



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHH6340FOK

.....  
**PL** PŁYTA GRZEJNA  
**RO** PLITĂ  
**RU** ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
**SR** ПЛОЧА ЗА КУВАЊЕ

.....  
INSTRUKCJA OBSŁUGI 2  
MANUAL DE UTILIZARE 17  
ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ 32  
УПУТСТВО ЗА УПОТРЕБУ 49



## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	4
3. OPIS URZĄDZENIA .....	6
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	8
5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI .....	10
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	12
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	12
8. INSTRUKCJE INSTALACJI .....	14
9. DANE TECHNICZNE .....	16
10. OCHRONA ŚRODOWISKA .....	16

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Wiłamy w świecie marki Electrolux!

**Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz 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.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywy do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strące-

nia 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.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między białem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

### Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splełtania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- 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.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wyrzucanego — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- Nie kłaść sztućców ani pokryw naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem lub 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.
- Nie gasić pożaru wodą. Odłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

## 2.2 Przeznaczenie



### OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej 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 zary-

sowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

## 2.3 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki

czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.4 Utylizacja



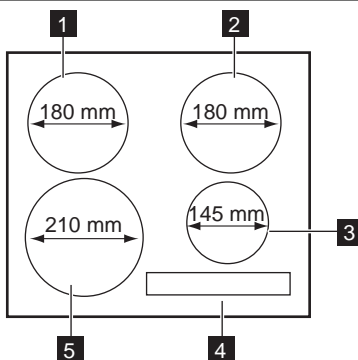
### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

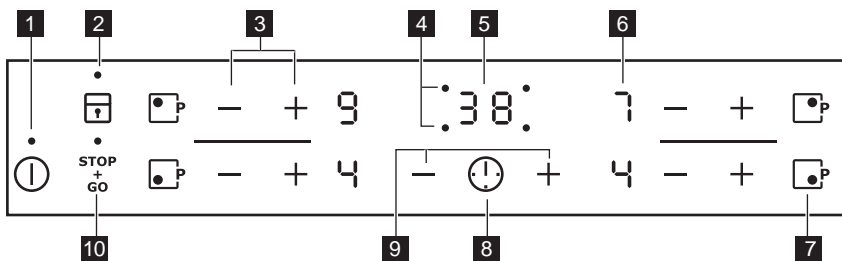
# 3. OPIS URZĄDZENIA

## 3.1 Widok urządzenia








- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Indukcyjne pole grzejne
- 3** Indukcyjne pole grzejne
- 4** Panel sterowania
- 5** Indukcyjne pole grzejne














## 3.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	Pole czujnika	Funkcja
1		Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	+ / -	Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania.
4	Wskaźniki pól grzejnych – funkcja zegara.	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
5	Wyświetlacz zegara.	Pokazuje czas w minutach.
6	Wskaźnik mocy grzania.	Wskazuje ustawienie mocy grzania.
7		Włączanie funkcji Power.
8		Wybór pola grzejnego.
9	+ / -	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10		Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.


### 3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Funkcja podtrzymywania temp./funkcja STOP+GO jest włączona.
 -  /  - 	Pole grzejne jest włączone.
	Funkcja automatycznego podgrzewania jest włączona.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Nieprawidłowe działanie.
	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
	Włączona jest blokada/blokada uruchomienia.
	Włączona jest funkcja Power.
	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

### 3.4 Wskaźnik ciepła resztkowego



#### OSTRZEŻENIE!

 Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

## 4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 4.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć **1** przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

### 4.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:**

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (**0**).
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol **F** i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się **-** i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
  - **0** , **1** - **2** — 6 godz.
  - **3** - **4** — 5 godz.
  - **5** — 4 godz.
  - **6** - **9** — 1,5 godz.

### 4.3 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć **+**, aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć **-**, aby zmniejszyć moc grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania. Dotknąć jednocześnie **+** i **-**, aby wyłączyć pole grzejne.

### 4.4 Automatyczne podgrzewanie

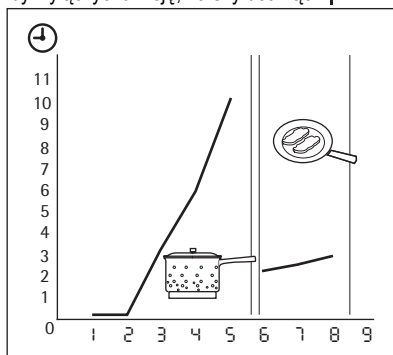
Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta

uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.

Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć **P**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **P**.
2. Natychmiast dotknąć **+**. Na wyświetlaczu pojawi się symbol **R**.
3. Natychmiast dotknąć kilkakrotnie **-**, aż pojawi się wymagane ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się **R**.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć **+**.

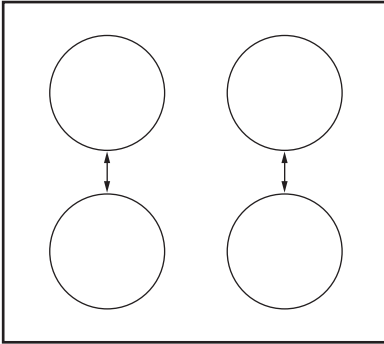


### 4.5 Funkcja Power

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polem grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne”). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć **P** — wyświetli się **P**. Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

### 4.6 Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Moc drugiego pola grzejnego zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.












## 4.7 Zegar


### Wyłącznik czasowy


Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu działania danego pola grzejnego tylko w danej chwili.

**Zegar należy ustawić po dokonaniu wyboru pola grzejnego.**




Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.


- **Aby ustawić pole grzejne:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć lub zmienić ustawienie zegara:** dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas (  –  minut). Powolne miganie wskaźnika pola grzejnego oznacza rozpoczęcie odliczania czasu.
- **Aby wyłączyć zegar:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu , a następnie dotknąć , aby wyłączyć zegar. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do  Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Pole grzejne wyłączy się.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .


### Minutnika

Gdy pola grzejne są włączone, można używać zegara jako **minutnika**. Dotknąć . Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Gdy odliczanie

czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać .


- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .

## 4.8 STOP+GO


Funkcja  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania (.

Gdy działa funkcja  $\text{STOP}_{\text{GO}}$ , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.


Funkcja  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu  $\text{STOP}_{\text{GO}}$ . Pojawi się symbol .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć  $\text{STOP}_{\text{GO}}$ . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

## 4.9 Blokada


Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć . Na

4 sekundy zaświeci się symbol .

Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć .





Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.





## 4.10 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.




### Włączanie blokady uruchomienia


- Włączyć urządzenie dotykając . **Nie ustawić mocy grzania.**
- Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając .

### Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając . **Nie ustawić mocy grzania.** Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając .

### Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie dotykając . Zaświeci się symbol .
- Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia.

- Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie , blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

## 5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



### INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.

### 5.1 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli:

- ... można szybko zagotować niewielką ilość wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc.
- ... magnes przywiera do dna naczynia.



**Dno naczynia** powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

**Wymiary naczyń:** indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

### 5.2 Odgłosy podczas ogrzewania

#### Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a

naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

**Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterek urządzenia.**

### 5.3 Oszczędzanie energii



Jak oszczędzać energię

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.



Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna przejmuje tylko część energii generowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

### 5.4 Przykłady zastosowań



Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa.

Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne.

Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienia mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Wykorzystanie mocy znamionowej
 1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 2	Sos holenderski, roztopienie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 5 %
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 5 %
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	5 – 10 %
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	10 – 15 %
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	15 – 21 %
4 - 5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	15 – 21 %
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cięćciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	31 – 45 %
7 - 8	Intensywne smażenie: placków ziemniaczanych, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
 P	Gotowanie dużej ilości wody. Włączona jest funkcja zarządzania energią.			

### Informacja na temat akryloamidów

**Ważne!** Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza

zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

## 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu. Zawsze używać naczyń z czystym dnem.









Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

### Usuwanie zabrudzeń:

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
- Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
- Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu mniej niż 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeśli pole grzejne było używane wystarczająco długo, aby się rozgrzać, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest wyłączone.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.
Wyświetla się  oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskaźnik  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetla się  .	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zdziałało zabezpieczenie przed przegraniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z

trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było używane prawidłowo. W przeciwnym razie interwen-

cja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków

gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 8. INSTRUKCJE INSTALACJI



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.



Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.

- Model .....
- Numer produktu .....
- Numer seryjny .....

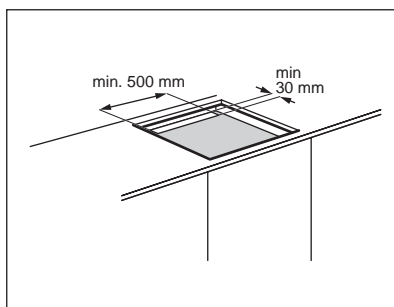
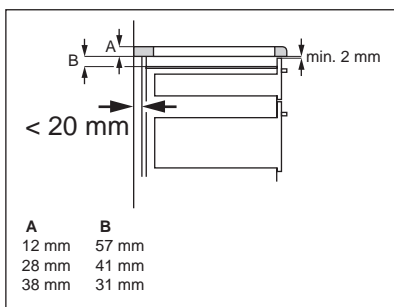
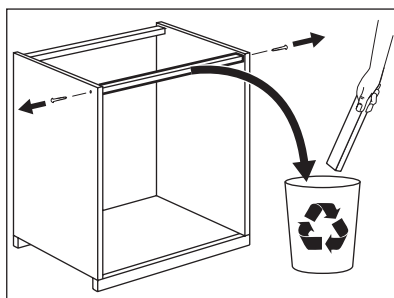
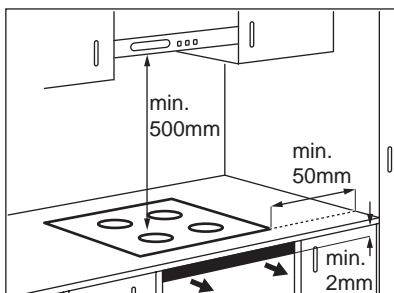
### 8.1 Urządzenia do zabudowy

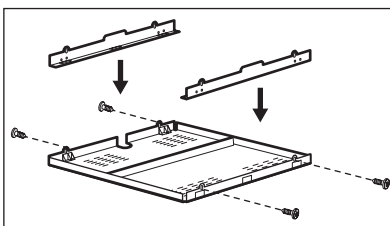
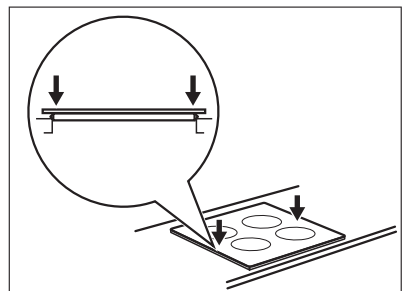
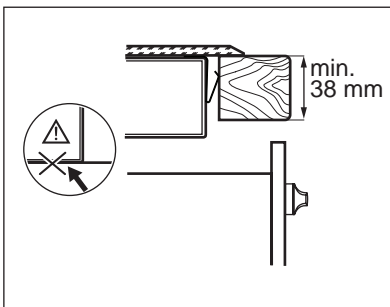
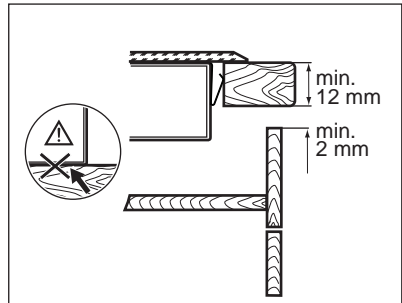
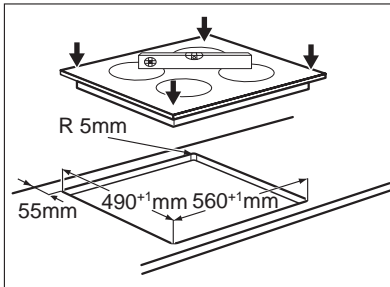
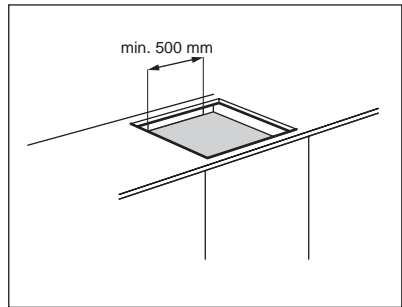
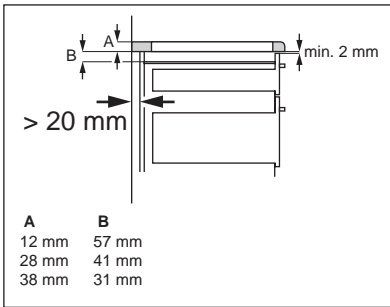
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szaf-

kach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 8.2 Przewód zasilający

- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości  $T_{max}$  90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.








W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe<sup>1)</sup>) nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem. W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

<sup>1)</sup> Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

## 9. DANE TECHNICZNE

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	  


### Moc pól grzejnych


Pole grzejne	Moc nominalna (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Prawe przednie — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Lewe tylne — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Lewe przednie — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany

te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

## 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy 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 miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

# CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA . . . . .	18
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA . . . . .	19
3. DESCRIEREA PRODUSULUI . . . . .	21
4. UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	22
5. SFATURI UTILE . . . . .	24
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	26
7. DEPANARE . . . . .	27
8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE . . . . .	28
9. INFORMAȚII TEHNICE . . . . .	30
10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR . . . . .	31

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

# 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

## 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



### AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

## 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprii aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, oprii aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 2.1 Instalarea



#### AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele 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.

- Verificați dacă spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile

(dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.

- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- 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.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Risc de vătămare, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- A nu se folosi un cronometru extern sau un sistem de telecomandă separat pentru comanda aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit. Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii de 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.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului 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 cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.3 Îngrijirea și curățarea



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.4 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



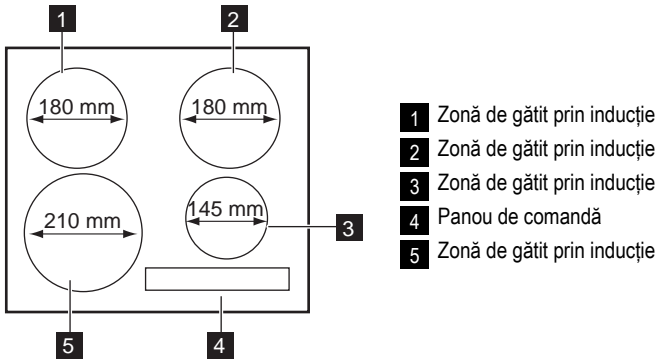
### AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

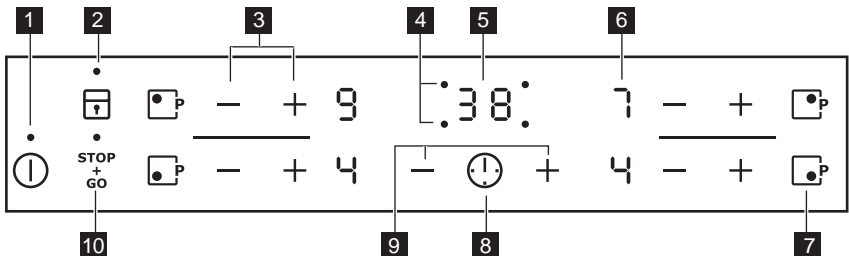
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală






### 3.2 Configurația panoului de comandă
















Pentru a utiliza aparatul folosiți câmpurile cu senzori. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp sensor	Funcție
1	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
3	Pentru a crește sau descrește nivelul de căldură.
4	Indică zona pentru care setați timpul.
5	Pentru a arăta timpul în minute.

Câmp senzor	Funcție
6 Afișaj nivel de căldură.	Pentru a afișa nivelul de căldură.
7 	Pentru a activa funcția Putere.
8 	Pentru a alege zona de gătit.
9 + / -	Pentru a crește sau descrește durata.
10 	Pentru activarea și dezactivarea funcției STOP+GO.


### 3.3 Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Menține cald / Funcția STOP+GO este activă.
 -  /  - 	Zona de gătit funcționează.
	Funcția Încălzirea automată este activă.
	Nu este un vas adecvat sau vasul este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Există o defecțiune.
	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală).
	Dispozitivul de blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
	Funcția Putere este activă.
	Oprirea automată este activă.

### 3.4 Indicatorul de căldură reziduală




#### AVERTIZARE

 Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura a vaselor.


## 4. UTILIZAREA ZILNICĂ


### 4.1 Activarea și dezactivarea






Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

### 4.2 Oprirea automată





**Funcția dezactivează automat aparatul dacă:**

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate (.
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.

- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.

- Nu dezactivați o zonă de gătit și nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
  -  — 6 ore
  -  — 5 ore
  -  — 4 ore
  -  — 1,5 ore







### 4.3 Nivelul de gătit


Atingeți  pentru a crește nivelul de gătit. Atingeți  pentru a reduce nivelul de gătit. Nivelul de gătit apare pe afișaj. Atingeți  și  în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

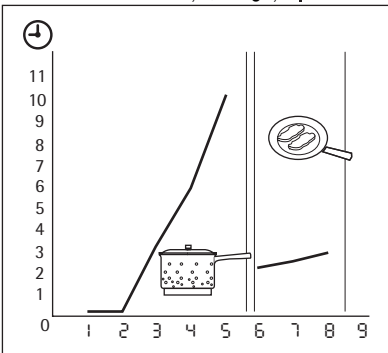
### 4.4 Încălzirea automată

Puteți obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt, dacă activați funcția Încălzire automată. Această funcție activează încălzirea pe nivelul maxim de căldură pentru un anumit timp (vezi diagrama) și apoi scade la nivelul de căldură necesar.



Pentru pornirea funcției de Încălzire automată pentru o zonă de gătit:

1. Atingeți . Simbolul  se aprinde pe afișaj.
2. Atingeți imediat . Simbolul  se aprinde pe afișaj.
3. Atingeți imediat , în mod repetat, până când este activată tipul de căldură necesară. După 3 secunde, pe afișaj se aprinde .

Pentru a dezactiva funcția, atingeți .

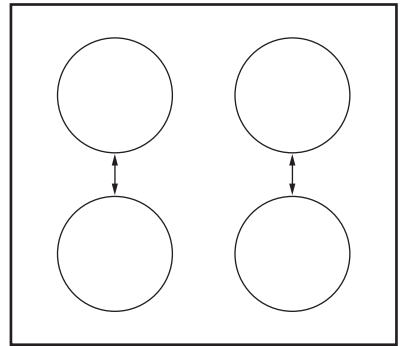


### 4.5 Funcția Putere

Funcția Putere oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Funcția Putere poate fi activată pentru o perioadă de timp limitată (consultați capitolul Informații tehnice). Ulterior, zona de gătit prin inducție trece automat înapoi la nivelul maxim de căldură. Pentru activare, atingeți ,  se aprinde. Pentru dezactivare, schimbați nivelul de căldură.

### 4.6 Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche. Nivelul puterii celei de-a doua zone este redus automat. Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.







### 4.7 Cronometru

#### Cronometrul cu numărătoare inversă




Utilizați Cronometrul pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit.


#### Setați Cronometrul după selectarea zonei de gătit.

Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Pentru a seta zona de gătit:** atingeți  în mod repetat, până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru a activa sau modifica Cronometrul:** atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul (  minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în



secvență lentă, timpul este numărat descrescător.

- **Pentru dezactivarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu  și atingeți — pentru a dezactiva Cronometrul. Intervalul de timp rămas descrește până la . Indicatorul zonei de gătit se stinge.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să clipească repede. Afișajul indică timpul rămas.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul  se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.



- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .


## Ceas avertizor

Puteți utiliza Cronometrul ca un **ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonei de gătit. Atingeți . Atingeți + sau — pentru a seta ora. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul  se aprinde intermitent.




- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

## 4.8 STOP+GO


Funcția  setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă (.

Când  funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.



Funcția  nu oprește cronometrul.


- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Simbolul  se aprinde.
- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

## 4.9 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă, dar nu . Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Mai întâi setați nivelul de gătit.

Pentru a porni această funcție atingeți . Simbolul  se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.





Pentru a opri această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.





## 4.10 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.





**Pentru a activa Dispozitivul de siguranță pentru copii**

- Activați aparatul cu . **Nu setați nivelurile de căldură.**
- Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu .

**Pentru a dezactiva Dispozitivul de siguranță pentru copii**

- Activați aparatul cu . **Nu setați nivelurile de căldură.** Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu .

**Pentru a trece peste Dispozitivul de siguranță pentru copii doar pentru o singură dată**

- Activați aparatul cu . Simbolul  se aprinde.
- Atingeți  timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de gătit în 10 secunde.** Puteți utiliza aparatul.
- Când dezactivați aparatul cu , Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.

## 5. SFATURI UTILE



### ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **inadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă...

- ... o cantitatea redusă de apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- ... un magnet este atras de baza vasului.



**Baza vasului** trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

**Dimensiunile vaselor:** zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

## 5.2 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
- sunet ca un fluierat: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute materiale diferite (construcție "sandviș").
- zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.
- pocnituri: procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.**

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
1	Mentineți caldă mâncarea gătită	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 5 %
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 5 %
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25 - 50 min	Adăugați minimum de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte	5 – 10 %

## 5.3 Economisirea energiei



Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.



Eficiența zonei de gătit


Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit. Pentru diametrele minime consultați capitolul Informații tehnice.

## 5.4 Exemple de gătit

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu consumul electric al zonei de gătit. Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	10 – 15 %
4 - 5	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi	15 – 21 %
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe	60 - 150 min	Până la 3 l lichid plus ingredientele	15 – 21 %
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, rântaș, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	31 – 45 %
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	45 – 64 %
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai			100 %
	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activ sistemul de control al nivelului puterii.			

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele

pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

## 6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.









Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața de vitroceramică nu cauzează niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

### Pentru a curăța murdăria:

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vi-
- trată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.
- Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
- În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## 7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor simultan.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este activă.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsați zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția de Încălzire automată.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Se aprinde  .	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde  .	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde  .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este afișat  și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde  .	Aparatul prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Au fost activate sistemele de protecție la supraîncălzire a zonelor de gătit și de Oprire automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zona de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează.

Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

## 8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolul "Informații privind siguranța".



Înainte de instalării

Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model .....
- Numărul produsului (PNC) .....
- Numărul de serie .....

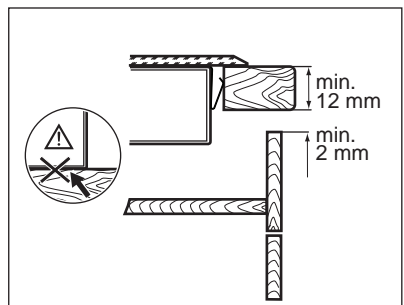
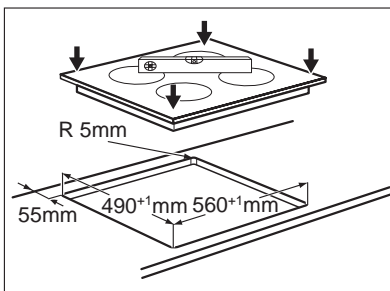
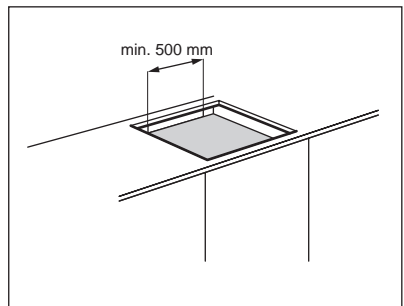
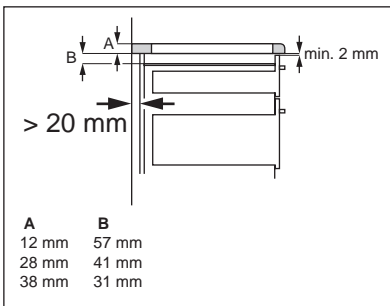
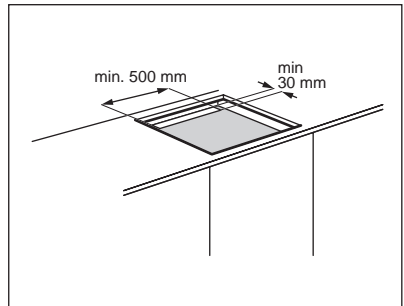
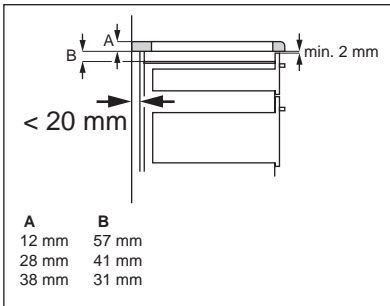
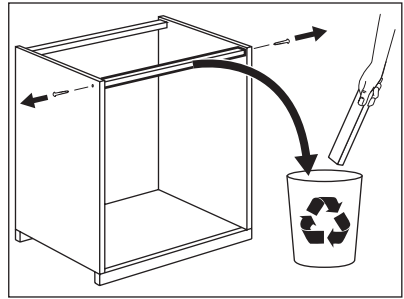
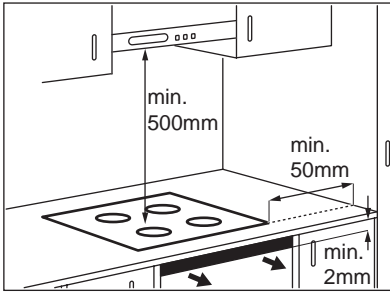
### 8.1 Aparatele încastrate

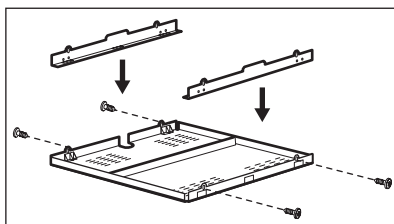
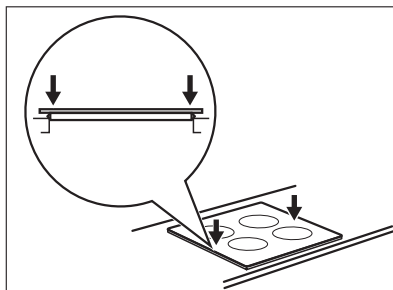
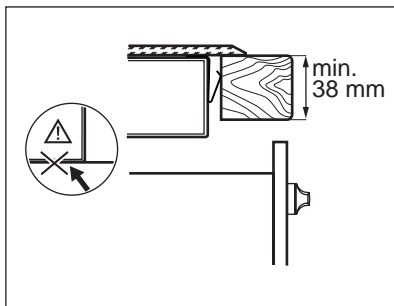
- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 8.2 Cablul conector

- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

### 8.3 Asamblarea





Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar<sup>1)</sup>), spațiul de ventilare din față, de 2 mm, precum și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare.

Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.

<sup>1)</sup> Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

## 9. INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHH6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW




### Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului [mm]
Dreapta-spate: 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Dreapta-față: 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Stânga-spate: 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Stânga-față: 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se


modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

## 10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

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 aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	33
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .	34
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .	37
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .	38
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .	40
6. УХОД И ОЧИСТКА . . . . .	43
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ . . . . .	43
8. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ . . . . .	45
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ . . . . .	47
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ . . . . .	48

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели 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.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора 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.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения,

вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

## 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.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- 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.
- 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.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие пред-

охранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пу-скатели.

## 2.2 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.



### **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.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать 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.
- 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.

**2.3 Уход и очистка****ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

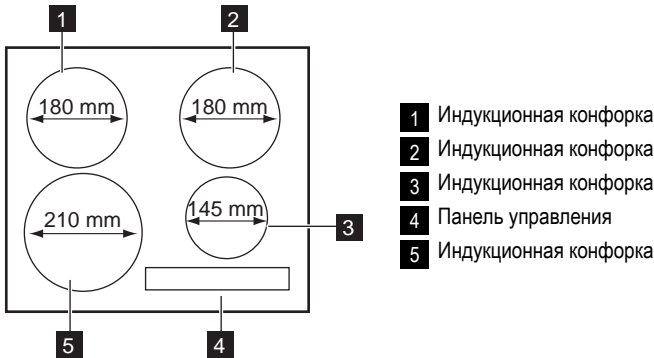
**2.4 Утилизация****ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

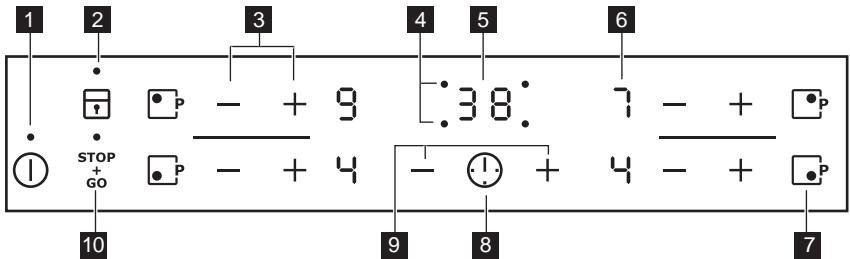
- Для получения информации о том, как надлежащим образом утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

### 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

#### 3.1 Общий обзор



#### 3.2 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Функция
1	Включение и выключение прибора.
2	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Увеличение или уменьшение ступени нагрева.
4 Индикаторы конфорок, для которых установлен таймер.	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5 Дисплей таймера.	Отображение времени в минутах.
6 Индикация мощности нагрева.	Отображение значения мощности нагрева.
7	Включение функции «Бустер».
8	Выбор конфорки.

Сенсорное поле	Функция
9 + / -	Увеличение или уменьшение времени.
10 STOP + GO	Включение и выключение функции STOP +GO.

### 3.3 Индикаторы мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Функция "Поддержание тепла" / STOP+GO включена.
	Конфорка работает.
	Включена функция автоматического нагрева.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Включена блокировка / функция защиты от детей.
	Включена функция "Бустер".
	Сработала функция автоматического отключения.

### 3.4 Индикация остаточного тепла



#### ВНИМАНИЕ!

Опасность ожога из-за остаточного тепла!

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамическая поверхность нагревается от тепла кухонной посуды.

## 4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### 4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить прибор.

### 4.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает прибор, если:**

- Выключены все конфорки (.
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего

прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - , - — 6 часов

- [3] - [4] — 5 часов
- [5] — 4 часа
- [6] - [9] — 1,5 часа

### 4.3 Значение мощности нагрева

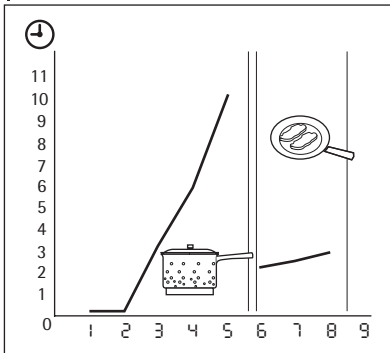
Нажмите на **+**, чтобы увеличить уровень нагрева. Нажмите на **-**, чтобы уменьшить уровень нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева. Нажмите одновременно на **+** и **-**, чтобы выключить конфорку.

### 4.4 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня. Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на **[P]**. На дисплее появится значок **[P]**.
2. Сразу же нажмите на **+**. На дисплее появится значок **[A]**.
3. Сразу после этого снова нажимайте на **-** до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемый уровень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится **[A]**.

Чтобы выключить эту функцию, нажмите на **+**.



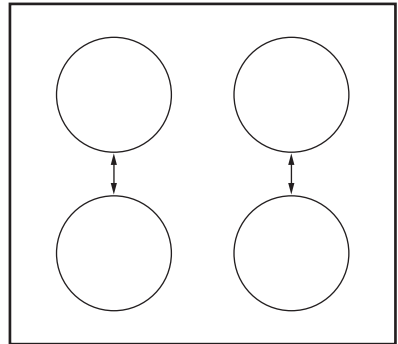
### 4.5 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на

ограниченный период времени (см. главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на **[P]**. При этом загорится **[P]**. Для отключения функции измените ступень нагрева.

### 4.6 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция «Бустер» увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



### 4.7 Таймер

#### Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

**Выберите конфорку и установите значение таймера.**

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Чтобы выбрать конфорку, выполните следующие операции:** многократным нажатием **[1]** добейтесь, чтобы на индикаторе отображалась необходимая конфорка.
- **Чтобы включить или изменить параметры таймера, выполните следующие операции:** нажатием кнопок **+** или **-** на таймере ус-

тановите время (от **00** до **99** минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью переключателя (ⓘ) и нажмите —, чтобы отключить таймер. Оставшееся до конца время установится на значении **00**. Индикатор конфорки погаснет.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью переключателя (ⓘ). Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите (ⓘ).

## Таймер обратного отсчета

Таймер можно использовать в качестве **Таймера обратного отсчета**, когда конфорки не работают. Нажмите (ⓘ). С помощью кнопок + или — установите значение времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

- **Отключение звука:** нажмите (ⓘ).

## 4.8 STOP+GO

Функция **STOP** переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (L). При работе функции **STOP** мощность нагрева изменить нельзя.

Функция **STOP** не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на **STOP**. Загорится символ (L).
- **Для выключения** этой функции нажмите на **STOP**. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

## 4.9 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением та-

кого элемента управления, как (ⓘ). Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на (T).

Символ (L) загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на (T).

Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

## 4.10 Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

### Включение функции защиты от детей

- Включите прибор при помощи (ⓘ). **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.**
- Нажмите и удерживайте (T) в течение четырех секунд. Загорится символ (L).
- Выключите прибор при помощи (ⓘ).

### Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи (ⓘ). **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.** Нажмите и удерживайте (T) в течение четырех секунд. Загорится символ (L).
- Выключите прибор при помощи (ⓘ).

### Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи (ⓘ). Загорится символ (L).
- Нажмите и удерживайте (T) в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью (ⓘ) функция защиты от детей включится снова.

# 5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

## 5.1 Посуда для индукционных конфорок



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

### Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

### Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если...

- ... небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- ... к дну посуды притягивается магнит.



**Дно посуды** должно быть как можно более толстым и плоским.

**Размеры посуды:** в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды.

## 5.2 Шум во время работы

### Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.

- пощелкивание: происходят электрические переключения.
  - шипение, жужжание: работает вентилятор.
- Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.**

## 5.3 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.



Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

## 5.4 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.

При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.

Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 5 %
1 - 2	Стушение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 5 %
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	5 – 10 %
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	10 – 15 %
4 - 5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	15 – 21 %
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	15 – 21 %
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	31 – 45 %
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
 P	Кипячение большого количества воды. Работает система управления мощностью.			

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять

опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## 6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.


### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производителе только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

## 7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Затем прибор выключится.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
Высвечивается символ  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорится символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ 	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Затем примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 8. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

### 8.1 Встраиваемые приборы

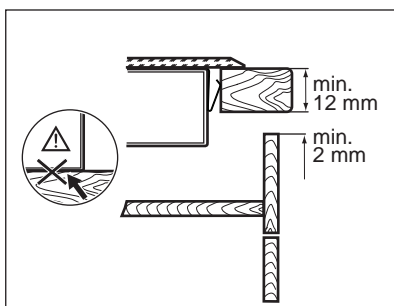
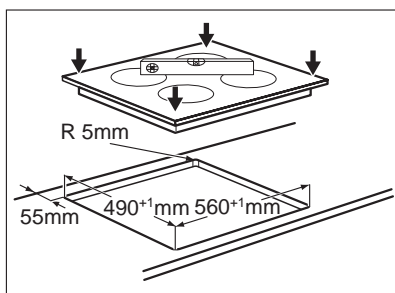
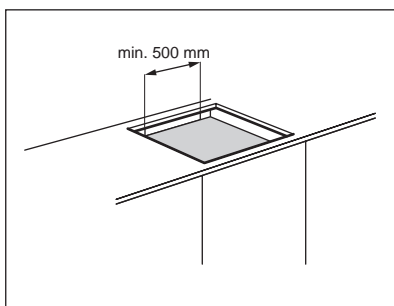
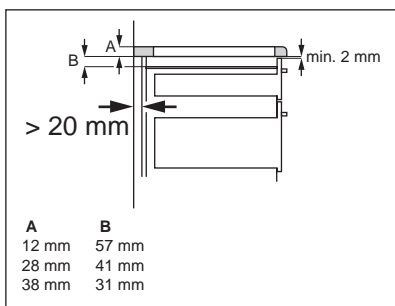
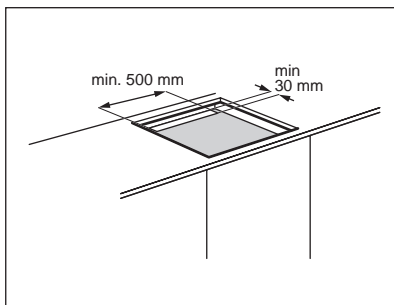
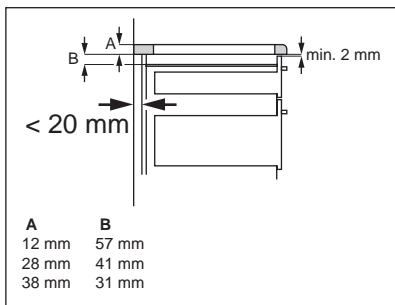
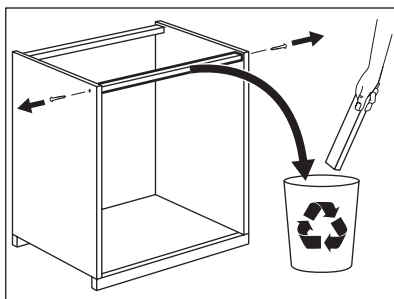
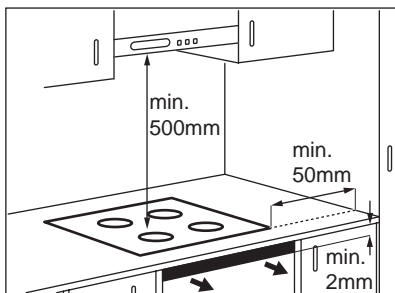
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель,

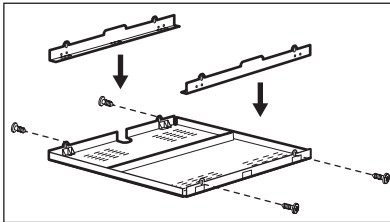
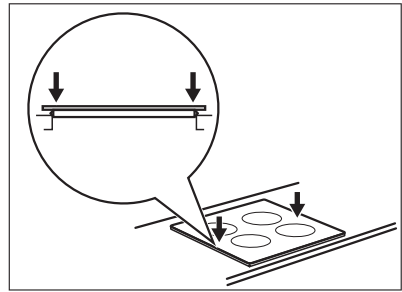
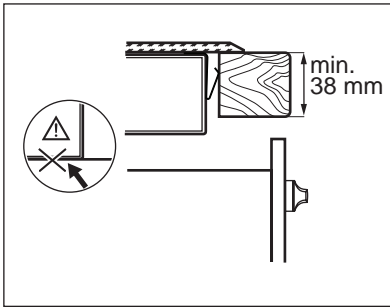
предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

### 8.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

### 8.3 Сборка





В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность<sup>1)</sup>), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.

В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

<sup>1)</sup> В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHN6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 кВт

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00

220-240 В 50-60 Гц

Made in Germany

7.4 кВт



### Мощность конфорок


Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая — 180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Передняя правая — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя левая —180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Передняя левая —210 мм	2300 Вт	3700 Вт	10	180


Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных.

Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

## 10. 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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ . . . . .	50
2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ . . . . .	51
3. ОПИС ПРОИЗВОДА . . . . .	53
4. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА . . . . .	54
5. ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ . . . . .	57
6. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ . . . . .	59
7. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА . . . . .	59
8. УПУТСТВА ЗА ИНСТАЛАЦИЈУ . . . . .	61
9. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ . . . . .	63
10. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА . . . . .	63

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили уређај компаније Electrolux. Изабрали сте производ који са собом носи деценије професионалног искуства и иновација. Генијалан и елегантан, направљен је баш по вашој мери. Стога, кад год га користите, можете бити спокојни јер ћете знати да ћете сваки пут добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

**Посетите наш веб сајт на адреси:**



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИЦИМА И СЕРВИС

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.



Упозорење/опрез - упутства о безбедности.



Опште информације и савети



Еколошке информације

Задржано право измена.

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и квара. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради будућих подешавања.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа



#### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од гушења, повређивања или трајног инвалидитета.

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор од стране одрасле особе или особе која је одговорна за њихову безбедност.
- Немојте дозволити деци да се играју уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домашаја деце.
- Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови су врели.
- Ако уређај има блокаду за децу, препоручујемо да је активирате.
- Чишћење и одржавање не треба да обављају деца, уколико нису под надзором.

### 1.2 Опште мере безбедности

- Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Немојте додиривати грејне елементе.
- Уређајем немојте управљати помоћу спољашњег тајмера или засебног система даљинског управљања.
- 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.
- Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Немојте да користите парочистаче за чишћење уређаја.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Уколико стаклокерамичка плоча напукне, искључите уређај како бисте избегли опасност од струјног удара.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.

## 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

### 2.1 Инсталирање



#### УПОЗОРЕЊЕ

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните сву амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за инсталацију које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек будите пажљиви када померате уређај јер је тежак. Увек носите заштитне рукавице.
- Заптијте површине за резање заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте инсталирати 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 уре-

ђаја и горње фиоке, буде довољан за циркулацију ваздуха.

- Постарајте се да оставите слободан простор за вентилацију од 2 мм између радне површине и предње стране доњег кухињског елемента. Гаранција не покрива оштећења изазвана недостатком одговарајућег простора за вентилацију.
- Дно уређаја може да се загреје. Препоручујемо вам да испод уређаја поставите незапаливу таблу како се не би грејао доњи део.

### Прикључење на електричну мрежу



#### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји опасност од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје мора да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичице.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.

- 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.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезалком са растерењем на вучу.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се сервису или електричару да бисте заменили оштећени кабл за напајање.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 мм.
- Користите само одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем скинуте са носача), уземљене заштитне прекидаче и контакторе.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 цм од индукционих зона за кување када уређај ради.



### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од пожара или 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, поред или на уређај.
- Немојте покушавати да угасите пожар водом. Искључите уређај и покријте пламен поклопцем или противпожарним ћебетом.



### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу
- Немојте дозволити да течност у посудама уври до краја.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување са празним посуђем, или без посуђа.
- Немојте стављати алуминијумску фолију на уређај.
- Посуде за кување направљене од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама могу да направе огреботине на стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.2 Употреба



### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји опасност од повређивања, опекотина или струјног удара.

- Користите овај уређај у домаћинству.
- Не мењајте спецификацију овог уређаја.
- Немојте користити спољашњи тајмер или засебни систем даљинског управљања за руковање уређајем.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Ови предмети могу постати врели.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе. Не ослањајте се на детектор за посуду.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.

## 2.3 Нега и чишћење



### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Не користите млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном, меком крпом. У ту сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте да користите абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.

## 2.4 Одлагање



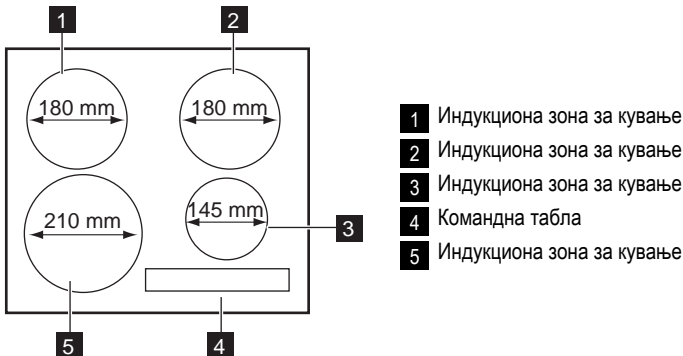
### УПОЗОРЕЊЕ

Постоји могућност од повређивања или гушења.

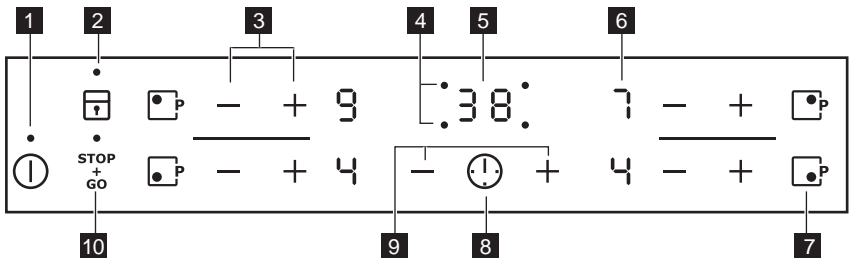
- Одвојте кабл за напајање уређаја од мрежног напајања.
- Одсеците кабл за напајање и баците га у смеће.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ






### 3.2 Преглед командне табле













За рад уређаја, користите сензорска поља. Дисплеј, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензорско поље	Функција
1	За активирање и деактивирање уређаја.
2	Служи за закључавање/откључавање командне табле.

Сензорско поље	Функција
<b>3</b> + / —	Служи за повећавање или смањивање степена топлоте.
<b>4</b> Индикаторске лампице тајмера за зону за кување.	Служе за приказивање зона за које сте подесили време.
<b>5</b> Дисплеј тајмера.	Служи за приказивање времена у минутима.
<b>6</b> Дисплеј степена топлоте.	Служи за приказивања степена топлоте.
<b>7</b> 	Служи за активирање функције електричног напајања.
<b>8</b> 	Служи за избор зоне за кување.
<b>9</b> + / —	Служи за продужавање или скраћивање времена.
<b>10</b> 	За активирање и деактивирање функције STOP+GO.


### 3.3 Прикази за јачину

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је искључена.
	Укључена је функција за одржавање топлоте/STOP+GO.
	Зона за кување ради.
	Функција за аутоматско загревање ради.
	Посуђе за кување је премало или на зони за кување нема посуђе.
	Дошло је до квара.
	Зона за кување је још увек загрејана (преостала топлота).
	Функција закључавања/заштите деце је укључена.
	Функција напајања ради.
	Активира се аутоматско искључивање.

### 3.4 Индикатор преостале топлоте




#### УПОЗОРЕЊЕ

 Ризик од опекотина од преостале топлоте!

Индукционе зоне за кување стварају топлоту неопходну за кување директно на дну посуђа. Стаклокерамика се загрева топлотом посуђа.









## 4. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### 4.1 Активирање и деактивирање





Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали уређај.

## 4.2 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира уређај у следећим случајевима:**

- Све зоне за кување су деактивирани (  ).
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали уређај.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и уређај се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако уређај постане претопео (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пре новне употребе уређаја, зона за кување мора да се охлади.
- Користите погрешно посуђе. Символ  се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена  се укључује и уређај се деактивира. Погледајте испод.
- Однос између степена топлоте и времена функције аутоматског искључивања:
  -  ,  — 6 сати
  -  — 5 сати
  -  — 4 сата
  -  — 1,5 сат



## 4.3 Подешавање топлоте





Додирните  да бисте повећали топлоту. Додирните  да бисте смањили топлоту. На дисплеју се приказује степен топлоте. Истовремено додирните  и  да бисте деактивирали зоне за кување.


## 4.4 Аутоматско загревање

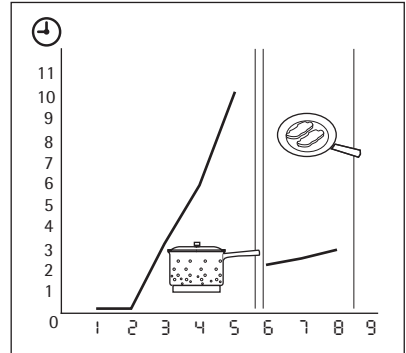
Жељени степен загрејаности можете постићи за краће време уколико активирате функцију „Аутоматско загревање“. Ова функција подешава највиши степен топлоте на неко време (погледајте дијаграм), а затим спушта температуру до потребне вредности.

Да бисте покренули функцију „Аутоматско загревање“ за неку од зона кувања:



1. Додирните  . Символ  се појављује на дисплеју.

2. Додирните одмах  . Символ  се појављује на дисплеју.
3. Одмах додирните  више пута све док се не упали индикатор неопходне температуре. После 3 секунде  се појављује на дисплеју.

Да бисте зауставили ову функцију, додирните .

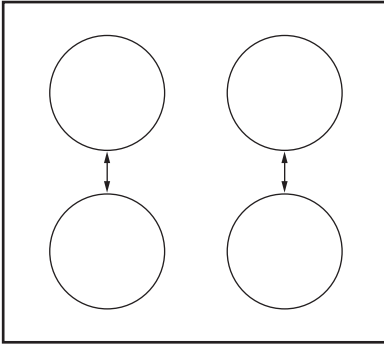


## 4.5 Функција „Power“

Функција „Power“ обезбеђује додатно напајање индукционе зоне за кување. Функција „Power“ се може активирати на ограничени временски период (прочитајте поглавље „Техничке информације“). После тога, индукциона зона за кување аутоматски се враћа на највиши степен топлоте. За активирање, додирните  ,  се пали. Да бисте деактивирали функцију, промените подешену температуру.

## 4.6 Управљање потрошњом

Управљање потрошњом дели снагу напајања између две зоне за кување у пару (види илустрацију). Функција електричног напајања повећава снагу до максималног нивоа за једну зону за кување у пару. Напајање друге зоне за кување се аутоматски смањује. Приказ степена топлоте за редуковану зону мења се између два нивоа.



## 4.7 Тајмер

### Тајмер за одбројавање времена

Користите тајмер за одбројавање времена да бисте подесили време рада зоне за кување само за овај пут.

**Подесите тајмер након избора зоне за кување.**

Подешавање топлоте можете да обавите пре подешавања тајмера.

- **Да бисте подесили зону за кување:** додирните изнова и изнова све док се индикатор потребне зоне за кување не укључи.
- **За активирање или промену тајмера:** додирните  $+$  или  $-$  тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да успорено трепери, време се одбројава.
- **Деактивација тајмера:** подесите зону за кување помоћу и додирните  $-$  да бисте деактивирали тајмер. Преостало време одбројава се уназад до 00. Индикатор зоне за кување се искључује.
- **Да бисте подесили преостало време:** подесите зону за кување помоћу . Индикатор зоне за кување почиње брзо да трепери. На дисплеју се приказује преостало време.

Када се време заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.

- **Да бисте прекинули звучни сигнал:** додирните .

### тајмер

Можете да користите тајмер као **тајмер** док зоне за кување нису активне. Додирните .

Додирните  $+$  или  $-$  да бисте подесили време. Када се време заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери

- **Да бисте прекинули звучни сигнал:** додирните .

## 4.8 STOP+GO

Функција  $\frac{STOP}{GO}$  пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре ().

Када  $\frac{STOP}{GO}$  ради, не можете да промените подешену температуру.

$\frac{STOP}{GO}$  функција не зауставља функцију тајмера.

- **Да бисте активирали** ову функцију, додирните  $\frac{STOP}{GO}$ . Пали се симбол .
- **Да бисте деактивирали** ову функцију, додирните  $\frac{STOP}{GO}$ . Укључује се степен топлоте који сте раније подесили.

## 4.9 Блокирање

Када су активне зоне за кување можете да блокирате контролну таблу, али не и . Оно спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Најпре подесите степен топлоте.

Да бисте покренули ову функцију додирните

. Симбол се пали на 4 секунде.

Тајмер остаје укључен.

Да бисте искључили ову функцију додирните

. Укључује се степен топлоте који сте раније подесили.

Када искључите уређај, искључујете такође и ову функцију.

## 4.10 Блокада за заштиту деце


Ова функција спречава случајно руковање уређајем.

**Да бисте активирали механизам за безбедност деце:**




- Активирајте уређај помоћу . **Не подешавајте топлоту.**
- Додирните на 4 секунде. Укључује се симбол .
- Деактивирајте уређај помоћу .


**Деактивирање механизма за безбедност деце**

- Активирајте уређај помоћу . **Не подешавајте топлоту.** Додирните на 4 секунде. Укључује се симбол .

- Деактивирајте уређај помоћу .

### Стављање ван функције механизма за безбедност деце само током једног кувања

- Активирајте уређај помоћу . Укључује се симбол .
- Додирните  на 4 секунде. У року од 10 секунди подесите топлоту. Можете да користите уређај.

- Када деактивирате уређај помоћу , механизам за безбедност деце поново се активира.

## 5. ПОМОЋНЕ НАПОМЕНЕ И САВЕТИ



### ИНДУКЦИОНЕ ЗОНЕ ЗА КУВАЊЕ

Код индукционих зона за кување јако електромагнетно поље веома брзо развија топлоту у посуди за кување.

#### 5.1 Посуде за кување за индукционе зоне кувања



Користите посуде које одговара индукционим зонама за кување.

#### Материјал посуда за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуде са дебелим дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

#### Посуда за кување је одговарајућа за индукциону плочу за кување ако...

- ... вода брзо прокључа на зони за кување код које је температура подешена на најјаче.
- ... магнет држи дно посуде.



**Дно посуђа** мора да буде што је више могуће дебело и равно.

**Димензије посуда:** индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување.

#### 5.2 Бука током рада уређаја

##### Ако можете да чујете

- буку налик пуцкетању: посуде за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).

- звук налик звиздуку: користите једну или више зона за кување са високим нивоима снаге а посуде за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
  - брујање: користите високе нивое снаге.
  - шкљоцање: долази до електричног прекидања.
  - шиштање, зујање: ради вентилатор.
- Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар уређаја.**

#### 5.3 Уштеда електричне енергије



Како да уштедите енергију

- Уколико је могуће, увек поклопите посуде за кување.
- Ставите посуду за кување на зону за кување пре него што је укључите.
- Искористите преосталу топлоту да бисте подгрејали или отопили храну.



Ефикасност зоне за кување

Ефикасност зоне за кување зависи од пречника посуде. Посуда пречника који је мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување. Минимални пречници посуда наведени су у поглављу „Технички подаци“.



#### 5.4 Примери примене за кување

Однос између степена топлоте и потрошње енергије зоне за кување није линеаран. Када повећате степен топлоте, то повећање није пропорционално повећању потрошње енергије зоне за кување.

То значи да зона за кување са изабраним средњим степеном топлоте користи мање од половине снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање топлоте	Користите за:	Време	Савети	Номинална потрошња енергије
 1	Храну коју сте скували одржавајте топлом	према потреби	Ставите поклопац на посуду за кување	3 %
1 - 2	Сос холандез, топљење: путера, чоколаде, желатина	5 - 25 мин	Повремено промешајте	3 – 5 %
1 - 2	Згушњавање: пенести омлети, пржена јаја	10 - 40 мин	Кувати са поклопцем	3 – 5 %
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела	25 - 50 мин	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати током кувања	5 – 10 %
3 - 4	Кување на пари поврћа, рибе, меса	20 - 45 мин	Додајте супену кашику течности	10 – 15 %
4 - 5	Кување кромпира на пари	20 - 60 мин	Употребите највише 1/4 л воде за 750 гр кромпира	15 – 21 %
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа	60 - 150 мин	До 3 л течности плус састојци	15 – 21 %
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницли, пуњених телећих шницли, котлета, фашираних шницли, кобасица, џигерице, запршке, јаја, палачинки, крофни	по потреби	Окренути на пола печења	31 – 45 %
7 - 8	Пржење кромпира, филеа, бифтека на јакој ватри	5 - 15 мин	Окренути на пола печења	45 – 64 %
9	Довођење до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу			100 %
 P	Довођење великих количина воде до кључања. Функција управљања потрошњом је активирана.			

## Информације о акриламидима

**ВАЖНО** Према најновијим научним сазнањима, уколико печете храну (поготово ону која садржи скроб), акриламиди могу да

представљају опасност по здравље. Стога вам препоручујемо да храну припремате на најнижим температурама и да је не печете превише.

## 6. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Унутрашњост уређаја треба чистити након сваке употребе.  
Увек користите посуђе са чистом доњом површином.









Огреботине или тамне мрље на стаклокерамичкој површини не утичу на рад уређаја.

**Да бисте уклонили прљавштину:**

- **Одмах уклоните:** истопљену пластику, пластичну фолију и остатке хране са шећером. У супротном ће прљавштина оштетити уређај. Користите посебан стругач за стаклену површину. Поставите стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Уклоните када се уређај довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Употребите специјално средство за чишћење стаклокерамичке плоче или нерђајућег челика.
- Очистите уређај влажном крпом и са мало детерџента.
- На крају **обришите уређај чистом, сувом крпом.**

## 7. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да активирате уређај нити да га користите.		Активирајте уређај поново и подесите степен топлоте на мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорских поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	STOP+GO функција ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Обришите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и уређај се искључује. Оглашава се звучни сигнал када је уређај искључен.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Уређај 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 у кратком периоду.	Уколико је зона за кување радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се сервисном центру.
Функција аутоматског загревања не ради.	Зона за кување је искључена.	Оставите зону за кување да се довољно охлади.
	Изабран је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција аутоматског загревања.

Проблем	Могући узрок	Решење
Подешавање за топлоту се мења између два нивоа.	Функција управљања потрошњом је активирана.	Погледајте одељак „Управљање потрошњом“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу команди.	Ако је потребно, стављајте велико посуђе за кување на задње зоне.
Пали се  .	Активира се аутоматско искључивање.	Деактивирајте уређај и поново га активирајте.
Пали се  .	Активира се функција за безбедност деце или брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Пали се  .	На зони за кување нема посуде за кување.	Ставите посуђе за кување на зону за кување.
	Погрешно посуђе за кување.	Користите одговарајућу посуду.
	Пречник дна посуде за кување није довољно велики за зону за кување.	Преместите посуду за кување на мању зону за кување.
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у уређају.	Искључите уређај из зидне утичнице на одређено време. Искључите осигурач из електричног система домаћинства. Поново га укључите. Ако се  поново укључи, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Пали се  .	Догодила се грешка на уређају, јер је садржај у посуђу за кување остављен да ври до испаравања. Ради заштита од прегревања зона за кување и аутоматско искључивање.	Искључите уређај. Уклоните врућу посуду. После око 30 секунди укључите поново зону за кување. Уколико је посуђе представљало проблем, са дисплеја нестаје порука о грешци, али може да остане индикатор преостале топлоте. Оставите посуду за кување да се добро охлади и погледајте одељак „Посуде за кување за индукциону зону за кување“ како бисте проверили да ли је ваша посуда компатибилна са уређајем.

Уколико сте испробали претходна решења и не можете да решите проблем, обратите се свом продавцу или сервисној служби. Оставите податке са плочице са техничким карактеристикама, код од три слова са стакло-керамичке површине (на углу стаклене површине) и приказану поруку о грешци.

Проверите да ли сте правилно користили уређај. 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.

## 8. УПУТСТВА ЗА ИНСТАЛАЦИЈУ



### УПОЗОРЕЊЕ

Погледајте поглавље „Информације о безбедности“.



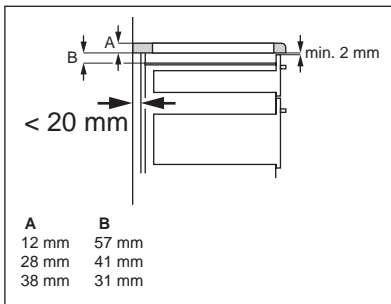
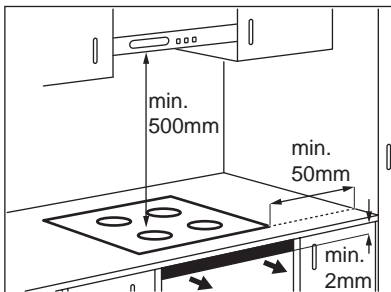
Пре инсталирања

Пре инсталирања уређаја, забележите доње податке са плочице са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни кућишта уређаја.

- Опис модела .....
- Број производа (PNC) .....
- Серијски број .....

### 8.1 Уградни уређаји

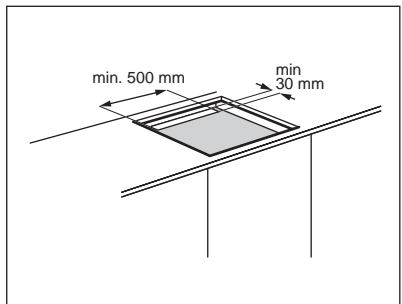
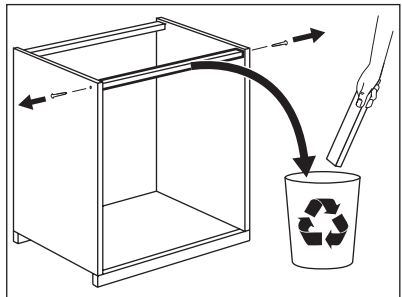
- Уградне уређаје дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињ-

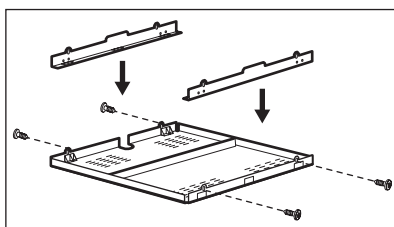
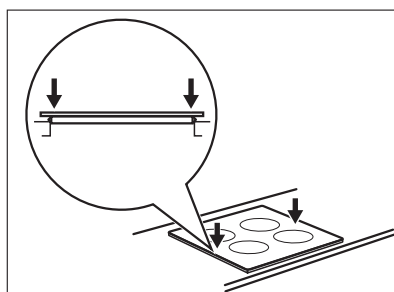
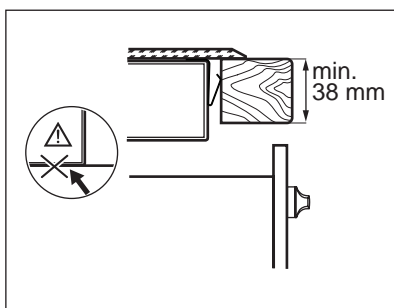
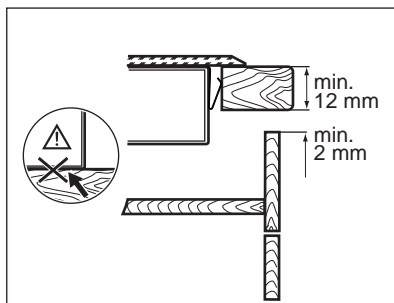
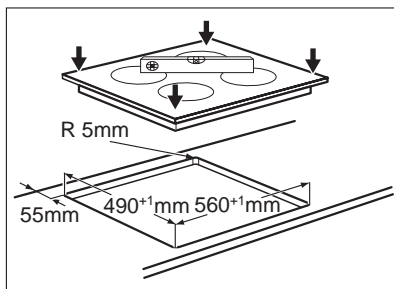
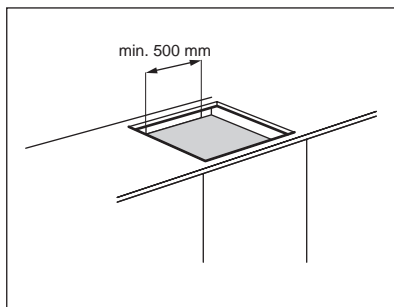
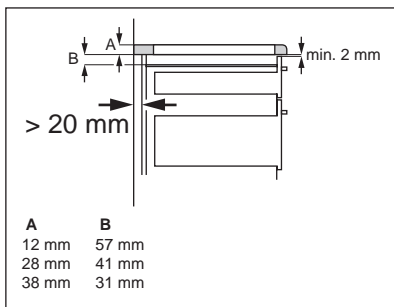


ске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

### 8.2 Спојни кабл

- Уређај се испоручује са спојним каблом за напајање.
- Замените оштећени кабл утикача специјалним каблом (типа H05BB-F макс. T 90 °C или више). Обратите се свом локалном сервисном центру.





Уколико користите заштитну кутију (додатни прибор <sup>1)</sup>), простор за проток ваздуха с предње стране од 2 и заштитини под испод уређаја нису неопходни.

Не можете да користите заштитну кутију уколико инсталирате уређај изнад пећнице.

<sup>1)</sup> Прибор из заштитне кутије можда неће бити доступан у неким земљама. Контактирајте локалног добављача.

## 9. ТЕХНИЧКЕ ИНФОРМАЦИЈЕ

Modell EHN6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	  


### Снага зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (максималан ниво топлоте) [W]	Активирана функција „Power“ [W]	Максимално трајање функције „Power“ [мин]	Минималан пречник посуде [мм]
Задњи десни — 180 мм	1800 W	2800 W	10	145
Предњи десни — 145мм	1400 W	2500 W	4	125
Задњи леви — 180 мм	1800 W	2800 W	10	145
Предњи леви — 210 мм	2300 W	3700 W	10	180


Снага зона за кување може се мало разликовати од података наведених у табели. Снага

се мења због материјала и димензија посуђа за кување.

## 10. 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.

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



892947759-E-242012