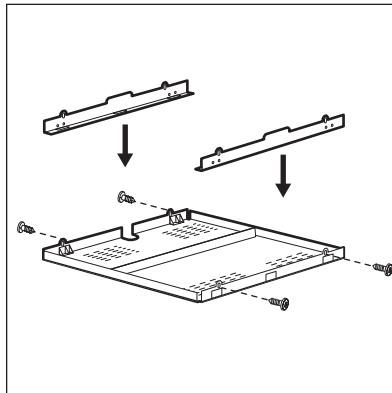
### 3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kasetka ochronna



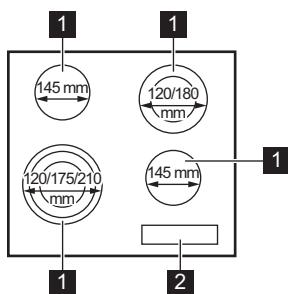
Po zamontowaniu kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe) nie ma konieczności montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.



W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasety ochronnej.

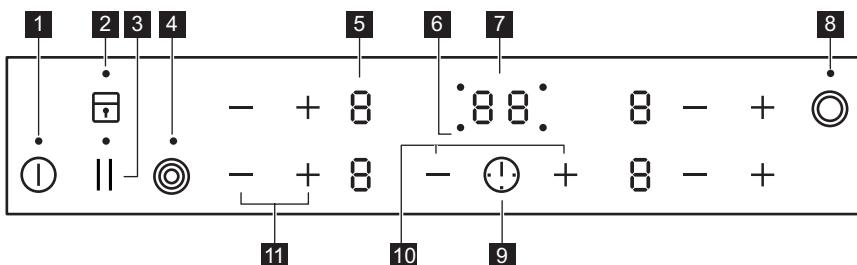
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Pole grzejne  
2 Panel sterowania

### 4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujni-ka	Funkcja	Uwagi
1	①	WŁ./WYŁ.
2	■	Blokada / Blokada uruchomienia
3		Włączanie i wyłączanie funkcji.
4	◎	-
5	-	Wskazanie mocy grzania
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla po-szczególnych pól grzejnych
7	-	Wyświetlacz zegara

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
8	○	-
9	⌚	-
10	+,-	-
11	+,-	-

### 4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
(1) - (9) / (2) - (6)	Pole grzejne jest włączone. Kropka oznacza zmianę o pół poziomu grzania.
U	Działa funkcja Pauza.
A	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie.
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
L	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
-	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

### 4.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

#### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

(H) Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

#### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ① na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie płyty grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustalona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim

- przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
 1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

### 5.3 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.

Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.

Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

### 5.4 Włączanie i wyłączanie rozszerzeń pól grzejnych

Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.

Użyć pola czujnika:  

**Włączanie rozszerzenia pola grzejnego:** dotknąć pola czujnika. Zaświeci się wskaźnik.

**Włączanie kolejnych rozszerzeń pola grzejnego:** dotknąć ponownie tego samego pola czujnika. Zaświeci się odpowiedni wskaźnik.

**Wyłączanie rozszerzenia pola grzejnego:** dotknąć i przytrzymać pole czujnika, aż zgaśnie wskaźnik.



Gdy włączone jest pole grzejne, ale nie jest włączone jego rozszerzenie, światło emitowane przez pole grzejne może obejmować również rozszerzenie pola grzejnego. Nie oznacza to, że rozszerzenie pola grzejnego jest włączone. Aby upewnić się, że rozszerzenie pola grzejnego jest włączone, należy sprawdzić wskaźnik.

### 5.5 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótkim czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.



Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

**Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:**

dotknąć , aby wybrać odpowiednie ustawienia mocy grzania. Po upływie 3 sekund wyświetli się .

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć .

### 5.6 Zegar

#### • Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

**Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:**

dotknąć  lub  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

**Aby wyświetlić pozostały czas:** dotknąć

, aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć . Wartość pozostałoego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.



Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskaźanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .

#### • Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne.

Wskaźanie mocy grzania: .

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć  a następnie dotknąć symbolu  lub  zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskaźanie **00**.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , a następnie . Wartość pozostałoego czasu zmniejszy się do **00**.



Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

## 5.7 Pauza

Funkcja ta służy do przedstawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.

Wyświetli się . Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1.

**Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .** Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

## 5.8 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.9 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

**Aby wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

**Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się .

Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia

- Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwać na niej naczyń.



Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

### 6.2 Przykłady zastosowania w gotowaniu



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
<input type="checkbox"/> - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2.	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2.	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2. - 3.	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3. - 4.	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4. - 5.	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie $\frac{1}{4}$ l wody na 750 g ziemniaków.
4. - 5.	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
5. - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cor-don bleu z cieciociny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbków, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

#### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 8. ROZWIAZANIE PROBLEMÓW



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

#### 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płytę grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.	
W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.	
Dotknieto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.	
Włączona jest funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.	

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszcza.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieścięno coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
	Zmniejszono ustawienie mocy grzania do wartości 0.	Należy zwiększyć ustawienie mocy grzania, zaczynając od wartości 0.
Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Należy najpierw włączyć wewnętrzne pole grzejne, zmieniając ustawienie mocy grzania.
 Na wielu polach grzejnych znajduje się ciemny obszar.	Jest to normalne zjawisko, że na wielu polach grzejnych znajduje się ciemny obszar.	
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Włączy się  .	Blokada uruchomienia lub Blokada działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wy wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Włączy się  .	Brak drugiej fazy prądu zasilania.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Wyjąć bezpiecznik, odczekać minutę i ponownie włożyć bezpiecznik.

## **8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...**

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego

(umieszczony w rogu szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## **9. DANE TECHNICZNE**

### **9.1 Tabliczka znamionowa**

Model EHF6343FOK  
Typ 60 HAD 53 AO

Nr seryjny .....  
ELECTROLUX

Numer produktu 949 492 105 02  
220-240 V, 50-60 Hz

Wyprodukowano w Rumunii

6.4 kW



### **9.2 Parametry pól grzejnych**

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Średnica pola grzejnego [mm]
Lewe przednie	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Lewe tylne	1200	145
Prawe przednie	1200	145
Prawe tylne	700 / 1700	120 / 180

W celu uzyskania optymalnych rezultatów gotowania należy używać naczyń o średnicy nie większej niż średnica pól grzejnych.

## **10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA**

### **10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE**

Oznaczenie modelu	EHF6343FOK
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych	4
Technika grzania	Promiennikowe pole grzejne

Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

## 10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Dno naczynia powinno mieć taką samą średnicę jak pole grzejne.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należą poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do lokalnego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## **ESTAMOS A PENSAR EM SI**

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## **APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA**

Utilize sempre peças de substituição originais.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de Série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

Aviso/Cuidado – Informações de segurança

Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## **ÍNDICE**

<b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>252</b>
<b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>	<b>255</b>
<b>3. INSTALAÇÃO.....</b>	<b>257</b>
<b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>	<b>259</b>
<b>5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>	<b>260</b>
<b>6. SUGESTÕES E DICAS.....</b>	<b>263</b>
<b>7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>	<b>264</b>
<b>8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>	<b>264</b>
<b>9. DADOS TÉCNICOS.....</b>	<b>266</b>
<b>10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>	<b>266</b>
<b>11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>	<b>267</b>

## **1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de

instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- É necessário manter as crianças com idades entre os 3 e os 8 anos e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos de idade afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### ⚠ AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

#### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.

### 2.2 Ligação eléctrica

#### ⚠ AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Deslique a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, deslique-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

### AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.5 Assistência técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças de substituição originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

## 2.6 Eliminação

### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. INSTALAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

### 3.2 Placas encastradas

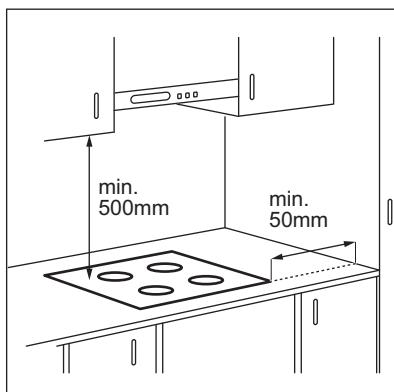
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

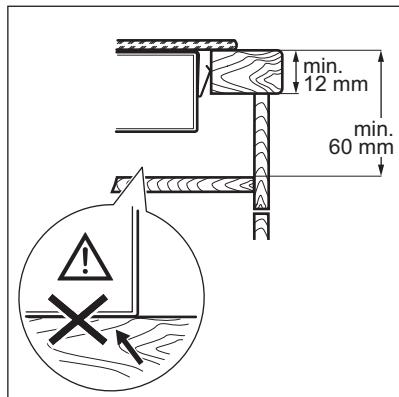
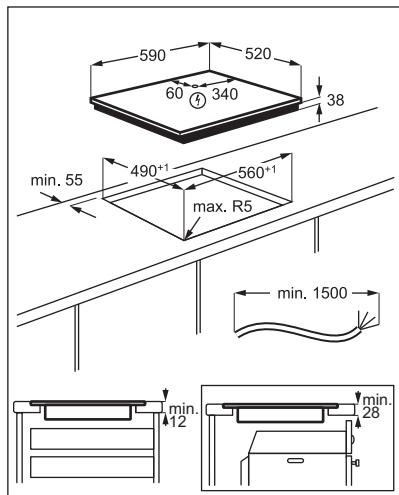
### 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

### 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor para saber qual é a distância mínima que deve existir entre os aparelhos.



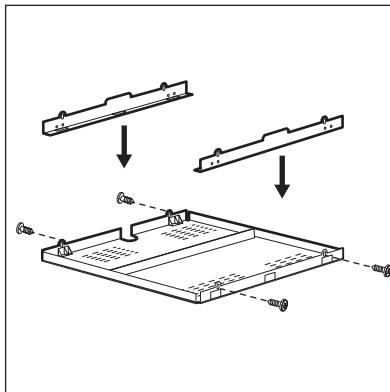


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caixa de proteção



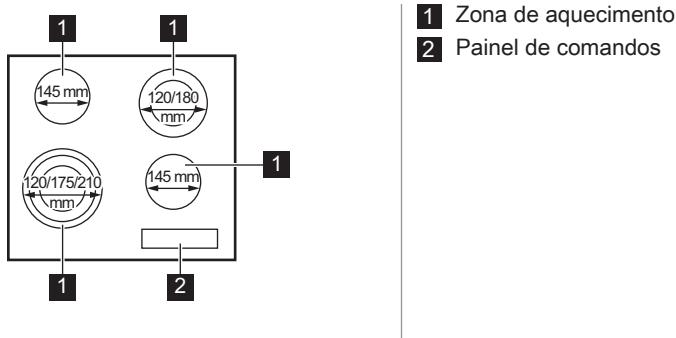
Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



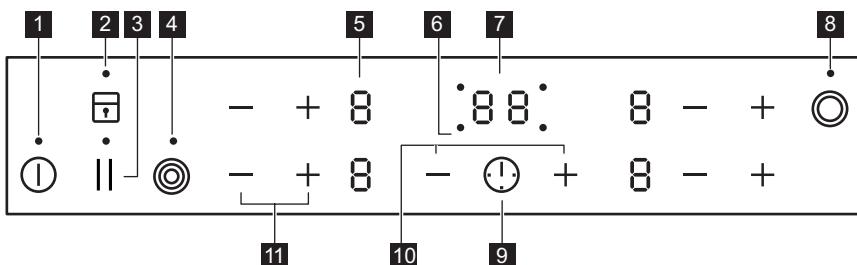
Não pode utilizar a caixa de proteção se instalar a placa por cima de um forno.

## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de cozedura



### 4.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	(1) ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	(2)	Bloquear / Bloqueio de segurança Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		Pausa Para activar e desactivar a função.
4	(◎)	- Para activar e desactivar o circuito exterior.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.

Campo	Função	Comentário
7	- Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8	(○)	Para activar e desactivar o circuito exterior.
9	(⌚)	Para seleccionar a zona de cozedura.
10	(+/-)	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	(+/-)	Para seleccionar o grau de cozedura.

#### 4.3 Indicadores de grau de aquecimento

Visor	Do ciclo
(0)	A zona de confeção está desativada.
(1) - (9) / (2) - (6)	A zona de confeção está ativada. O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento.
(u)	Pausa ativo.
(A)	Aquecimento automático ativo.
(E) + dígito	Existe uma anomalia.
(H)	Uma zona de confeção ainda está quente (calor residual).
(L)	Bloquear / Bloqueio de segurança para crianças funciona.
(-)	Desativação automática ativo.

#### 4.4 Indicador de calor residual

 **AVISO!**

 O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

### 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

#### 5.1 Activar e desactivar

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

## 5.2 Desativação automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desativa-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:**

Grau de confeção	A placa desativa-se após
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1.5 horas

## 5.3 Grau de cozedura

Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

## 5.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.

Utilizar o campo do sensor:  

**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.

**Para activar mais circuitos exteriores:** toque novamente no campo do sensor. O indicador subsequente acende.

**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.



Quando activar a zona e não activar o circuito exterior, a luz emitida pela zona pode abranger o circuito exterior. Isto não significa que o circuito exterior esteja activado. Para ver se o circuito exterior está activado, observe o indicador.

## 5.5 Aquecimento automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.



Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em  até a zona de aquecimento correta se acender. Após 3 segundos,  acende.

**Para desativar a função:** toque em .

## 5.6 Temporizador

- **Temporizador de contagem decrescente**

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para activar a função ou mudar o tempo:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** toque em para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.

**Para desativar a função:** toque em para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.

**Para desligar o som:** toque em .

#### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em e, de seguida, toque em ou do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e **00** pisca.

**Para desligar o som:** toque em .

**Para desativar a função:** toque em e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**.



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

## 5.7 Pausa

Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em para ativar a função.

acende-se. A definição de aquecimento é reduzida para 1.

**Para desactivar a função:** toque em . A definição anterior de aquecimento acende-se.

## 5.8 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeção a funcionar. Isto impede uma alteração accidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**

**Para ativar a função:** toque em . acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

**Para desativar a função:** toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.9 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento.

Toque em durante 4 segundos. acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em durante 4 segundos. acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função por apenas um período de confeção:** ative a placa com . acende. Toque em durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 6. SUGESTÕES E DICAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos e panelas

- O fundo do tacho ou panela deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

### i

Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar uma alteração de cor na superfície de vitrocerâmica.

### 6.2 Exemplos de modos de cozinhar

### i

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confecção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
<input type="checkbox"/> - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2.	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2.	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2. - 3.	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3. - 4.	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de colheres de sopa de líquido.
4. - 5.	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4. - 5.	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
5. - 7	Fritura leve: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configure o grau de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa activa.	Consulte "Utilização diária".

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal acústico e a placa se desliga. É emitido um sinal acústico quando a placa se desliga.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa se desliga.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com o Serviço de apoio-venda.
A função Aquecimento automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de aquecimento mais elevado.	O grau de aquecimento mais elevado tem a mesma potência que a função.
	Diminuiu o grau de aquecimento para 0.	Comece em 0 e aumente o grau de aquecimento.
Não consegue ativar ou desativar o circuito exterior.		Em primeiro lugar, ative o circuito interior mudando o grau de aquecimento.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal existir uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
 acende-se.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloquear ativa.	Consulte "Utilização diária".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um eletricista qualificado que verifique a instalação.
 acende-se.	A segunda fase da alimentação elétrica está em falta.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Retire o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.

## **8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...**

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## **9. DADOS TÉCNICOS**

### **9.1 Placa de caraterísticas**

Modelo EHF6343FOK

Tipo 60 HAD 53 AO

N.º de série .....

ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricado na Roménia

6.4 kW



### **9.2 Especificações das zonas de confeção**

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Danteira esquerda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Traseira esquerda	1200	145
Danteira direita	1200	145
Traseira direita	700 / 1700	120 / 180

Para optimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

## **10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

### **10.1 Informação do produto de acordo com EU 66/2014 válido apenas para o mercado da UE**

Identificação do modelo	EHF6343FOK
Tipo de placa	Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento	4
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante

Diâmetro das zonas de aquecimento circulares ( $\varnothing$ )	Danteira esquerda Traseira esquerda Danteira direita Traseira direita	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Danteira esquerda Traseira esquerda Danteira direita Traseira direita	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

## 10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la dumneavoastră. Pentru a vă asigura că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparării:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



A cumpăra accesoriile, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENTI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranță

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	268
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	271
3. INSTALAREA.....	273
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	275
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	276
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	278
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	279
8. DEPANAREA.....	280
9. DATE TEHNICE.....	281
10. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....	282
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	283

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vîrstă între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vîrstă mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheati permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheati.

## **1.2 Aspecte generale privind siguranța**

- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați NICIODATĂ să stingeați focul cu apă. Oprîți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprîți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparete și corpuri de mobilier.
- Aveți înțotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu.  
Folosiți înțotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafetele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinți. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.
- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.

### 2.2 Conexiunea electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe placuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherale (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcarea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensiunii cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți, înțotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile

- scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Modul de utilizare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acionați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețea electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapozi inflamabili. Tineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vapozi pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai

mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.

- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solventi sau obiecte metalice.

## 2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați numai piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatelor electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate

sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Gestionația deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

## 3. INSTALAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și supafețe de lucru ce corespund standardelor.

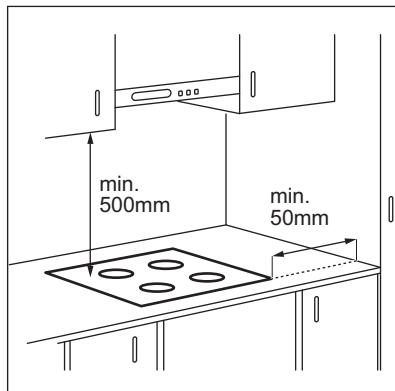
### 3.3 Cablu electric de legătură între unități

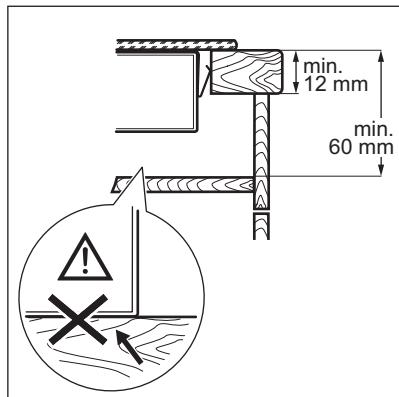
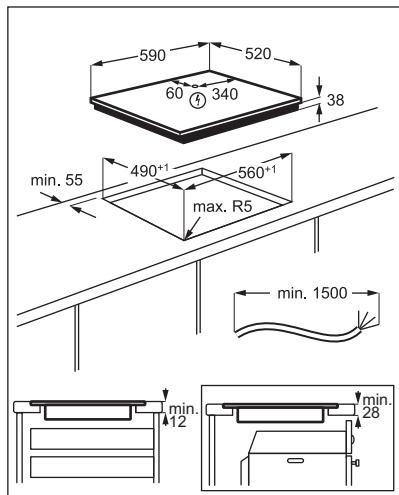
- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai ridicată. Adresați-vă Centrului de service local.

### 3.4 Asamblarea

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparete.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.



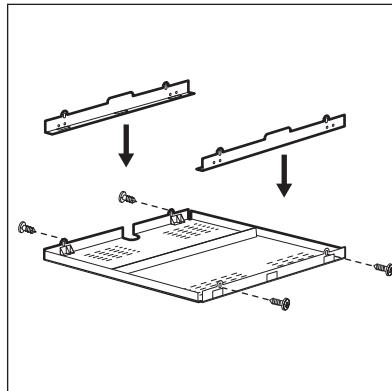


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Cutia de protecție



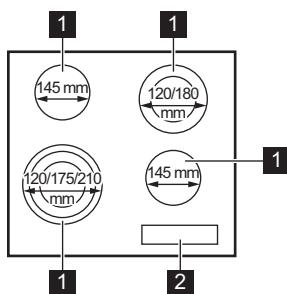
Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar), nu este necesară podeaua de protecție direct sub plită. Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.



Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați plita deasupra unui cuptor.

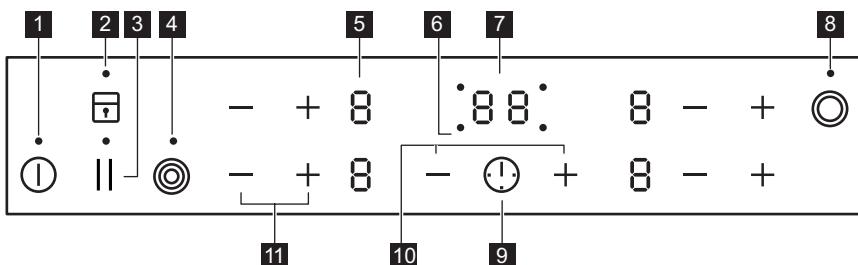
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătit



- 1 Zonă de gătit  
2 Panou de comandă

### 4.2 Configurația panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afisajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	(1) PORNIT / SFARSIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	(2) Blocarea / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3	(3)    Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4	(4) (C) -	Pentru activarea și dezactivarea circuitului exterior.
5	- Afisajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
6	- Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
7	- Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
8	(○)	Pentru activarea și dezactivarea circuitului exterior.
9	(⌚)	Pentru selectarea zonei de gătit.
10	(+/-)	Pentru a crește sau a descrește durata.
11	(+/-)	Pentru a seta nivelul de căldură.

#### 4.3 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
(□)	Zona de gătit este dezactivată.
(1) - (9) / (2) - (6)	Zona de gătit funcționează. Punctul înseamnă o modificare cu jumătate de nivel de căldură.
(□)	Pauză funcționează.
(A)	Încălzire automată funcționează.
(E) + cifră	Există o defecțiune.
(H)	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
(L)	Blocarea / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
(-)	Oprire automată funcționează.

#### 4.4 Indicator de căldură reziduală

##### ⚠️ AVERTISMENT!

(H) Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

### 5. UTILIZAREA ZILNICĂ

##### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți (○) timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

#### 5.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ati vărsat ceva sau ati pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. Dupa un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

Nivel de căldură	Plita sedezactivează după
 1 - 2	6 ore.
3 - 4	5 ore.
5	4 ore.
6 - 9	1,5 ore

### 5.3 Nivelul de căldură

Atingeți  pentru a crește nivelul de căldură. Atingeți  pentru a reduce nivelul de căldură. Atingeți  și  în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

### 5.4 Activarea și dezactivarea circuitelor exterioare

Puteți regla suprafața pe care gătiți la dimensiunile vaselor de gătit.

Utilizați câmpul cu senzor:  

**Pentru activarea circuitului exterior:** atingeți câmpul cu senzor. Indicatorul se aprinde.

**Pentru mai multe circuite exterioare:** atingeți același câmp cu senzor din nou. Se va aprinde indicatorul corespunzător.

**Pentru a dezactiva circuitul exterior:** atingeți câmpul cu senzor până când indicatorul se stinge.



Când activați zona însă nu activați circuitul exterior, lumina care vine de la zonă poate acoperi circuitul exterior. Aceasta nu înseamnă că circuitul exterior este activat. Pentru a vedea dacă circuitul este activat, verificați indicatorul.

### 5.5 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.



Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți  până când se aprinde nivelul de căldură corect. După 3 secunde se aprinde .

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți .

### 5.6 Cronometru

**Cronometru cu numărătoare inversă** Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția sau modifica**

**timpul:** atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afisajul indică timpul rămas.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți

—. Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispare.



La încheierea numărătorii inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți

• **Ceas avertizor**

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afişajul nivelului de căldură indică

**Pentru a activa funcția:** atingeți și apoi atingeți sau de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți și după aceea atingeți . Intervalul de timp rămas descrește până la **00**.



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

## 5.7 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai redus nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți

se aprinde. Nivelul de căldură este redus la 1.

## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

**Pentru a dezactiva funcția,** atingeți . Se activează nivelul de căldură precedent.

## 5.8 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți . se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 5.9 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru a activa funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde. Dezactivați plita cu

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde. Dezactivați plita cu

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătitire:** activați plita cu . se aprinde. Atingeți timp de 4 secunde.

**Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

## 6.1 Vasul de gătit

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăti vasul pe sticla vitroceramică.



Vasele din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafetei vitroceramice.

## 6.2 Exemple de gătit



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
<input type="checkbox"/> - 1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2.	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2.	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2. - 3.	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3. - 4.	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4. - 5.	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim $\frac{1}{4}$ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4. - 5.	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
5. - 7	Prăjire usoară: escalop, cordon bleu de vitel, șnittle, chiftele, cărnăți, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chiftelute, mușchiuleți, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curătați plita după fiecare întrebunțare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.

- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru stică.

## 7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depunerile de calcar, pete de apă

și de grăsimi, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 8. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauză defectiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ati setați nivelul de căldură timp de 10 secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins simultan două sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsimi.	Curățați panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita sedezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Încălzire automată nu funcționează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.

Problema	Cauza posibila	Solutie
	Este setat nivelul maxim de caldura.	Nivelul maxim de caldura are aceeași putere ca și funcția.
	Ați scăzut nivelul de caldura la 0.	Începeți de la 0 și creșteți nivelul de caldura.
Nu puteți activa circuitul exterior.		Mai întâi, activați circuitul interior prin modificarea nivelului de caldura.
 Pe zona multiplă apare o suprafață întunecată.	Este normal să existe o suprafață întunecată pe zona multiplă.	
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spațe, dacă este posibil.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat
Se aude un bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
 se aprinde.	A doua fază a sursei de curent lipsește.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Scoateți siguranța, așteptați un minut și introduceți din nou siguranța.

## 8.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafetei de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EHF6343FOK  
Tip 60 HAD 53 AO

Nr. ser. .....

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricat în România  
6.4 kW

## 9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Diametrul zonei de gătit [mm]
Stânga față	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Stânga spate	1200	145
Dreapta față	1200	145
Dreapta spate	700 / 1700	120 / 180

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul zonei de gătit.

## 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 10.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	EHF6343FOK		
Tipul plitei	Plită încorporată		
Numărul de zone de gătit	4		
Tehnologia de încălzire	Radiator		
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm	
	Stânga spate	14,5 cm	
	Dreapta față	14,5 cm	
	Dreapta spate	18,0 cm	
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	194,9 Wh / kg	
	Stânga spate	188,0 Wh / kg	
	Dreapta față	188,0 Wh / kg	
	Dreapta spate	191,6 Wh / kg	
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	190,6 Wh / kg		

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței

### 10.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacă pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătit.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatelor

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальный и стильный, он создавался с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой прибор, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	284
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	287
3. УСТАНОВКА.....	290
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	291
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	293
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	295
7. УХОД И ЧИСТКА.....	296
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	297
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	299
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	300
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	300

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не

несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженным и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует кладь на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку из фанеры, полотна для столешниц или других невоспламеняющихся материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной панелью.

### 2.2 Подключение к электросети

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.

- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть тугу натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие

- предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся

- пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
  - Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
  - Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выkipать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## 2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остить.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Применяйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

#### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

### 3. УСТАНОВКА



#### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

#### 3.2 Встраиваемые варочные панели

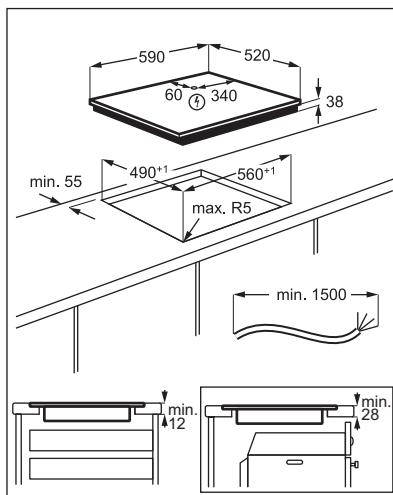
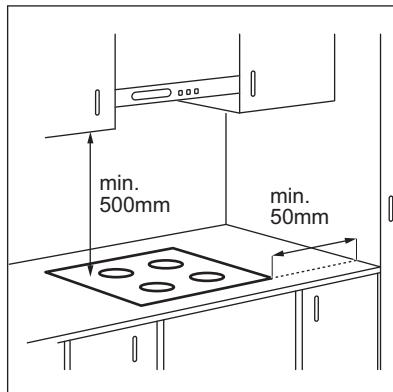
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

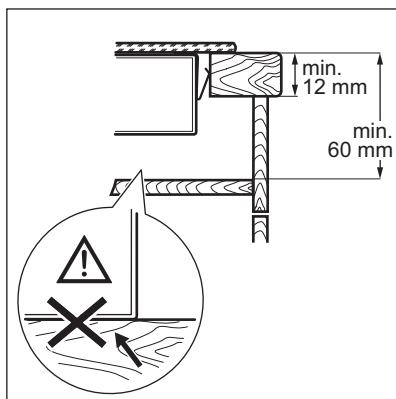
#### 3.3 Шнур питания

- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

#### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



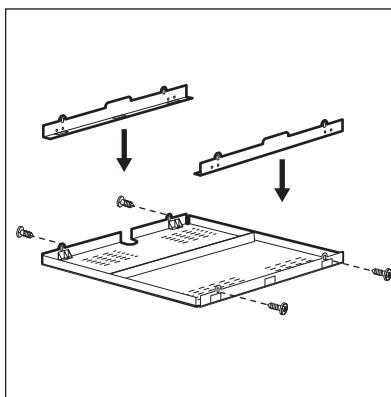


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитный экран



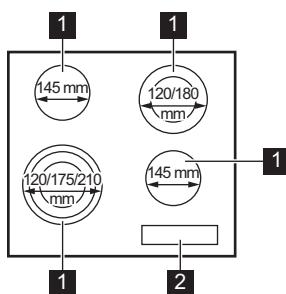
При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) установка защитного пола непосредственно под варочной панелью не является обязательной. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных аксессуаров. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

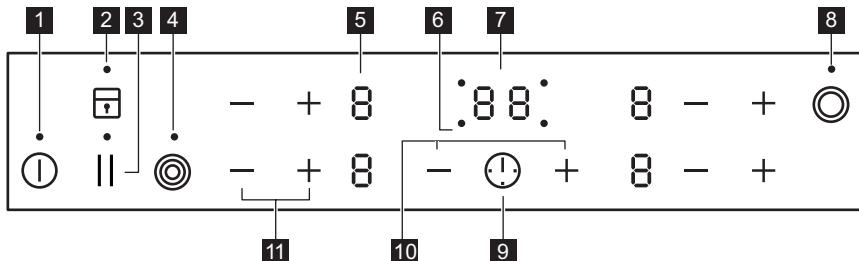
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Диаметр конфорки
- 2 Панель управления

## 4.2 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сен- сорное поле	Описание	Комментарий
1	(1) «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	(2) ☐ Блокировка / Устройство защиты детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Пауза	Включение и выключение функции.
4	(◎)	- Включение и выключение внешнего контура.
5	- Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	- Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	- Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8	(◎)	- Включение и выключение внешнего контура.
9	(1)	- Выбор конфорки
10	+/-	- Увеличение или уменьшение времени.
11	+/-	- Установка мощности нагрева.

## 4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
(1)	Конфорка выключена.
(1) - (9) / (2) - (6)	Конфорка работает Точка обозначает изменение уровня нагрева на 1%.

Дисплей	Описание
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
+ число	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Работает Блокировка / Устройство защиты детей.
	Выполняется Автоматическое выключение.

#### 4.4 Индикация остаточного тепла

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

### 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ①, чтобы включить или выключить варочную панель.

#### 5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через

некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

#### 5.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на +, чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на -, чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на + и -, чтобы выключить конфорку.

## **5.4 Включение и выключение внешних контуров.**

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

Используйте сенсорное поле:  

**Включение внешнего контура:** коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.

**Включение дополнительных внешних контуров:** снова коснитесь того же сенсорного поля. Загорится соответствующий индикатор.

**Выключение внешнего контура:** нажмите на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.



Если включить конфорку, не включая внешний контур, подсветка конфорки может осветить внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

## **5.5 Автоматический нагрев**

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** Коснитесь и удерживайте , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь .

## **5.6 Таймер**

- Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Включение функции или изменение текущего времени:** коснитесь  или  таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

**Просмотр оставшегося времени:**

коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета времени.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь  для выбора конфорки, а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка выключится.

**Отключение звука:** коснитесь .

### **• Таймер**

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:** коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

**Для выключения звука** коснитесь .

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь , а затем коснитесь .

Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**.



Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 5.7 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

### Для выключения этой функции

коснитесь .. Высветится предыдущее значение уровня нагрева .

## 5.8 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Кухонная посуда

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 5.9 Устройство защиты детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Прикоснитесь к на 4 секунды.

**Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи данная функция включается снова.

- Прежде чем ставить посуду на варочную панель, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

## 6.2 Примеры использования варочной панели



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желизина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2.	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3. - 4.	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4. - 5.	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. $\frac{1}{4}$ л воды на 750 г картофеля.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

## 7. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных панелей.

- Используйте специальный скребок для стекла.

## 7.2 Чистка варочной поверхности

- Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые

пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.

- Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Пауза работает.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике оказался посторонний предмет ①.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Автоматический нагрев не работает.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
	Уровень нагрева был уменьшен до 0.	Начните с положения 0 и увеличивайте уровень нагрева.
Невозможно включить внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур, изменив уровень нагрева.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева есть темная область.	Это нормально, когда на конфорке с несколькими зонами нагрева есть темная область.	
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
 Загорится  .	Устройство защиты детей или Блокировка работает.	См. «Ежедневное использование».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал .	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорится <b>[E6]</b> .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель на место.

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHF6343FOK  
Тип 60 HAD 53 AO

Серийный № .....  
ELECTROLUX

PNC (Продуктовый номер) 949 492 105 02  
220-240 В 50-60 Гц

Изготовлено в Румынии

6.4 кВт



### 9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки, мм
Передняя левая	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задняя левая	1200	145
Передняя правая	1200	145
Задняя правая	700 / 1700	120 / 180

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную

посуду, размеры которой не превышают диаметра конфорки.

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Сведения об изделии, приведенные в соответствии с EU 66/2014, действительны только для рынка ЕС

Идентификатор модели	EHF6343FOK		
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель		
Число конфорок	4		
Технология нагрева	Излучающий нагреватель		
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	21 см 14,5 см 14,5 см 18 см	
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	194,9 Вт·ч/кг 188 Вт·ч/кг 188 Вт·ч/кг 191,6 Вт·ч/кг	
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		190,6 Вт·ч/кг	

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2:  
Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

### 10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Румынии.

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

Упозорење/опрез – информације о безбедности

Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	302
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	305
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	307
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	309
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	310
6. КОРИСНИ САВЕТИ.....	313
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	314
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	314
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	316
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	316
11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	317

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су

резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- НИКАДА не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- ОПРЕЗ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталirate у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране производјача уређаја за кување или оне коју су од стране производјача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификувана особа може да инсталира овај уређај.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Заптијте исеченој површине заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Ако се уређај монтира изнад фиока водите рачуна да простор, између доњег дела уређаја и горње фиоке, буде доволjan за циркулацију ваздуха.
- Дно уређаја може да се загреје. Водите рачуна да испод уређаја поставите таблу од шпер-плоче, кухињске иверице или другог незапаљивог материјала, како би се онемогућио приступ доњем делу.
- Разделна табла треба у потпуности да покрије област испод плоче за кување.

### 2.2 Прикључивање струје

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификуван електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталiran. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталirана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете на оближњу зидну утичницу водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

- приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
  - Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извукти утикач из утичнице.
  - Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
  - У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

## 2.3 Употреба

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Уклоните своје паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте рукавати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног вожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огработине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.

- Пре чишћења искључите уређај и оставите га да се охлади.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучице за чишћење, раствараче или металне предмете.

## 2.5 Сервис

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним

апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај на отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Пре инсталација

Пре него што инсталirate плочу за кување, запиште податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

### 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

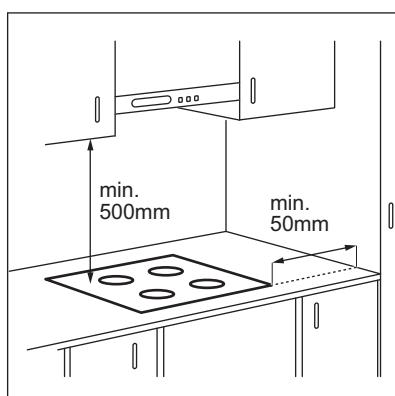
### 3.3 Кабл за повезивање

- Плоча за кување се испоручује са каблом за повезивање.
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може да издржи температуру од 90 °C

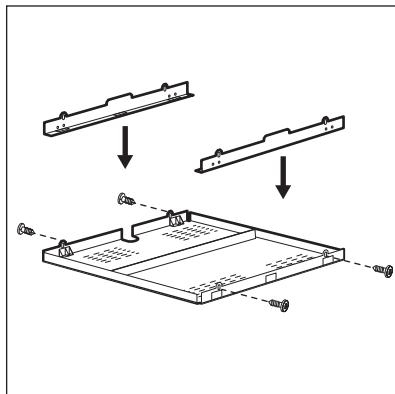
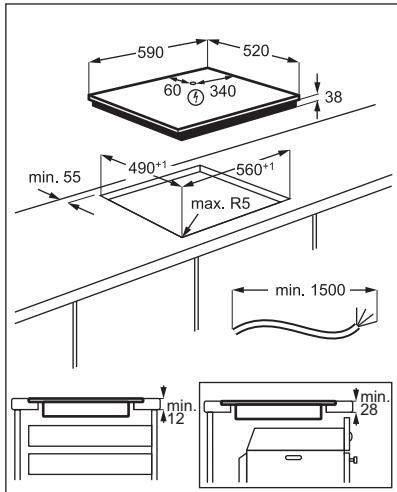
или више. Обратите се свом локалном сервисном центру.

## 3.4 Монтирање

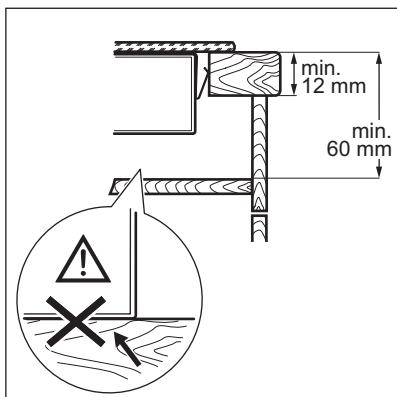
Ако инсталirate плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



### 3.5 Защитна кутија



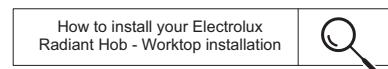
Ако користите заштитну кутију (додатни прибор), заштитно дно директно испод плоче за кување није потребно. Прибор уз заштитну кутију можда није доступан у неким земљама. Контактирајте вашег локалног добављача.



Заштитну кутију не можете да користите ако плочу за кување инсталирате изнад перне.

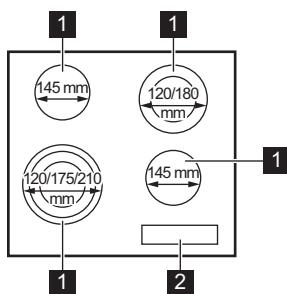


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)



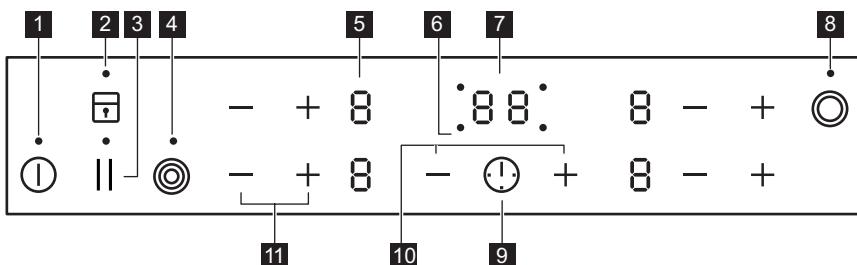
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување  
2 Командна табла

### 4.2 Преглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1	① УКЉУЧЕНО / ИСКЉУЧЕНО	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	② Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3	Пауза	Служи за активирање и деактивирање функције .
4	◎ -	Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга.
5	- Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
6	- Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	- Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.

Сензор	Функција	Коментар
8	◎	-
9	○	-
10	+,-	-
11	+,-	-

### 4.3 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
0	Зона за кување је деактивирана.
1 - 9 / 2 - 6	Зона за кување је активна. Тачка означава промену за пола вредности нивоа загревања.
u	Пауза ради.
A	Функција за аутоматско загревање ради.
E + цифра	Постоји квар.
H	Зона за кување је још увек врела (преостала топлота).
L	Контролна брава / Уређај за безбедност деце ради.
-	Аутоматско искључивање ради.

### 4.4 Индикатор преостале топлоте

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатори приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите. Индикатори могу да се упаде и за суседне зоне за кување чак и ако их не користите.

## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Активирање и деактивирање

Додирните ① у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 5.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава

- се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена  се укључује и плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

Подешавање степен-на топлоте	Плоча за кување се деактивира након
 , 1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати

### 5.3 Подешавање топлоте

Додирните  да бисте повећали степен топлоте. Додирните  да бисте смањили степен топлоте. Истовремено додирните  и  да бисте деактивирали зоне за кување.

### 5.4 Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга

Површину на којој кувате можете да подесите у складу са димензијама посуђа за кување.

Користите сензорско поље:  

**Служи за активирање спољашњег грејног круга:** додирните сензорско поље. Индикатор се укључује.

**Служи за активирање више спољашњих грејних кругова:** додирните неко сензорско поље поново. Укључује се следећи индикатор.

**Служи за деактивирање спољашњег грејног круга:** додирните сензорско поље све док се индикатор не угаси.



Када активирате зону за кување али не и спољашњи грејни круг светло које напушта зону може да прекрије спољашњи грејни круг. То не значи да је спољашњи грејни круг активиран. Да бисте видели да ли је спољашњи грејни круг активиран проверите индикатор.

### 5.5 Функција за аутоматско загревање

Ако активирате ову функцију можете постићи неопходан степен топлоте у крајем времену. Функција подешава највиши степен топлоте на неко време а затим спушта температуру до потребне вредности.



Да бисте активирали функцију зона за кување мора бити хладна.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните  док се не укључи исправан степен топлоте. Након 3 секунде укључује се .

**Да бисте деактивирали функцију:** додирните .

### 5.6 Таймер

- Таймер за одбројавање времена** Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.

**Да бисте подесили зону за кување:** додирните више пута  док се не појави индикатор зона за кување.

**Да бисте активирали функцију или променили време:** додирните  или  таймера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почине одбројавање времена.

### **Да бисте видели преостало време:**

додирните да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплей показује преостало време.

### **Да бисте деактивирали функцију:**

додирните да бисте подесили зону за кување а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до **00**. Индикатор зоне за кување нестаје.



Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери. Зона за кување се деактивира.

### **Да бисте зауставили звучни сигнал:**

додирните .

#### **• Таймер**

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплей степена топлоте показује .

### **Да бисте активирали функцију:**

додирните и затим додирните или таймера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери.

### **Да бисте зауставили звучни сигнал:**

додирните .

### **Да бисте деактивирали функцију:**

додирните а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до **00**.



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

## **5.7 Пауза**

Функција пребације све зоне за кување које су укључене на најнижи степен топлоте.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните да бисте активирали ову функцију.

се појављује. Подешавање степена топлоте пада на 1.

### **Да бисте деактивирали функцију,**

додирните . Пали се претходни степен топлоте.

## **5.8 Контролна брава**

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајно промену подешеног степена топлоте.

### **Прво подесите степен топлоте.**

### **Да бисте активирали**

**функцију:** Додирните се пали на 4 секунде. Таймер остаје укључен.

### **Да бисте деактивирали**

**функцију:** Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивирајете плочу за кување, такође деактивирајете и ову функцију.

## **5.9 Уређај за безбедност деце**

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

### **Да бисте активирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

### **Да бисте деактивирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

**Да бисте деактивирали функцију само за један пут:** активирајте плочу за кување са . се појављује. Додирните на 4

секунде. У року од 10 секунди подесите топлоту. Можете да користите плочу за

кување. Када деактивирате плочу за кување са ① функција поново ради.

## 6. КОРИСНИ САВЕТИ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Посуђе за кување

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и равно што је више могуће.
- Пре него што их ставите на површину плоче за кување, уверите се да су доње стране посуда чисте и суве.
- Да бисте избегли огработине, не вуците и не трљајте посуду преко стаклокерамике.

### ℹ

Посуђе од нерђајућег челика и са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

### 6.2 Примери примене за кување

### ℹ

Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена то- плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
✉ - 1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2.	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2.	Згушњавање: пенасти омлети, пржење на јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2. - 3.	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3. - 4.	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4. - 5.	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 g кромпира.
4. - 5.	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.
5. - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пущене телеће шницле, котлети, фасиране шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпира на дубоком уљу.		

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите посебан стругач за стаклену површину.

#### 7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са

шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине.

Користите посебан стругач на стаклену површину под оштром углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерцентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 8.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Ако не подесите степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Пауза ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

Проблем	Могући узрок	Решење
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување исключена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила доволно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Функција за аутоматско загревање не ради.	Зона је времена.	Оставите зону да се доволно охлади.
	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.
	Смањили сте степен топлоте на 0.	Почните од 0 и повећајте степен топлоте.
Не можете да укључите спољашњи грејни круг.		Прво, активирајте унутрашњи грејни круг тако што ћете променити степен топлоте.
 Постоји тамна површина на више зона.	Нормално је да постоји тамна површина на више зона.	
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблиzu ко- мандама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
<input checked="" type="checkbox"/> се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Пали се <input checked="" type="checkbox"/> и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Уколико се <input checked="" type="checkbox"/> поново укључи, ис- кључите плочу за кување из елек-тричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није пра- вилно.	Искључите плочу за кување са елек-тричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
<input checked="" type="checkbox"/> се пали.	Недостаје друга фаза електричног напајања.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на елек-трично напајање. Извадите осигу- раУ, сачекајте један минут а затим поново ставите осигурач.

## 8.2 Ако не можете да нађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Дајте податке са плочице са техничким карактеристикама. Оставите такође код од три слова са стакло-керамичке површине (на углу стаклене површине) и приказану

поруку о грешки. Уверите се да сте правилно руковали плочом за кување. Ако нисте, сервисирање које пружи сервисни центар или продавац, неће бити бесплатно, чак ни током гарантног периода. Упутства о услугама сервисног центра и услови гаранције налазе се на гарантном листу.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 9.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EHF6343FOK

Тип 60 HAD 53 AO

Сер.бр. .......

ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Направљено у Румунији

6.4 kW



### 9.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (максимална топлота) [W]	Пречник зоне за кување [mm]
Предња лево	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задња лево	1200	145
Предња десно	1200	145
Задња десно	700 / 1700	120 / 180

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника зоне за кување.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информације о производу у складу са EU 66/2014 важе само за тржиште ЕУ

Идентификација модела	EHF6343FOK
Тип плоче за кување	Уградна плоча за кување
Број зона за кување	4

Технологија загревања		Грејач са зрачењем
Пречник кружних зона за кување (Ø)		
	Предња лево	21,0 см
	Задња лево	14,5 см
	Предња десно	14,5 см
	Задња десно	18,0 см
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)		
	Предња лево	194,9 Wh/kg
	Задња лево	188,0 Wh/kg
	Предња десно	188,0 Wh/kg
	Задња десно	191,6 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Електрични уређаји за кување у домаћинству - Део 2: Плоче за кување – методе мерења перформанси

## 10.2 Уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.

- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као и зона за кување.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

## 11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Dakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebny materiál a originálne náhradné diely:

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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

Všeobecné informácie a tipy

Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	318
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	321
3. INŠTALÁCIA.....	323
4. POPIS VÝROBKU.....	325
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	326
6. TIPY A RADY.....	328
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	329
8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	330
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	331
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	332
11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREĐIA.....	333

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené

nesprávnu montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnúť.

## **1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti od 3 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **1.2 Všeobecná bezpečnosť**

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriat. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klášť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriat'.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sietového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádzajú ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia

#### VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ľahký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkostou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkostou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídite tak zhodneniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriat. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.

### 2.2 Elektrické zapojenie

#### VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonáť kvalifikovaný elektroinštalačér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napäťím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvolnený a nesprávny elektrický siet'ový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický siet'ový kábel.
- Elektrické siet'ové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odlaženie ĭahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa siet'ový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený siet'ový kábel, kontaktujte nás autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťom a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Siet'ovú zástrčku pripojte do siet'ovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k siet'ovej zástrčke.
- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte tahaním za napájací kábel. Vždy t'ahajte za sietovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých pôloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Používanie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú foliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriat.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihned odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídeť tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výparы. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce

- predmety v dostatočnej vzdialenosťi od tukov a olejov.
- Výparы, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nevkladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvriet.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadol predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte allobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvhínite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

## 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia

### ⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrezte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

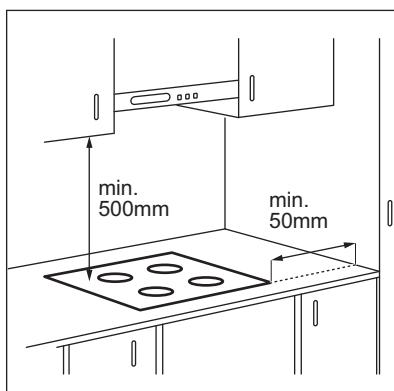
Sériové číslo .....

### 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

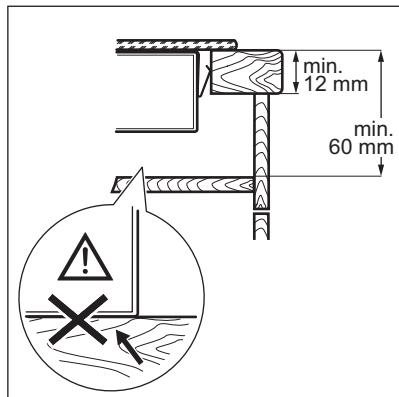
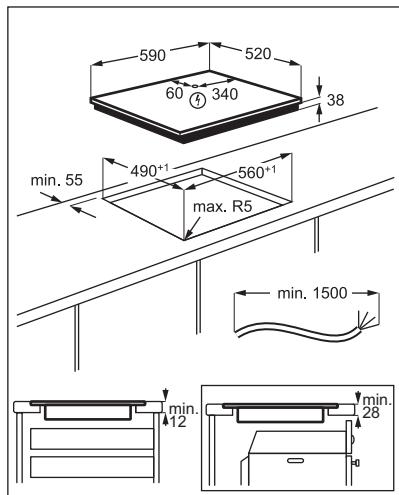
### 3.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kabla použite kábel typu: H05V2V2-F, ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.



### 3.4 Inštalácia

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pára si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pára pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



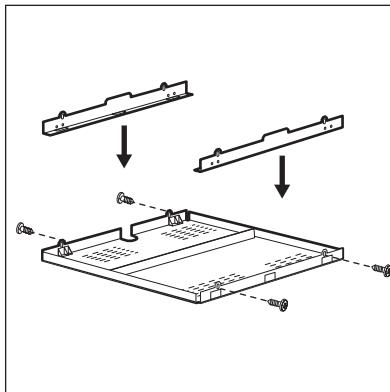
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranný box



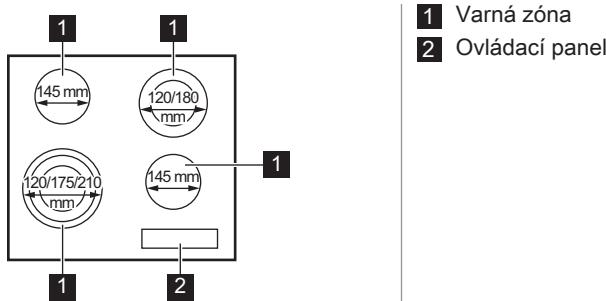
Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), netreba inštalovať ochrannú priečinku priamo pod varným panelom. Tento ochranný box nemusí byť dostupný v niektorých krajinách. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.



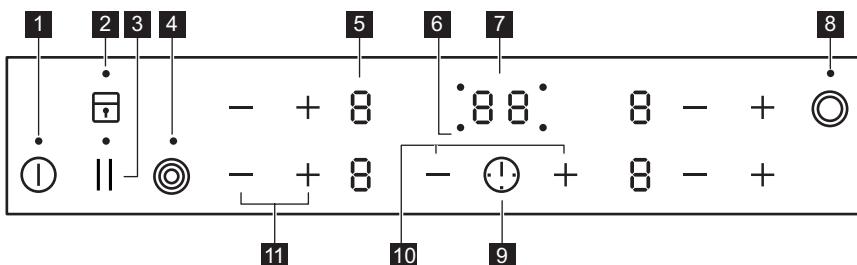
Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varného povrchu



### 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzo-rové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	(1)	ZAP / VYP
2	(2)	Zablokovanie ovládania / Detská poistka
3		Prestávka
4	(4)	-
5	-	Displej varného stupňa
6	-	Ukazovatele varných zón pre časomer

<b>Senzo- rové tlačidlo</b>	<b>Funkcia</b>	<b>Poznámka</b>
<b>7</b>	-	Displej časomeru
<b>8</b>		Zobrazenie času v minútach.
<b>9</b>		Zapínanie a vypínanie vonkajšieho okruhu.
<b>10</b>		Predĺženie alebo skratenie času.
<b>11</b>		Nastavenie varného stupňa.

#### 4.3 Zobrazenie varného stupňa

<b>Displej</b>	<b>Popis</b>
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá. Bodka znamená zmeno o polovicu varného stupňa.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).
	Funkcia Blokovanie ovládania / Detská poistka je zapnutá.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

#### 4.4 Ukazovateľ zvyškového tepla

##### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate. Môžu sa rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

### 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

##### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

#### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla na 1 sekundu.

## 5.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekund (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

## 5.3 Varný stupeň

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz  a .

## 5.4 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov

Varný povrch možno prispôsobiť veľkosti kuchynského riadu.

Použitie senzorového tlačidla:  

**Zapnutie vonkajšieho okruhu:** dotknite sa senzorového pola. Ukazovateľ sa rozsvieti.

**Zapnutie viacerých vonkajších okruhov:** dotknite sa znova rovnakého senzorového pola. Nasledujúci ukazovateľ sa rozsvieti.

**Vypnutie vonkajšieho okruhu:** dotýkajte sa senzorového pola, až kým indikátor nezhasne.



Ked' zapnete zónu, no nezapnete vonkajší okruh, môže svetlo vychádzajúce zo zóny osvetliť aj vonkajší okruh. To neznamená, že je vonkajší kruh zapnutý. Stav zapnutia okruhu skontrolujete podľa ukazovateľa.

## 5.5 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zniží na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa .

## 5.6 Časovač

### Odpocítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétné varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavanie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

### Zapnutie funkcie alebo zmena času:

dotknite sa  alebo  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Ked' ukazovateľ varnej zóny začne blikáť, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikáť. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu a potom sa dotknite .

Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Ked' odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikat' **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa

- Kuchynský časomer**

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa a potom sa dotknite alebo časovača, aby ste nastavili čas. Ked' doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikat' **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa a potom . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**.



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 5.7 Prestávka

Táto varná zóna nastaví všetky varné zóny, ktoré fungujú až po najnižší varný stupeň.

Ked' je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacom paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla zapnite funkciu.

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.

**Ak chcete túto funkciu vypnúť**, dotknite sa symbolu . Obnoví sa predchádzajúci nastavený varný stupeň.

## 5.8 Blokovanie ovládania

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Ked' vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 5.9 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou sa zapne. Dotknite sa na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou sa funkcia znova zapne:

## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 6.1 Kuchynský riad

- Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

- Pred položením varnej nádoby na povrch varného panela sa uistite, že je jej spodok čistý a suchý.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

## 6.2 Príklady použitia na varenie



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
<input type="checkbox"/> - 1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2.	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2.	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2. - 3.	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3. - 4.	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4. - 5.	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. $\frac{1}{4}$ l vody na 750 g zemiakov.
4. - 5.	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
5. - 7	Jemné vyprážanie: rezne, telacie cor-don bleu, kotlety, mäsové gulky, klobásky, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		

## 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.

- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvurny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

## 7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhole, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného

kameňa, škvurny od vody, mastné škvurny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že porucha spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste stupeň ohrevu do 10 sekúnd.	Varný panel znova zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvurny.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového pola.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvietí.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Automatický ohrev nefunguje.	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
	Znižili ste stupeň ohrevu na 0.	Začnite od 0 a stupeň ohrevu zvyšujte.
Vonkajší okruh sa nedá zapnúť.		Najprv aktivujte vnútorný okruh zmenou stupňa ohrevu.
 Na viacnásobnej zóne je tmavá oblasť.	Je normálne, že na viacnásobnej zóne je tmavá oblasť.	
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládaciom prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
<input type="checkbox"/> sa rozsvieti.	Detská poistka alebo Blokovanie ovládania je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
<input checked="" type="checkbox"/> a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Ak sa <input checked="" type="checkbox"/> opäť rozsvieti, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
<input checked="" type="checkbox"/> sa rozsvieti.	Chýba druhá fáza napájania.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený ku zdroju elektrického napájania. Poistku vyberte, počkajte jednu minútu a poistku opäť vložte.

## 8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte tiež trojmestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie. Uistite sa,

že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model EHF6343FOK  
Typ 60 HAD 53 AO

Sér. č. ....

PNC 949 492 105 02  
220-240 V 50-60 Hz  
Vyrobené v Rumunsku  
6.4 kW

## 9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Priemer varnej zóny [mm]
Ľavá predná	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Ľavá zadná	1200	145
Pravá predná	1200	145
Pravá zadná	700 / 1700	120 / 180

Optimálne výsledky varenia dosiahnete použitím riadu s priemerom nie väčším ako je priemer varnej zóny.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 Informácie o výrobku podľa normy EU 66/2014 platnej iba pre EÚ trh

Model	EHF6343FOK	
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Sálavý ohrievač	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná Pravá zadná	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná Pravá zadná	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností

### 10.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrívku.

- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Dno riadu má mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	334
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	337
3. INSTALACIÓN.....	339
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	341
5. USO DIARIO.....	342
6. CONSEJOS.....	345
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	346
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	346
9. DATOS TÉCNICOS.....	348
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	348
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	349

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocaſionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

#### ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con

- protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso del aparato

### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

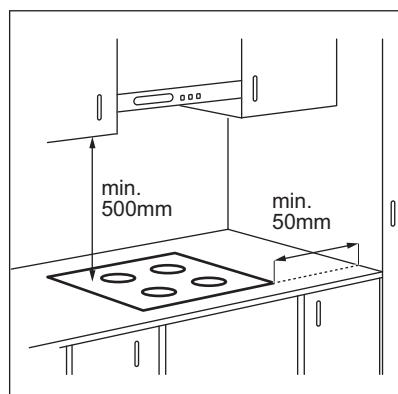
Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastadas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

instalación de la campana para confirmar la distancia mínima necesaria entre los aparatos.



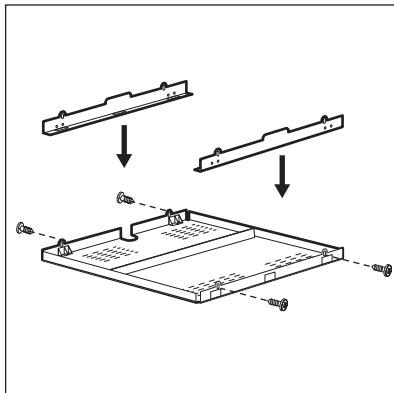
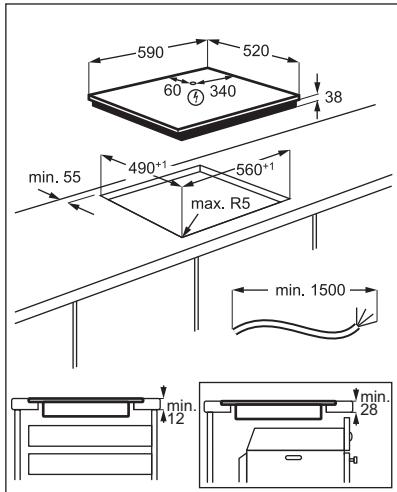
### 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

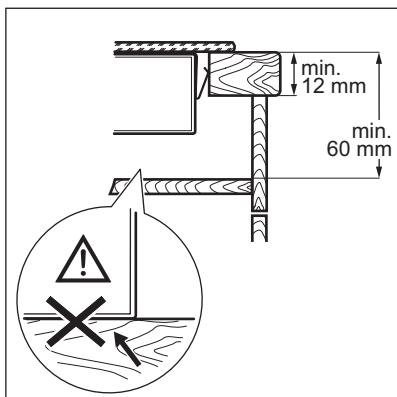
### 3.4 Montaje

Si instala la placa de cocción debajo de una campana, consulte las instrucciones de

### 3.5 Caja de protección



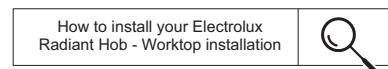
Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no es necesario el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

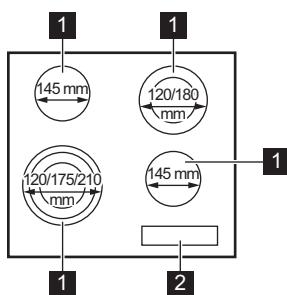


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)



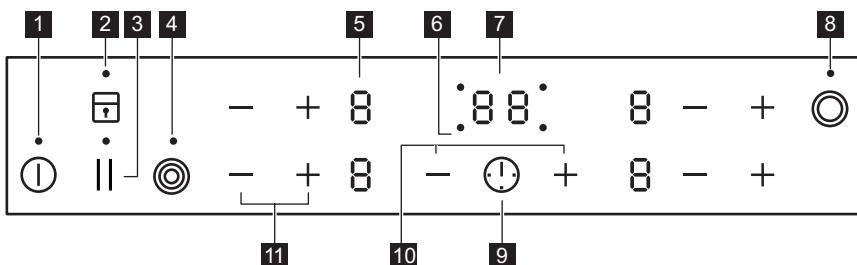
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción
- 2 Panel de control

### 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	(1)	ENCENDIDO / APAGADO
2	(2)	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños
3		Pausa
4	(4)	-
5	-	Indicador del nivel de calor
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción
7	-	Indicador del temporizador
8	-	Para activar y desactivar la placa.
9	-	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
10	-	Para activar y desactivar la función.
11	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
		Para mostrar el nivel de calor.
		Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
		Para mostrar la hora en minutos.

Sensor	Función	Comentario
8	○	- Para activar y desactivar el anillo exterior.
9	⌚	- Para seleccionar una zona de cocción.
10	+,-	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	+,-	- Para ajustar la temperatura.

## 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
□	La zona de cocción está apagada.
1 - 9 / 2 - 6	La zona de cocción está en funcionamiento. El punto indica un cambio de medio nivel de calor.
u	Pausa está en funcionamiento.
R	Calentamiento automático está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
H	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
L	Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.
-	Apagado automático está en funcionamiento.

## 4.4 Indicador de calor residual



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

## 5. USO DIARIO



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 5.2 Apagado automático

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo),

- etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

### 5.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor.

Toque  para reducir el nivel de calor.

Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 5.4 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Uso del sensor:  

**Para activar el circuito exterior:** toque el sensor. Se enciende el indicador.

**Para activar más circuitos exteriores:** toque el mismo sensor de nuevo. Se encenderá el indicador siguiente.

**Para desactivar el circuito exterior:** toque el sensor hasta que se apague el indicador.



Cuando se activa la zona pero no el circuito exterior, la luz de la zona puede cubrir el anillo exterior. No significa que el circuito exterior esté activado. Para ver si el circuito está activado, compruebe el indicador.

### 5.5 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

### 5.6 Temporizador

- Temporizador**

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que deseé.

**Para activar la función o cambiar el temporizador:** toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

**Para comprobar el tiempo restante:** toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** toque  para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque

**Avisador**

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra

**Para activar la función:** toque y después o del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabar el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque

**Para desactivar la función:** toque y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

## 5.7 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque para activar la función.

se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

**Para desactivar la función,** toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

## 5.8 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción.

Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que deseé.**

**Para activar la función:** toque . se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.9 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con . se enciende. Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

## 6. CONSEJOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina

- La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañosos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

### 6.2 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
<input type="checkbox"/> - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estíme necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2.	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2.	Cuarjar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3.	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4.	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5.	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo $\frac{1}{4}$ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5.	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
5 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estíme necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los araños o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

Problema	Possible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.

Problema	Possible causa	Solución
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor 	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	Ha reducido la temperatura hasta 0.	Empiece en 0 y aumente la temperatura.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior cambiando el ajuste de temperatura.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.	
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo funciona.	Consulte "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si  vuelve a aparecer, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
 se enciende.	Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de

servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de

la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de

que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6343FOK

Tipo 60 HAD 53 AO

Nº ser. ....

ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 492 105 02

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Hecho en Rumanía

6.4 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Diámetro de la zona de cocción [mm]
Anterior izquierda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Posterior izquierda	1200	145
Anterior derecha	1200	145
Posterior derecha	700 / 1700	120 / 180

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

Identificación del modelo	EHF6343FOK		
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada		
Número de zonas de cocción	4		
Tecnología de calentamiento	Resistencia radiante		
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm	
	Posterior izquierda	14,5 cm	
	Anterior derecha	14,5 cm	
	Posterior derecha	18,0 cm	

Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	194,9 Wh / kg
	Posterior izquierda	188,0 Wh / kg
	Anterior derecha	188,0 Wh / kg
	Posterior derecha	191,6 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		190,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

## 10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .  
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.  
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkesfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. 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 tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



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

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	350
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	352
3. INSTALLATION.....	354
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	356
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	357
6. RÅD OCH TIPS.....	359
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	360
8. FELSÖKNING.....	361
9. TEKNIKA DATA.....	362
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	363
11. MILJÖSKYDD.....	363

## 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 personer med funktionsnedsättning**

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av 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 av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- **VARNING:** 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 flamman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **VARNING:** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **VARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **VARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- 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 hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd 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 personsador 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 var 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-bränbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

## 2.2 Elektrisk anslutning

### **VARNING!**

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 nätkablars 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 kabeln.
- 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 nätkabeln. 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 isoleringenheter: 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

### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilmer (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 kastrulloch 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.

### **VARNING!**

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 använt olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

#### **VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmeskydd på hällens glasyra.
- 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.
- 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.

- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten. Använd endast originaldelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## 2.6 Avfallshantering

#### **VARNING!**

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. INSTALLATION

#### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten.

Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

### 3.2 Inbyggnadshällar

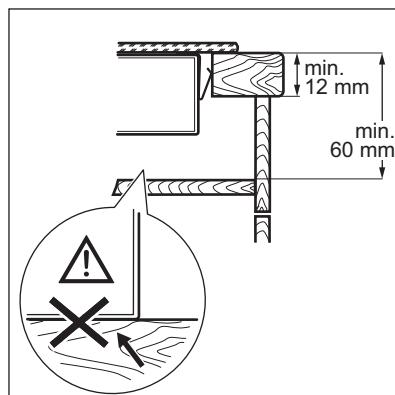
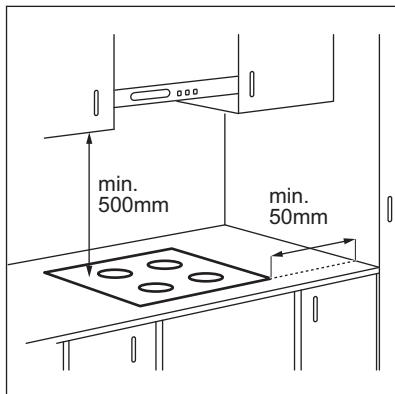
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 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.

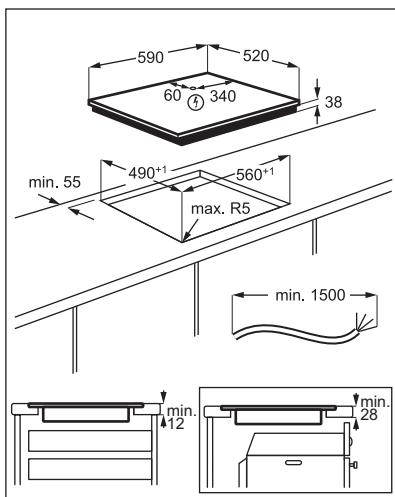
### 3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten för minsta avstånd mellan produkterna.

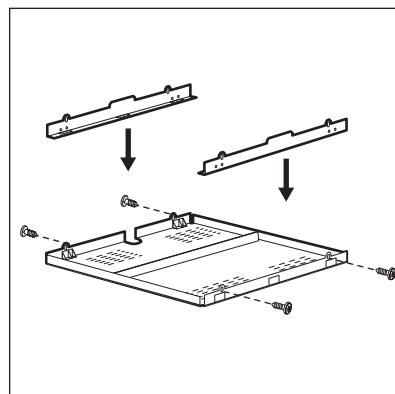


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Skyddslåda



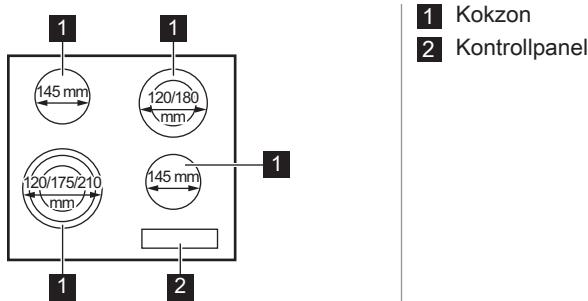
Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



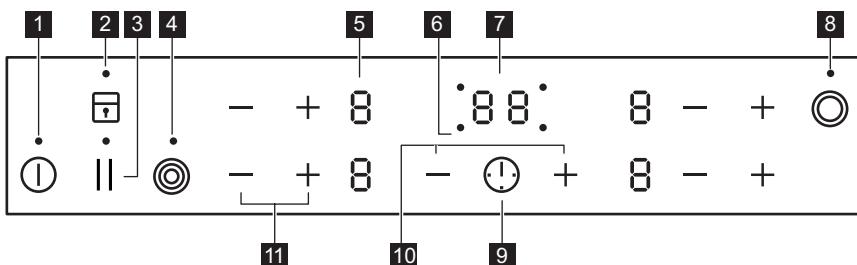
Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av matlagningsytan



### 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	① PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	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	①	- För att välja kokzon.
10	+,-	- För att öka eller minska tiden.
11	+,-	- För inställning av värmeläge.

## 4.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9 / 2 - 6	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenvån.
u	Paus är på.
A	Automatisk uppvärmning är på.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
H	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
L	Lås / Barnsäkerhetsslås är på.
-	Automatisk avstängning är på.

## 4.4 Restvärmeindikator



**VARNING!**

[H] Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmens för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonaerna även om du inte använder dem.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



**VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på ① 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

- Ijuder 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:**

Värmeinställning	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 kokzonerna.

## 5.4 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

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

Använda touchkontroll: 

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

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

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



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

## 5.5 Automatisk uppvärmning

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 tiden för en enda tillagningssession.

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

**För att aktivera eller ändra tiden:** tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonerna börjar blinka räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** tryck på  för att ställa in kokzonerna. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  för att ställa in kokzonerna och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator släcks.



En ljudsignal hörs och **00** blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonens avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

### Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på  och därefter på  eller  för timern för att ställa

in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på

**För att avaktivera funktionen:** tryck på och därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**.



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.7 Paus

Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till längsta värmeställning.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på för att aktivera funktionen.

tänds. Värmeställningen sänks till 1.

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

# 6. RÅD OCH TIPS



## VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkärl

- Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hädden.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

**Aktivera funktionen:** tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hädden stängs även denna funktion av.

## 5.9 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hädden.

**Aktivera funktionen:** aktivera hädden med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hädden med .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hädden med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hädden med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hädden med .

tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hädden kan nu användas. Om du avaktiverar hädden med aktiveras funktionen igen.



Kokkärl 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
u - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
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 mjölkrädder, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade 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 av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd säs, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

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 specialsksrapan 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



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförörningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförörningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget för 10 sekunder.	Aktivera hädden igen och ställ in värmeläget på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus-läget är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hädden stängs av. En ljudsignal hörs när hädden stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hädden 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 i kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta effektläget 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.	
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärli på de bakre zonerna om möjligt.

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
[L] tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om Om [E] 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.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
[EB] tänds.	Den andra fasen av strömförsörjningen saknas.	Kontrollera att ugnen 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 auktorisera 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

Serienr .....  
ELECTROLUX

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


### 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 matlagningsresultat 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 häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

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

### 10.2 Energibesparing

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

- Värmt bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkälet.
- Ställ kokkälet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkälets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkälet 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.

## **AKLIMIZ SİZDE**

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yenilikçi ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi biliyor olun her kullanımınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

**Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:**



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Daha iyi servis almak için ürününüzü kaydını yapın:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## **MÜŞTERİ HİZMETLERİ**

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun: Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksızın değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## **İÇİNDEKİLER**

<b>1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....</b>	<b>364</b>
<b>2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....</b>	<b>366</b>
<b>3. MONTAJ.....</b>	<b>369</b>
<b>4. ÜRÜN TANIMI.....</b>	<b>370</b>
<b>5. GÜNLÜK KULLANIM.....</b>	<b>372</b>
<b>6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....</b>	<b>374</b>
<b>7. BAKIM VE TEMİZLİK.....</b>	<b>375</b>
<b>8. SORUN GİDERME.....</b>	<b>375</b>
<b>9. TEKNİK VERİLER.....</b>	<b>377</b>
<b>10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....</b>	<b>378</b>
<b>11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....</b>	<b>378</b>
<b>12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....</b>	<b>379</b>

## **1. GÜVENLİK BİLGİLERİ**

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan

kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

## **1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği**

- Bu cihaz, güvenli şekilde kullanımı ve olusabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyumsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 3 ile 8 yaş arasındaki çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 3 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözlemlenmedikçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Bu cihaz, çocukların oynayabileceği bir oyuncak değildir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocuklar ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Cihazın erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.
- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Cihazın temizlik ve bakım işlemi, denetim altında olmadıkları sürece çocukların tarafından yapılmamalıdır.

## **1.2 Genel Güvenlik**

- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yanın battaniyesi ile kapatın.

- DİKKAT: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme süreci kontrol edilmelidir. Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Öğeleri pişirme alanları üzerinde bırakmayın.
- Isınabileceklerinden dolayı ocak yüzeyleri üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam seramik yüzeyin / cam yüzeyin çatlak olması halinde, cihazı kapatın ve fişini prizden çekin. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda kablo, bir kazanın meydana gelmesine engel olmak için, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

## 2. GÜVENLİK TALİMATLARI

### 2.1 Kurulum

#### UYARI!

Cihazın kurulumu yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

#### UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.

- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmecे arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Cihazın alt kısmı ısnabilir. Zemin ile temasını engellemek için kontrplaktan, mutvak karkas malzemelerinden veya diğer yanmaz malzemelerden üretilen ayrı bir paneli, cihazın altına monte ettiğinizden emin olun.
- Ayırma paneli ocak altındaki alanı tamamen kaplamalıdır.

## 2.2 Elektrik Bağlantısı



### UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın montajının doğru yapıldığından emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsayı) terminalin çok fazla ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik bağlantılarının dolanmasını önleyin.
- Elektrik çarpmasına karşı bir koruma olduğundan emin olun.

- Kablo üzerinde gerilim azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda, elektrik bağlantılarının veya prizin (varsayı) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine (varsayı) veya kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için Yetkili Servisimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevsemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçagi kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

## 2.3 Kullanım



### UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- İlk kullanımından önce tüm ambalajı, etiketleri ve koruyucu filmleri (varsayı) çıkarın.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.
- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımından sonra pişirme bölgelerini "kapalı" konumuna ayarlayın.

- Pişirme bölgelerinin üzerine çatal-bıçak veya tencere kapağı koymayın. Isınabilirler.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihazın yüzeyi çatlarsa, cihazın elektriğini hemen güç kaynağından kesin. Bunun amacı elektrik çarpmasını önlemektir.
- Kızgın yağa yiyecek koyarken yağ sıçrayabilir.

#### **UYARI!**

Yangın ve yanma riski

- Kati ve sıvı yağılar ısıtıldıklarında yanıcı buhar çıkarabilirler. Yemeklerinizi pişirirken açık alevi ya da isınmış nesneleri yağılardan uzak tutun.
- Çok sıcak yağıdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek artıkları içerebilen kullanılmış yağı, ilk kez kullanılan yağa göre daha düşük sıcaklıklardayken yanabilir.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.

#### **UYARI!**

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını kuruyana dek kaynatmayın.
- Nesnelerin ya da pişirme kaplarının cihaz üzerine düşmesine izin vermeyin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini, üzerindeki pişirme kapları boşken veya üzerinde pişirme kabı yokken kullanmayın.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Dökme demir, alüminyum ya da alt kısımları hasarlı pişirme kapları, cam /

cam seramiğin çizilmesine yol açabilir. Ocak bölgesindeki nesnelerin yerini değiştirirken bu nesneleri daima kaldırın.

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.

## 2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi veya buhar kullanmayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

## 2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

## 2.6 Elden çıkarma

#### **UYARI!**

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazı nasıl doğru şekilde elden çıkaracağınızı ilişkin bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

## 3. MONTAJ

### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurdmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası .....

### 3.2 Ankastre ocaklar

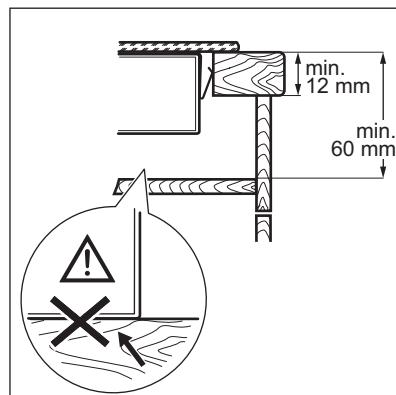
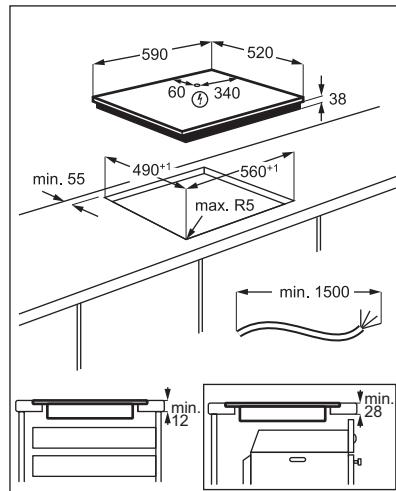
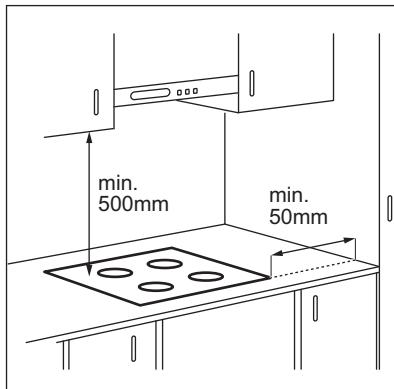
Ankastre ocakları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

### 3.3 Bağlantı kablosu

- Ocak, bir bağlantı kablosuyla birlikte verilir.
- Hasar gören ana kabloları değiştirmek için, şu kablo türünü kullanın: H05V2V2-F, 90 °C veya üzeri sıcaklıklara dayanıklıdır. Yetkili Servis ile irtibata geçin.

### 3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kuracaksanız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.

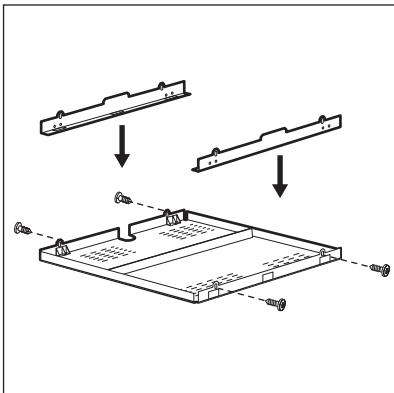


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Muhafaza kutusu



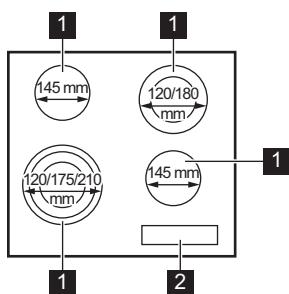
Muhafaza kutusu (ek aksesuar) kullanıyorsanız, ocağın hemen altındaki koruyucu zemin gereklidir. Muhafaza kutusu aksesuari bazı ülkelerde mevcut olmayabilir. Lütfen yerel tedarikçinizle iletişime geçin.



Ocağı fırın üzerine kurdusunuz, muhafaza kutusunu kullanamazsınız.

## 4. ÜRÜN TANIMI

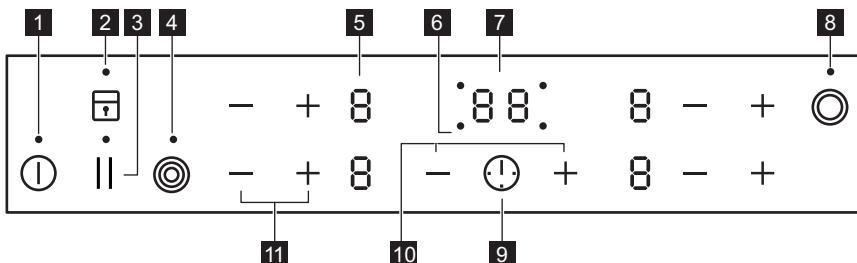
### 4.1 Pişirme yüzeyi düzeni



1 Pişirme bölgesi

2 Kontrol paneli

### 4.2 Kontrol paneli düzeni



Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Göstergeler ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmaktadır olduğunu bildirir.

Sensör alanı	Fonksiyon alanı	Açıklama
1	①	AÇIK/KAPALI Ocağı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
2	②	Kilitle / Çocuk Emniyet Cihazı Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak içindir.
3		Beklet Fonksiyonu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
4	◎	- Dış halkayı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
5	-	Isı ayarı gösterge ekranı Isı ayarını göstermek içindir.
6	-	Pişirme bölgeleri zamanlayıcı göstergeleri Saatin hangi bölge için ayarladığınızı göstermek içindir.
7	-	Zamanlayıcı göstergesi Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir.
8	◎	- Dış halkayı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
9	④	- Pişirme bölgelerini seçmek içindir.
10	+/-	- Süreyi artırmak veya azaltmak içindir.
11	+/-	- Isı ayarını yapmak içindir.

### 4.3 Isı ayarı göstergeleri

Göstergе	Açıklaması
①	Pişirme bölgesi devre dışı.
① - ⑨ / ② - ⑯	Pişirme bölgesi çalışıyor. Nokta, ısı seviyesinin yarım derece değiştiği anlamına gelir.
③	Beklet çalışıyor.
⑩	Otomatik Isıtma çalışıyor.
E + basamak	Bir arıza vardır.
H	Bir pişirme alanı halen sıcak (atıl ısı).
L	Kilitle / Çocuk Emniyet Cihazı çalışıyor.
-	Otomatik Kapanma çalışıyor.

## 4.4 Atıl ısı göstergesi

### ⚠️ UYARI!

⚠️ Atıl ısıdan dolayı yanma riski mevcuttur.

Göstergeler, kullanmakta olduğunuz pişirme bölgeleri için atıl ısı seviyesini gösterir. Göstergeler, kullanmıyor olsanız bile komşu pişirme bölgeleri için de yanabilir.

## 5. GÜNLÜK KULLANIM

### ⚠️ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 5.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için ① tuşuna 1 saniye süreyle basın.

### 5.2 Otomatik Kapanma

Fonksiyon, aşağıdaki durumlarda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:

- tüm pişirme bölgeleri kapalı olduğunda,
- ocağı açtıktan sonra ısı ayarını yapmadığınızda,
- kontrol paneli üzerine 10 saniyeden daha uzun süre bir nesne (tava, bez vb.) koyduğunuzda ya da bir sıvı döküldüğünde. Bir sesli sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Nesneyi çıkarın ve kontrol panelini temizleyin.
- bir pişirme bölgesini kapamadığınızda veya ısı ayarını değiştirmedinizde. Bir süre sonra ② yanar ve ocak devre dışı kalır.

İsı ayarı ile ocağın devre dışı bırakılmasından sonraki zaman arasındaki ilişki:

İsı ayarı	Ocak, sıralanan süreden sonra devre dışı kalır
③, 1 - 2	6 saat
3 - 4	5 saat
5	4 saat

İsı ayarı	Ocak, sıralanan süreden sonra devre dışı kalır
6 - 9	1,5 saat

### 5.3 Isı ayarı

İsı ayarını artırmak için + tuşuna dokunun. Isı ayarını azaltmak için - tuşuna dokunun. Pişirme bölgесini kapamak için + ve - tuşuna aynı anda dokunun.

### 5.4 Dış halkaları etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Pişirme yüzeyini pişirme kaplarının boyutlarına göre ayarlamaman mümkündür.

Sensör alanının kullanımı: ④ ⑤

Dış halkayı etkinleştirmek için: Sensör alanına dokunun. Göstergе yanar.

Daha fazla dış halkayı etkinleştirmek için: Aynı sensör alanına tekrar dokunun. Müteakip göstergе lambası yanar.

Dış halkayı devre dışı bırakmak için: Göstergе sönene kadar sensör alanına dokunun.



Bölgeyi etkinleştirip dış halkayı etkinleştirdiğinizde bölgeden gelen ışık dış halkayı kaplayabilir. Bu, dış halkanın etkin olduğu anlamına gelmez. Halkanın etkin olup olmadığına baktırıldığında kontrol edin.

### 5.5 Otomatik İşitme

Bu fonksiyon etkinleştirildiğinizde, gereken ısı ayarına daha kısa sürede ulaşabilirsiniz.

Fonksiyon belirli bir süre için en yüksek ısı ayarına yükselir ve ardından doğru ısı ayarına düşer.



Fonksiyonu etkinleştirmek için pişirme bölgelerinin soğuk olması gereklidir.

**Fonksiyonu bir pişirme bölgesinde etkinleştirmek için:** doğru ısıtma ayarı yanana kadar **+** ögesine dokunun. 3 saniye sonra **R** yanar.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:** **—** ögesine dokunun.

## 5.6 Zamanlayıcı

### • Geri Sayım Sayacı

Tek pişirme işleminin uzunluğunu ayarlamak için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

İlk olarak pişirme bölgesi için ısı ayarını ardından fonksiyonu ayarlayın.

**Pişirme bölgesini ayarlamak için:** Pişirme bölgesinin göstergesi görünene kadar arka arkaya **1** tuşuna basın.

**Fonksiyonu etkinleştirmek veya süresini değiştirmek için:** **+** veya **—** tuşuna dokunarak süreyi ayarlayın (00 - 99 dakika). Pişirme bölgesinin göstergesi lambası yanıp sönmeye başladığında, süre geri sayımı başlar.

**Kalan süreyi görmek için:** **1** tuşuna basarak pişirme bölgesini ayarlayın. Pişirme bölgesinin göstergesi yanıp sönmeye başlar. Göstergen ekranı kalan süreyi gösterir.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:** **1** tuşuna basarak pişirme bölgesini ayarlayın ve ardından **—** tuşuna basın. Kalan süre **00** değerine doğru geri sayar. Pişirme bölgesinin göstergesi kaybolur.



Geri sayım bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur ve **00** yanıp sönmeye başlar. Pişirme bölgesi devre dışı kalır.

**Sesi durdurmak için:** **1**.

- **Zaman Ayarı**

Ocak etkinleştirildiğinde ve pişirme bölgeleri çalışmadığında bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Isı ayarı göstergen ekranı **1**.

**Fonksiyonu etkinleştirmek için:** zamanlayıcının **1** ve ardından **+** veya **—** tuşuna dokunarak süreyi ayarlayın. Süre bittiğinde, sesli bir sinyal duyulur ve **00** yanıp söner.

**Sesi durdurmak için:** **1**.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:** **1** ve ardından **—** tuşuna basın. Kalan süre **00** değerine doğru geri sayar.



Fonksiyonun pişirme bölgelerinin çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.

## 5.7 Beklet

Bu fonksiyon, en düşük ısıtma ayarında çalışan tüm pişirme bölgelerini ayarlar.

Fonksiyon çalıştığında, kontrol panellerindeki diğer semboller kilitlenir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmez.

Fonksiyonu etkinleştirmek için **||** tuşuna dokunun.

**1** yanar. Isı ayarı 1'e düşer.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için,** **1** tuşuna dokunun. Bir önceki ısı ayarı yanar.

## 5.8 Kilitle

Pişirme bölgeleri çalışırken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarının kazara değiştirilmesini engeller.

**Öncelikle ısı ayarını yapın.**

**Fonksiyonu etkinleştirmek için:** **1** ögesine dokunun. **L** 4 saniye boyunca yanar. Zamanlayıcı açık kalır.

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:** **1** ögesine dokunun. Önceliği ısı ayarı gelir.



Ocağı devre dışı bıraklığınızda, bu fonksiyonu da devre dışı bırakırsınız.

## 5.9 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu fonksiyon, ocağın kazara çalışmasını önler.

**Fonksiyonu etkinleştirmek için** ocağı  ile etkinleştirin. Hiçbir ısı ayarı yapmayın.

Fonksiyonu etkinleştirmek için  tuşuna dokunun.  görünür. Ocak şununla devre dışı bırakın .

**Fonksiyonu devre dışı bırakmak için** ocağı  ile etkinleştirin. Hiçbir ısı ayarı yapmayın.

Fonksiyonu etkinleştirmek için  tuşuna dokunun.  görünür. Ocak şununla devre dışı bırakın .

**Fonksiyonu sadece bir pişirme süresinde geçersiz kılmak için:** ocağı  ile etkinleştirin.  görünür. Fonksiyonu etkinleştirmek için  tuşuna dokunun. **Isı ayarını 10 saniye içinde yapın.** Ocağı çalıştırabilirsiniz. Ocağı  ile devre dışı bırakırsanız, fonksiyon tekrar çalışır.

## 6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



### UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 6.1 Pişirme Kapları

- Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunda kalın ve düz olmalıdır.
- Ocak yüzeyine koymadan bütün kapların tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Çizilmeleri önlemek için, tencereyi seramik camın üzerinde kaydırımayın veya sürtmeyin.



Emaye çelikten yapılmış veya tabanı alüminyum ya da bakır olan pişirme kapları, cam seramik yüzey üzerinde renk değişimine neden olabilir.

## 6.2 Pişirme uygulamalarına yönelik örnekler



Tablodaki bilgiler sadece yol gösterme amaçlıdır.

Isı ayarı	Aşağıdakiler için:	Süre (dk.)	Tavsiyeler
<input type="checkbox"/> - 1	Pişmiş yemeği sıcak tutma.	gerektiği kadar	Pişirme kabını kapakla kapatın.
1 - 2.	Holandez sosu, eritme: tereyağ, çikolata, jöle.	5 - 25	Ara sıra karıştırın.
1 - 2.	Katılaştırma: yumuşak omletler, pişmiş yumurtalar.	10 - 40	Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.

Isı ayarı	Aşağıdakiler için:	Süre (dk.)	Tavsiyeler
2. - 3.	Pirinç ve süt ihtiyacı eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma.	25 - 50	Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.
3. - 4.	Sebze, balık, et buğulama.	20 - 45	Birkaç yemek kaşığı sıvı ekleyin.
4. - 5.	Patates buğulama.	20 - 60	750 g patates için maks. ¼ litre su kulanın.
4. - 5.	Çok miktarda yemek, güveç ve çorba pişirme.	60 - 150	En fazla 3 litre sıvı ve diğer malzemeler.
5. - 7	Hafif kızartma: tavalar, dana eti yemekleri, pirzolalar, köfteler, soslar, karaciğer, meyane, yumurta, pankek, lokma tatlısı.	gerektiği kadar	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
7 - 8	Ağır kızartma, fırında baharatlı patates, fileto biftek, biftek.	5 - 15	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin.
9	Su kaynatma, makarna pişirme, et kavurma (tas kebabı, rosto), patates kızartmaları.		

## 7. BAKIM VE TEMİZLİK

### ⚠️ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

### 7.1 Genel bilgiler

- Her kullanımından sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizleyici kullanın.
- Cam için uygun özel bir kazıcıyı kullanın.

yiyecekler, aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Özel raspatayı camın üzerine dar bir açıyla koyup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.

- Ocak yeterince soğuduktan sonra sunları çıkarın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizlik sonrasında, ocağı yumuşak bir bezle kurulayın.
- Parlak metalik renk değişiminden kurtulun:** sirke suyu kullanım ve cam yüzeyi nemli bir bezle temizleyin.

### 7.2 Ocağın temizlenmesi

- Sunları bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, şeker ve şekerli

## 8. SORUN GİDERME

### ⚠️ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

## 8.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Olası sebep	Çözüm
Ocağı açmadınız veya çalıştırmadınız.	Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
	Sigorta atmıştır.	Arızaya sigortanın neden olduğundan emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
	10 saniye içerisinde ısı ayarını yapmadınız.	Ocağı tekrar açın ve 10 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını yapın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz.	Sadece bir sensör alanına dokunun.
	Beklet çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.
	Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var.	Kontrol panelini temizleyin.
Sesli bir sinyal duyuyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuyor.	Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz.	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Ocak devre dışı kalıyor.	Sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz ①	Nesneleri sensör alanından kaldırın.
Kalan sıcaklık göstergesi yanmıyor.	Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıtırlığı veya sensor hasar gördüğü için sıcak olmayıabilir.	Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldığında, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün.
Otomatik Isıtma çalışmıyor.	Bölge sıcak.	Bölgeli yeterince soğumaya bırakın.
	En yüksek ısı ayarı seçilmiştir.	En yüksek ısı ayarı işlev ile aynı güçe sahiptir.
	Isı ayarı 0 kademesine indirilmiştir.	0 ile başlayın ve ısı ayarını artırın.
Dış halka etkinleştirilemiyor.		İlk olarak ısı kademesi ayarını kullanarak iç halkayı etkinleştirin.
 Çoklu bölge üzerinde koyu bir alan var.	Çoklu bölge üzerinde koyu bir alan olması normaldir.	
Sensör alanları isınıyor.	Pişirme kapları çok büyük veya kontrol düğmelerine çok yakın yerleştirmişsiniz.	Mükemmense büyük pişirme kaplarını arka bölgelere koyun.
 yanıyor.	Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitle çalışıyor.	"Günlük kullanım" bölümüne bakın.

Sorun	Olası sebep	Çözüm
[E] ve bir sayı yanıyor.	Ocakta bir hata var.	Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın. Eğer; [E] tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin.
Sabit bir bip sesi duyabilirsiniz.	Elektrik bağlantısı doğru değil.	Ocağın elektrik beslemesini kesin. Testisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun.
[E] yanıyor.	Güç kaynağının ikinci fazı eksik.	Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sigortayı çıkarın, bir dakika bekleyin ve sigortayı yeniden takın.

## 8.2 Bir çözüm bulamadığınızda...

Sorunu gideremediğiniz takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Bilgi etiketindeki bilgileri verin. Cam seramik için üç haneli harf kodunu (cam yüzeyin kösesindedir) verin ve yanın hata mesajını belirtin. Ocağı doğru şekilde çalıştırıldığınızdan

emin olun. Eğer ocağı yanlış şekilde çalıştırılmışsanız, servis teknisyeni veya satıcı tarafından sağlanan servis, garanti süresi içerisinde dahi ücretsiz olmayacağındır. Yetkili Servis ve garanti koşulları ile ilgili talimatlar garanti kitapçığında bulunmaktadır.

## 9. TEKNİK VERİLER

### 9.1 Bilgi etiketi

Model EHF6343FOK  
Tür 60 HAD 53 AO

Seri No .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Romanya'da Üretilmiştir  
6,4 kW  


### 9.2 Pişirme bölgelerinin özelliklerı

Pişirme bölgesi	Nominal Güç (Maks. ısı ayarı) [W]	Pişirme bölgesinin çapı [mm]
Sol ön	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Sol arka	1200	145
Sağ ön	1200	145
Sağ arka	700 / 1700	120 / 180

Mümkün olan en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için pişirme bölgesinin çapından daha büyük olmayan pişirme kapları kullanın.

## 10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### 10.1 Yalnızca AB pazarı için geçerli EU 66/2014'e göre ürün bilgileri

Model tanımlaması	EHF6343FOK		
Ocak türü	Ankastre Ocak		
Pişirme bölgelerinin sayısı	4		
Isıtma teknolojisi	Radyan Isıtıcı		
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	Sol ön Sol arka Sağ ön Sağ arka	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm	
Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC elektrikli pişirme)	Sol ön Sol arka Sağ ön Sağ arka	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg	
Ocağın enerji tüketimi (EC elektrikli ocak)		190,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemleri

### 10.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki tavsiyelere uyarak yemek pişirme sırasında enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda yalnızca ihtiyacınız olan kadarını kullanın.
- Mممكئنse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.

- Pişirme bölgesini çalıştırmadan önce pişirme kabını üzerine koyun.
- Pişirme kabının tabanı pişirme bölgesi ile aynı çapta olmalıdır.
- Daha küçük olan pişirme kaplarını daha küçük pişirme bölgelerine koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceği sıcak tutmak veya eritmek için kalan sıcaklığı kullanın.

## 11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - c. Aşırı bir masraf gerektirtmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fikradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmüşinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelen indirim

- haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbin önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçuya yöneltildiğinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden döneme veya ayıp oranında bedelen indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelen yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketicisi bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borclar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

**Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek**

**uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakedim Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.**

**Üretici / İhracatçı :**

ELECTROLUX APPLIANCES AB  
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)  
ST GÖRANSGATAN 143  
SE-105 45 STOCKHOLM  
SWEDEN  
TEL: +46 (8) 738 60 00  
FAX: +46 (8) 738 63 35  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

**İthalatçı:** Electrolux Dayanıklı Tüketicim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul  
Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89  
[musteri\\_hizmetleri@electrolux.com](mailto:musteri_hizmetleri@electrolux.com)

WEB: [www.electrolux.com.tr](http://www.electrolux.com.tr)

**Kullanım Ömrü Bilgisi :**

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## 12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyn. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı simbolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

Попередження / Важлива інформація про безпеку

Загальна інформація та рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	380
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	383
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	385
4. ОПИС ВИРОБУ.....	387
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	388
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	391
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	392
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	392
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	394
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	395
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	396

## 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне

встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

## 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим пристладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування пристладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу пристладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу пристладу.
- Не дозволяйте дітям грatisся з пристладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до пристладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи пристладу.
- Якщо пристлад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування пристладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

## 1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готовання без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- **НИКОЛИ** не намагайтесь загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрійте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтесь приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установлення

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зразі за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Установіть під приладом розділювальну панель з фанери, матеріалу для виготовлення кухонних каркасів або інших незаймистих матеріалів, щоб унеможливити доступ до дна.
- Розділювальна панель повинна повністю покривати зону під варильною поверхнею.

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтесь, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтесь в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть привести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтесь належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтесь в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтесь, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжуваči.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електрозвивлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електрозвивлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізоляючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізоляючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізоляючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструлі на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтесь приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.

- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх остояні від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Парі, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може привести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склопераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється

використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

## 2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з

екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначенні для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного будовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

## 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель живлення: H05V2V2-F, який витримує температуру 90 °C чи вище. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

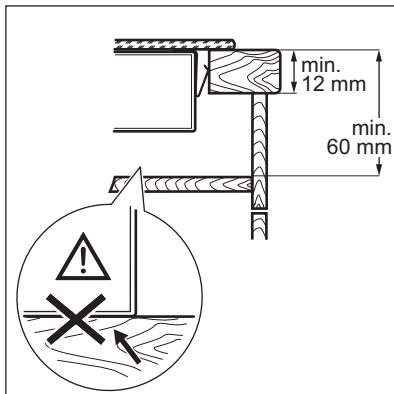
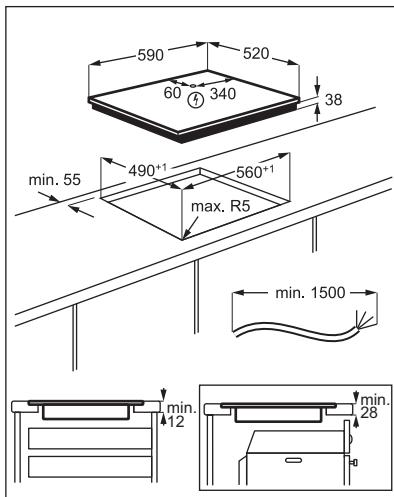
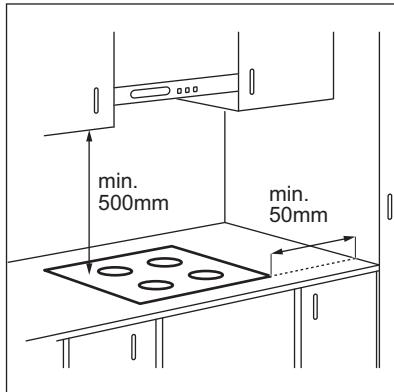
## 3.4 Складання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

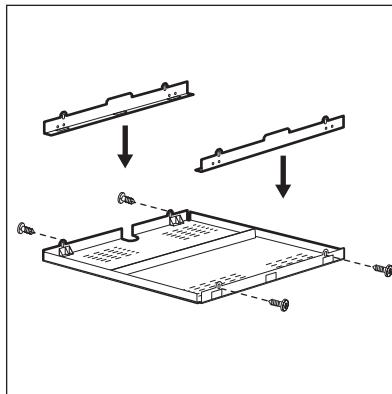


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Захисний короб



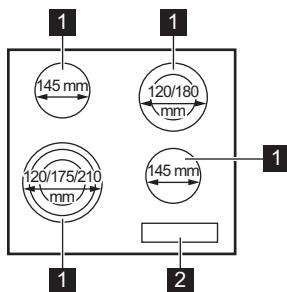
Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), захисна підлога безпосередньо під варильною поверхнею не потрібна. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.



Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

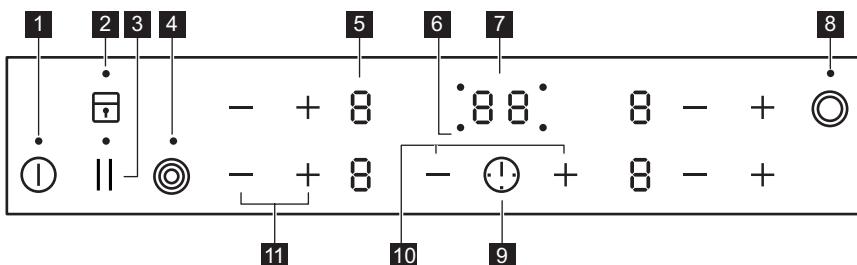
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Схема варильної панелі



- 1 Зона нагрівання  
2 Панель керування

### 4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	①	ВКЛ/ВІМК
2	■	Блокування / Захист духової шафи від дітей
3		Пауза
4	◎	-
5	-	Дисплей установленого ступеня нагрівання
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
7	- Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	◎	Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.
9	⌚	Вибір зони нагрівання.
10	+/-	Збільшення або зменшення тривалості.
11	+/-	Установлення ступеня нагрівання.

#### 4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 9 / 2 - 6	Зона нагрівання працює. Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.
u	Працює Пауза.
A	Працює Автоматичне нагрівання.
E + цифра	Виникла несправність.
H	Зона нагрівання ще гаряча (залишкове тепло).
L	Працює Блокування / Захист духової шафи від дітей.
-	Працює Автоматичне вимкнення.

#### 4.4 Індикатор залишкового тепла

##### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

⚠ Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

## 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

##### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться ① і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

## 5.2 Автоматичне вимкнення

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:**

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:**

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 1 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години
6 - 9	1,5 години

## 5.3 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніться  і , щоб вимкнути зону нагрівання.

## 5.4 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець

Поверхню, на якій ви готуєте, можна налаштувати згідно з розміром посуду.

Натисніть сенсорну кнопку:  

**Увімкнення зовнішнього кільця:** торкніться сенсорної кнопки. Загорается символ.

**Увімкнення інших зовнішніх кілець:** торкніться тої самої сенсорної кнопки ще раз. Засвітиться наступний індикатор.

**Вимкнення зовнішнього кільця:** торкайтесь сенсорної кнопки, доки не вимкнеться індикатор.



Якщо зону нагрівання ввімкнено, а зовнішнє кільце – ні, освітлення зони може охоплювати зовнішнє кільце. Це не означає, що зовнішнє кільце ввімкнено. Щоб перевірити, чи ввімкнено кільце, перевірте індикатор.

## 5.5 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція увімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться , доки не буде вибрано належний ступінь нагрівання. Через 3 секунди на дисплей з'явиться .

**Вимкнення функції:** торкніться .

## 5.6 Таймер

- Таймер зворотного відліку часу** За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться  декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію або змінити час:** торкніться  або  таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає

блімати, відбувається зворотний відлік часу.

### Щоб дізнатися, скільки часу

**залишилося:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блімати. На дисплей відобразиться час, що залишився.

**Для вимкнення функції:** торкніться для вибору зони нагрівання, а потім торкніться .

Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блімати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .

#### • Таймер

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплей відображається ступінь нагрівання .

**Для активації функції:** торкніться , а потім або таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блімати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .

**Для вимкнення функції:** торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## 5.7 Пауза

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Торкніться , щоб увімкнути функцію. Ступінь нагріву знижується до 1.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться . Загорается попередній ступінь нагрівання .

## 5.8 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**

**Для активації функції:** торкніться загорается на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

**Вимкнення функції:** торкніться . Загорается попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 5.9 Захист духової шафи від дітей

Ця функція запобігає випадковому вимиканню варильної поверхні.

**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте протягом 4 секунд.

Загорается . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте протягом 4 секунд.

Загорается . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорается

 Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли

варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Посуд

- Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтесь, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склоперамічній поверхні.

### 

Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може привести до зміни кольору склоперамічної поверхні.

### 6.2 Приклади застосування

### 

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
 - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2.	Голландський соус, розтоплювання: масла, шоколаду, желе.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2.	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2. - 3.	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3. - 4.	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4. - 5.	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. $\frac{1}{4}$ л води на 750 г картоплі.
4. - 5.	Приготування страв у великий кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
5. - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлєтів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.

Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		

## 7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтесь спеціальним шкребком для скла.

#### 7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й

полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може привести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризи жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтесь розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 8.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмікається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильна поверхня правильно під'єднана до мережі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтесь в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегоріть ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Пауза працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або декілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Автоматичне нагрівання не працює.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
	Ви знизили ступінь нагрівання до 0.	Почніть із 0 та збільшуйте ступінь нагрівання.
Не вдається увімкнути зовнішнє кільце.		Спершу активуйте внутрішній контур, змінивши ступінь нагрівання.
	На кількох зонах є темна ділянка.	Це нормально, що на кількох зонах є темна ділянка.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Відображається  .	Захист духової шафи від дітей або Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
[E] і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо Якщо [E] загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Відображається [EE].	Відсутня друга фаза електро живлення.	Перевірте, що варильна поверхня правильно під'єднана до мережі. Вийміть запобіжник, зачекайте хвилину і вставте запобіжник на місці.

## 8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення

про помилку, який відображається на дисплей. Переконайтесь, що варильна поверхня використовувала напірним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умов гарантії описані в гарантійному буклеті.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Таблиця з технічними даними

Модель EHF6343FOK

Тип 60 HAD 53 AO

Сер. номер .....

ELECTROLUX

НОМЕР ВИРОБУ (PNC) 949 492 105 02

220-240 В 50-60 Гц

Вироблено в Румунії

6.4 kW



### 9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Діаметр зони нагрівання [мм]
Передня ліва	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задня ліва	1200	145

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Діаметр зони нагрівання [мм]
Передня права	1200	145
Задня права	700 / 1700	120 / 180

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр зони нагрівання.

## 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 10.1 Інформація щодо виробу згідно з EU 66/2014 дійсна лише для ринку ЄС

Ідентифікатор моделі	EHF6343FOK	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Електричний нагрівач	
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	21,0 см 14,5 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	194,9 Вт·год/кг 188,0 Вт·год/кг 188,0 Вт·год/кг 191,6 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	190,6 Вт·год/кг	

EN 60350-2 - Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 2: Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

### 10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

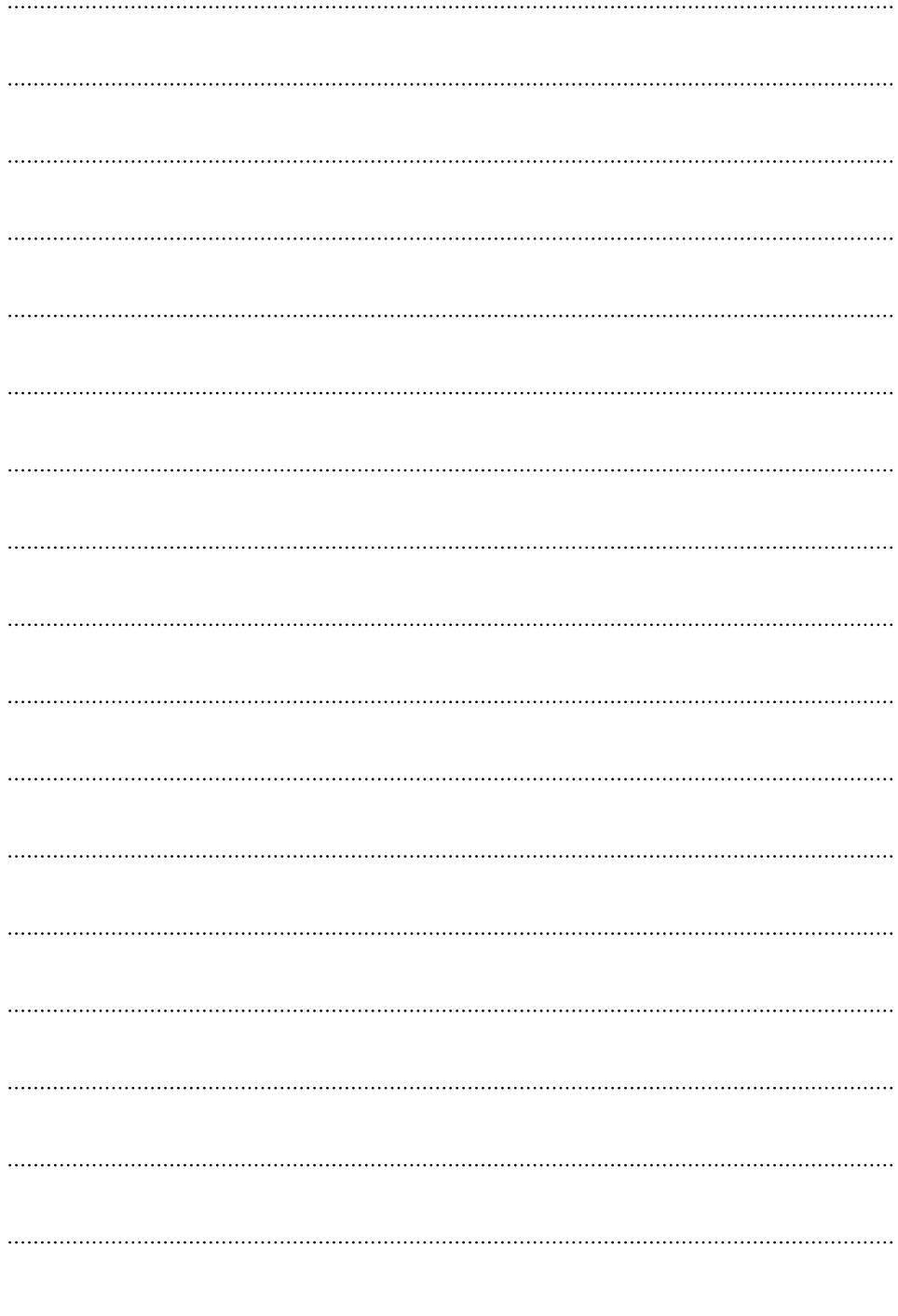
- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.

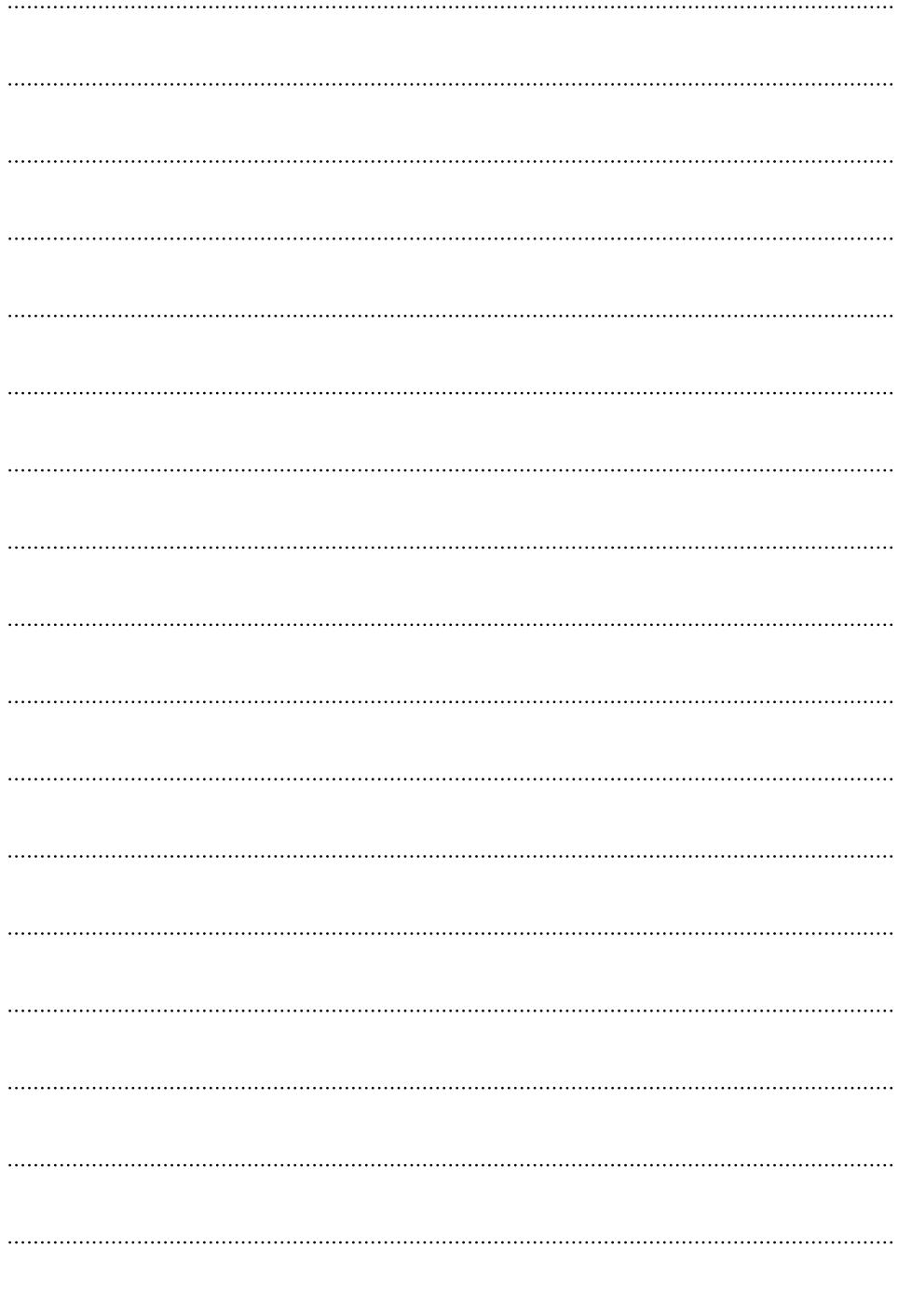
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр dna посуду та зони нагрівання має бути одинаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

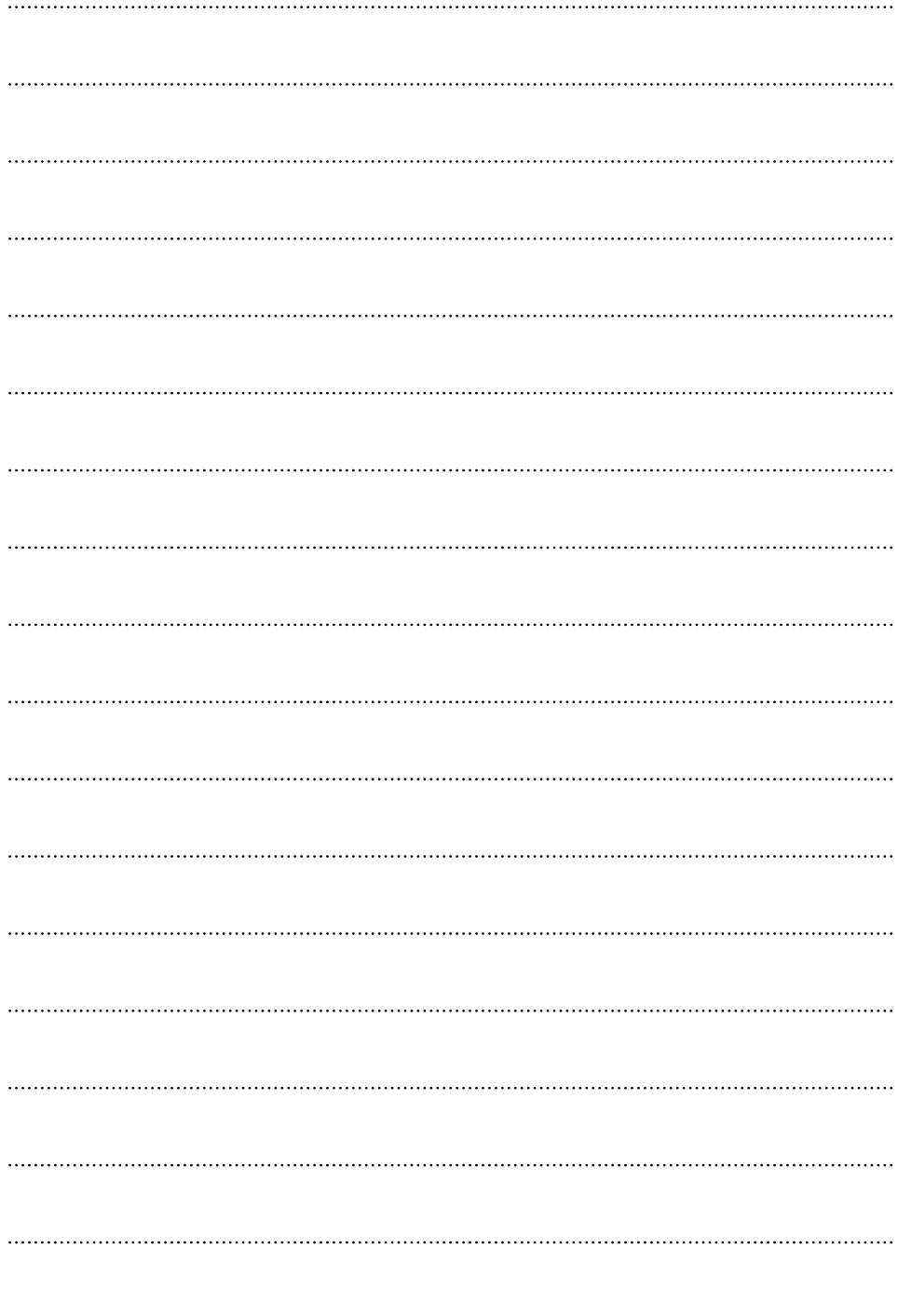
## 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних пристрій. Не

викидайте пристрій, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







CE EAC



867358510-D-362023

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