



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHR8540FHK

.....  
**HU FŐZŐLAP**  
**RO PLITĂ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ** 2  
**MANUAL DE UTILIZARE** 25



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. NAPI HASZNÁLAT.....	9
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	14
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	17
7. HIBAELHÁRÍTÁS.....	18
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	20
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	23
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	23

## ÖNRE GONDOLUNK

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával

leverje a forró főzőedényt a készülékről.

- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### **VIGYÁZAT!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.

- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a

csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloidt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készülék felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

**VIGYÁZAT!**

Tűz- és robbanásveszély

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

**VIGYÁZAT!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más

célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel tisztítsa. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Ártalmatlanítás

**VIGYÁZAT!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

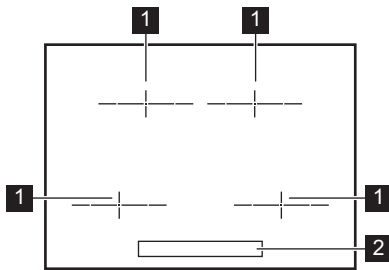
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

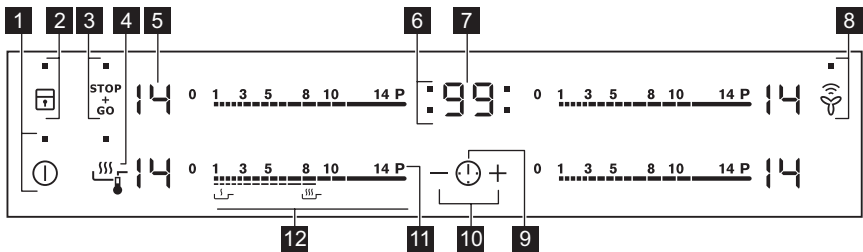
## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

### 3.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b> ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
<b>2</b> [STOP+GO]	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
<b>3</b> [STOP+GO]	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>4</b> [Fry Assist]	Fry Assist	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>5</b> -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
<b>6</b> -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
<b>7</b> -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
<b>8</b> [Hob²Hood]	Hob²Hood	A funkció kézi üzemmódjának be- és kikapcsolása.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
9		-	A főzőzóna kiválasztása.
10		-	Növeli vagy csökkenti az időt.
11		Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
12	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.

### 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	A STOP+GO funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
/  /	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár /Gyerekzár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

### 3.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)

Az indukciós főzőzónának közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.



#### VIGYÁZAT!

/ / A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.



## 4. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a **1** gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

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

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A **F** szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a **□** szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

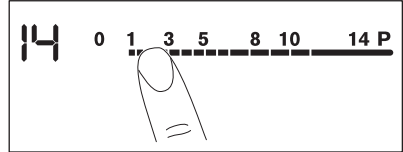
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
<b>14</b> , 1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

### 4.3 A hőfokbeállítás

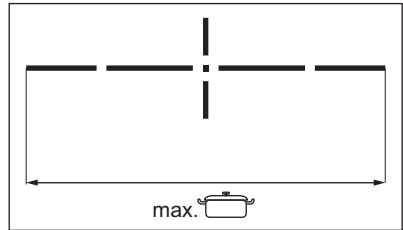
A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



### 4.4 Főzőzóna jelzése

A vízszintes vonal a főzőedény maximális méretét jelöli.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### 4.5 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a **P** gombot

(a **P** világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 3 másodperc elteltével a **R** megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 4.6 Rásegítés funkció

Ez a funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### A funkció bekapcsolása egy

főzőzónánál: érintse meg a **P** mezőt.

Megjelenik a **P** jelzés.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 4.7 Fry Assist

A funkció segítségével az étel sütési hőfokát lehet beállítani. A főzőlap sütés közben automatikusan fenntartja a kiválasztott hőmérsékletet. A hőfok beállítása után nincs szükség a hőmérséklet manuális állítására a továbbiakban.



A funkció a főzőlap bal első főzőzónájánál állítható be.



### FIGYELMEZTETÉS!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

### A funkció bekapcsolása:

1. Helyezzen egy üres főzőedényt a bal első főzőzónára. Ne használjon fedőt a funkció használatához.
2. Nyomja meg a gombot. Megjelenik a szimbólum feletti visszajelző. A hőfok értékre van állítva.
3. Az adott étel sütéséhez a legmegfelelőbb hőfokbeállítást válassza. Az ajánlott értékek a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezet táblázatában található. A szimbólum feletti visszajelzők lassú

villogásba kezdenek. A zóna felmelegszik.

4. Várja meg, hogy a főzőedény elérje a beállított hőmérsékletet. Egy hangjelzés hallható. Megjelenik a szimbólum feletti összes visszajelző.
5. Helyezze az ételt és némi zsírt a sűtőedénybe.

### A funkció kikapcsolása:

Érintse meg a bal első főzőzóna **0** jelzésű gombját vagy a gombot.

## 4.8 Időzítő

### Visszaszámlálós időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

### Először a főzőzónát, majd a funkciót

**állítsa be.** A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti a funkció beállítása előtt vagy után.

### A főzőzóna beállítása:

érintse meg a kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

### A funkció bekapcsolása:

érintse meg az időzítő gombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.

### A hátralévő idő ellenőrzése:

válassza ki a főzőzónát a gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

### A visszaszámlálási idő beállítása:

válassza ki a főzőzónát a gombbal.


Érintse meg a vagy mezőt.

### A funkció kikapcsolása:

válassza ki a főzőzónát a gombbal, majd érintse meg a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.







Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.


**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.




#### CountUp Timer (Az előreszámlálás időzítő)

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzőna.


**A főzőzőna beállítása:** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzőna visszajelzője világítani nem kezd.




**A funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítő  gombját; a  jel megjelenik. Amikor a főzőzőna visszajelzője lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a  és a (percekben) számolt idő között vált.


**Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzőna:** válassza ki a főzőzőnát a  gombbal. A főzőzőna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a zóna működési ideje jelenik meg.


**A funkció kikapcsolása:** válassza ki a főzőzőnát a  gombbal, majd érintse meg a  vagy  gombot. A főzőzőna visszajelzője kialszik.

#### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzőnák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja (a hőfokbeállítás kijelzőjén  látható).

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.



 A funkció nincs hatással a főzőzőnák működésére.


## 4.9 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzőnát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.



**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  világítani kezd.


**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.


## 4.10 Funkciózár

Amikor a főzőzőnák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

### Először végezze el a hőbeállítást.




**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre bekapcsol. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.




 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 4.11 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.


**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.






**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  bekapcsol.



Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  bekapcsol. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig.


**Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.


## 4.12 OffSound Control (hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  jelenik meg. Érintse meg az időzítő  gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

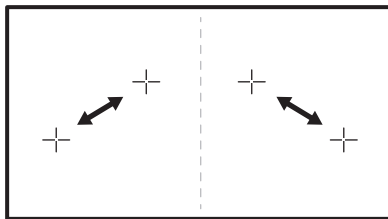
A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a  gombot;
- a Percszámológó lejár
- a Visszaszámlálós időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 4.13 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



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

Ez egy fejlett automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóhoz csatlakoztatja. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor kézzel is irányítható a főzőlapról.



A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért lásd a páraelszívó használati utasítását.

### A funkció automatikus működése

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 – H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét.

### Automatikus üzemmódok

	Auto- matikus világí- tás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0 üzem- mód	Ki	Ki	Ki
H1 üzem- mód	Be	Ki	Ki






	Auto- matikus világítá- s	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H2 üzem- mód <sup>3)</sup>	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H3 üzem- mód	Be	Ki	1. venti- látorse- besség
H4 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	1. venti- látorse- besség
H5 üzem- mód	Be	1. venti- látorse- besség	2. venti- látorse- besség
H6 üzem- mód	Be	2. venti- látorse- besség	3. venti- látorse- besség


1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.


2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

### Az automatikus üzemmód módosítása


1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig.
4. Érintse meg a  gombot néhányszor, míg a  meg nem jelenik.
5. Érintse meg az időzítő  gombját egy automatikus üzemmód kiválasztásához.




 Kapcsolja ki a funkció automatikus üzemmódját, ha a páraelszívót közvetlenül a páraelszívó kezelőpaneljéről szeretné működtetni.


 Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a ventilátor véletlen bekapcsolásának elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

### A ventilátorsebesség kézi beállítása

A funkció kézzel is működtethető. Ehhez


érintse meg a  gombot a főzőlap működése közben. Ezzel a lépéssel kikapcsolja a funkció automatikus üzemmódját, és lehetővé válik a

ventilátorsebesség kézi beállítása. A  gomb minden egyes megnyomásával a ventilátorsebesség egy fokozattal nő. Amikor eléri az erős fokozatot, és ismét megnyomja a  gombot, a ventilátorsebességet 0 értékre állítja, és a páraelszívó ventilátor kikapcsol. A ventilátor ismételt, 1. fokozatban történő elindításához érintse meg a  gombot.

 A funkció automatikus működésének bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd ismét kapcsolja be.

### A világítás bekapcsolása

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa be az automatikus H1 – H6 üzemmódok egyikét.

 A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Főzőedény



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



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

#### A főzőedény anyaga

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

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

#### Főzőedények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### 5.2 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.**

### 5.3 Öko Timer (Eco időzítő)

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

### 5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
☐ - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A POWER funkció aktív.		

## 5.5 Hasznos tanácsok és javaslatok a Fry Assist funkcióhoz

### A legjobb eredmény elérése a funkcióval:

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (a főzőedény manuális felmelegítése nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljaj rendelkező főzőedényeket használjon.

- Az aljuk közepén domborulattal rendelkező főzőedényeket ne használjon.

### Példák a funkció alkalmazására

A táblázatokban példák találhatóak az egyes hőfokbeállításokhoz tartozó ételekre. Az étel mennyisége, vastagsága, minősége és hőmérséklete (pl. fagyott állapot) befolyásolja a hőfokbeállítás megválasztását. Válassza ki azt a hőfokot és azt a beállítást, amely legjobban megfelel a főzési szokásainak és edényei számára.

Tojás	Hőfokbeállítás
Omlett, tükörtojás	1 - 3
Rántotta	4 - 6
Hal	Hőfokbeállítás
Halfilé, halrudak, tenger gyümölcsei	4 - 6
Hús	Hőfokbeállítás
Borda, jércemell, pulykamell	1 - 3
Hamburger, húsgolyó	2 - 4
Sertésszelet, filé, steak közepesen / jól átsütve, sült kolbász, darált hús	4 - 6
Steak véresen	7 - 9
Zöldségek	Hőfokbeállítás
Sült burgonya, nyers	1 - 3
Sült burgonyapogácsa	4 - 6
Zöldségek	4 - 6

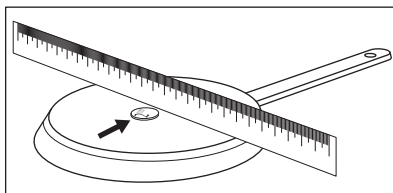


Az eltérő méretű sütőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz sütőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.

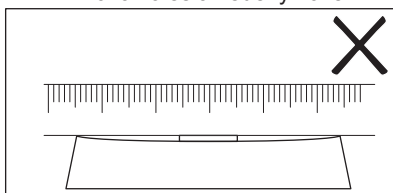
## 5.6 A Fry Assist funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbálja meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.

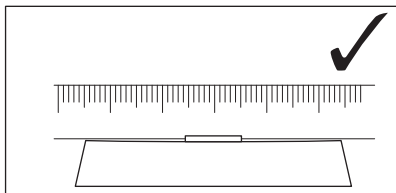


- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.

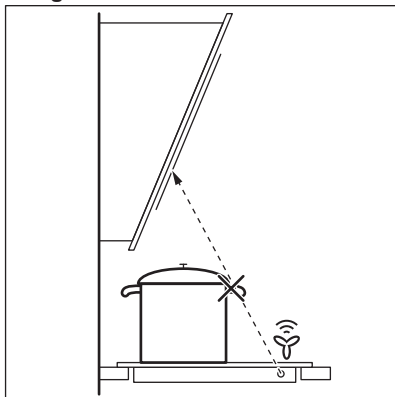




## 5.7 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:


- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap paneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (például kézzel vagy a főzőedény fogantyújával). Lásd a képet. **A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.**



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozhatják a vezérlőjelet. Ennek elkerüléséhez ne használja egyszerre a főzőlapot és az ilyen készülék távirányítóját.

## Páraelszívók Hob<sup>2</sup>Hood funkcióval

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. A funkcióval működő Electrolux

páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZATI!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.

- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

## 6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

## 7. HIBAELHÁRÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és ki-kapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kelne lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A [E] visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a [E] jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A [E4] visszajelző világitani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrta minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzőnák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A [EB] visszajelző világitani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A főzőlap csak egyetlen fázisra van kötve.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. Lásd a csatlakozási rajzot.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem sikerül megoldania a problémát, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg róla, hogy a tűzhely

megfelelően működik-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szervizmunkatárs vagy a kereskedő kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 8.1 A szerelést megelőző teendők

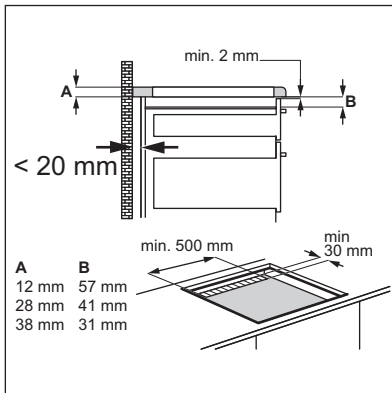
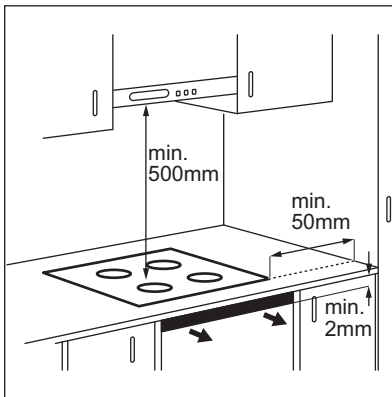
A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

## 8.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte

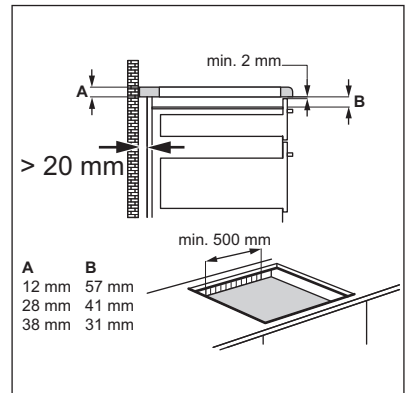
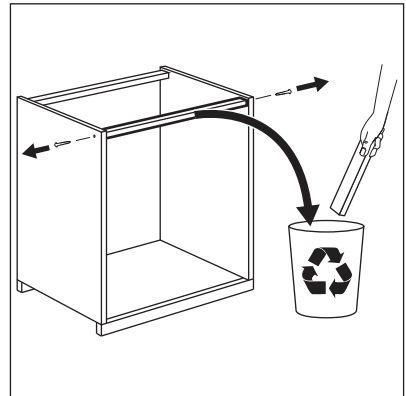
## 8.4 Összeszerelés

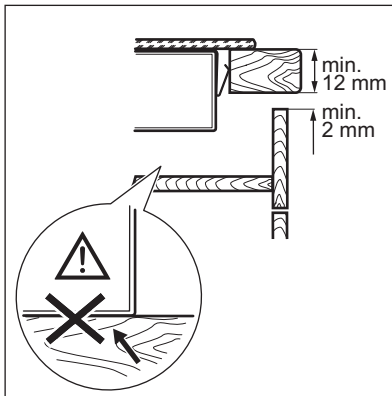
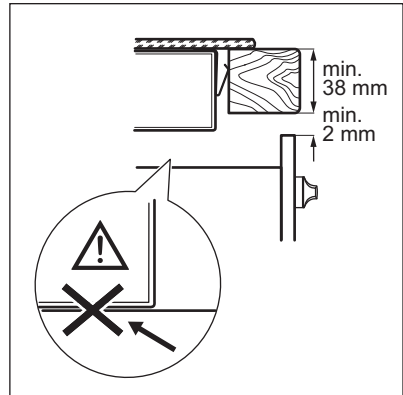
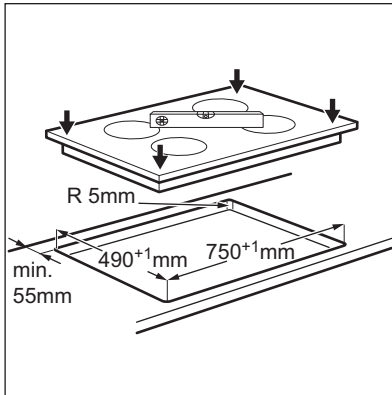


a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

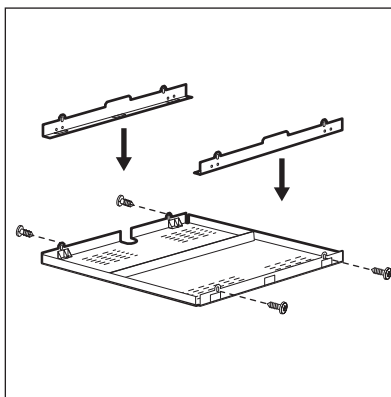
## 8.3 Csatlakozó kábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetékét cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél magasabb hőmérsékletet elviselő) vezetékre: H05BB-F T min 90°C. Forduljon a hivatalos márkaszervizhez.





## 8.5 Védőburkolat



Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a 2 mm-es elülső szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükségesek. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.




A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

## 9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

### 9.1 Adattábla

Modell: EHR8540FHK  
 Típus: 58 GBD C3 AU  
 Indukciós 7.4 kW  
 Sorozatszám: .....  
 ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 369 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Készült Németországban  
 7.4 kW  


### 9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

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

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	EHR8540FHK	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	175,8 Wh / kg 175,6 Wh / kg 178,5 Wh / kg 175,6 Wh / kg

Főzőlap energiafogyasz-  
tása (EC electric hob)

176,4 Wh / kg

EN 60350-2 - Háztartási elektromos  
főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok -  
Teljesítménymérési módszerek


## 10.2 Energiatakarékosság


A mindennapos főzés közben energiát  
takaríthat meg az alábbi ötletek  
betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges  
vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt  
a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt  
helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb  
főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére  
helyezze.
- A maradékhőt használja az étel  
melegen tartásához vagy  
felolvasztásához.

# 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	26
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	27
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	30
4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	32
5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	36
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	40
7. DEPANARE.....	40
8. INSTALAREA.....	43
9. INFORMAȚII TEHNICE.....	45
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	46

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru 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 atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna 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.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind 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 vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- 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 doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

### 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. Opriiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.

## 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, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea

atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.
- 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.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizare



### AVERTIZARE!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la 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.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.

**AVERTIZARE!**

Pericol de incendiu și explozie

- 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 pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

**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 dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte

scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

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

**AVERTIZARE!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

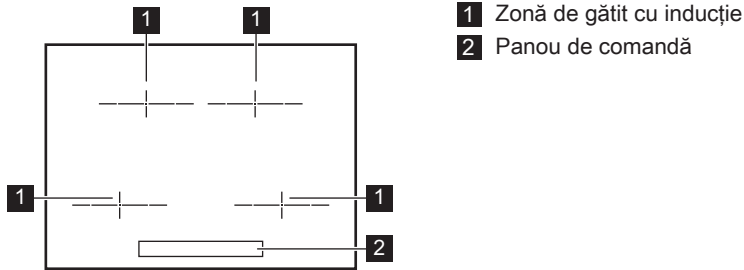
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

## 2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

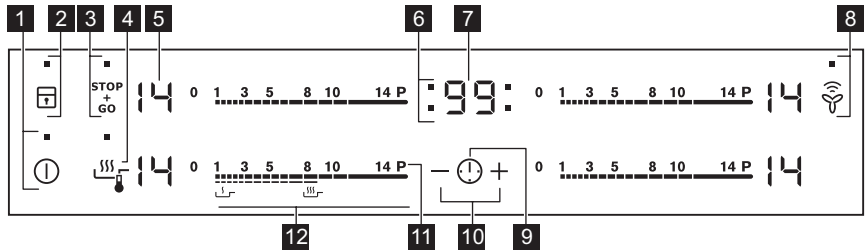
## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Configurația plitei de gătit






- 1** Zonă de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă

### 3.2 Configurația panoului de comandă






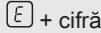






Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu	
<b>1</b>	ⓘ	PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
<b>2</b>	🔑	Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
<b>3</b>	STOP+GO	STOP+GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
<b>4</b>	👉	Fry Assist	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
<b>5</b>	-	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
<b>6</b>	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
<b>7</b>	-	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.

	Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
8		Hob²Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
9		-	Pentru selectarea zonei de gătit.
10		-	Pentru a crește sau a descrește durata.
11	<b>P</b>	Funcția Putere	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
12	-	Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.

### 3.3 Afișajele nivelurilor de căldură

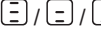
Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Funcția STOP+GO este în desfășurare.
	Funcția Încălzire automată este în desfășurare.
	Funcția Putere funcționează.
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocare /Dispozitiv de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic, sau niciun vas.
	Funcția Oprire automată este în desfășurare.

### 3.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.



#### AVERTIZARE!

 Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.


## 4. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTIZARE!



Consultați capitolele privind siguranța.

### 4.1 Activarea și dezactivarea


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

### 4.2 Oprire automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

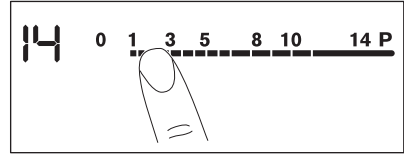
**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
 , 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ore

### 4.3 Nivelul de căldură

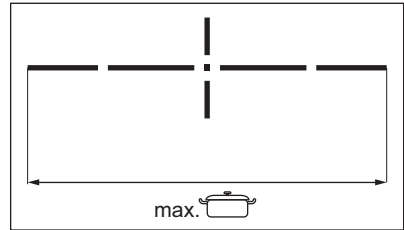
Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



### 4.4 Indicator pentru zona de gătit

Linia orizontală indică dimensiunea maximă a vaselor.



Consultați capitolul „Informații tehnice”.



### 4.5 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.



Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.

#### Pentru activarea funcției pentru o

zonă de gătit: atingeți **P** () se aprinde). Atingeți imediat nivelul de căldură corect. După 3 secunde se aprinde .


**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.



## 4.6 Funcția Putere

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.


 Consultați capitolul „Informații tehnice”.


**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți **P**.  se aprinde.

**Pentru a opri funcția:** schimbați nivelul de căldură.



## 4.7 Fry Assist

Această funcție vă permite să setați un nivel de căldură pentru a prăji alimentele. Plita păstrează automat temperatura selectată pe durata frigerei. Odată ce nivelul de căldură este setat, nu este necesară reglarea manuală a temperaturii.

 Puteți seta funcția pentru zona de gătit din stânga față a plitei.


 **ATENȚIE!** Utilizați cratițe laminate doar cu nivelul scăzut de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.

**Pentru a activa funcția:**

1. Puneți un vas gol pe zona de gătit din stânga față. Nu folosiți un capac atunci când utilizați funcția.
2. Apăsăți . Indicatorul de deasupra simbolului se aprinde. Nivelul de căldură este setat la .
3. Setăți cel mai bun nivel de căldură pentru alimentele pe care doriți să le prăjiți. Consultați tabelul din capitolul Informații și sfaturi. Indicatoarele de deasupra simbolului încep să clipească lent. Zona se încălzește.

4. Așteptați până când cratița ajunge la temperatura pe care o setați. Este emis un semnal sonor. Toate indicatoarele de deasupra simbolului se aprind.
5. Puneți alimentele și puțină grăsime în cratița.

**Pentru a dezactiva funcția:**


Atingeți **0** de la zona de gătit stânga față sau atingeți .

## 4.8 Cronometru


**Cronometru cu numărătoare inversă**


Puteți utiliza această funcție pentru a seta durata funcționării zonei de gătit pentru doar o singură sesiune de gătit.


**Mai întâi setați zona de gătit, după care setați funcția.** Puteți seta nivelul de căldură înainte sau după setarea funcției.


**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.

**Pentru a activa funcția:** atingeți **+** de la cronometru pentru a seta timpul (**00 - 99** minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.

**Pentru modifica timpul:** setați zona de gătit cu . Atingeți **+** sau **-**.


**Pentru a dezactiva funcția:** setați zona de gătit cu  și atingeți **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit se stinge.




 Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.


**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .




**CountUp Timer (Cronometrul)**

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.


**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.




**Pentru a activa funcția:** atingeți  de la cronometru.  se aprinde. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între  și timpul contorizat (minute).

**Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică durata de funcționare a zonei.

**Pentru a dezactiva funcția:** setați zona de gătit cu  și atingeți  sau . Indicatorul zonei de gătit se stinge.

**Ceas avertizor**

Puteți utiliza această funcție ca un **Ceas avertizor** atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează (afișajul nivelului de căldură indică ).

**Pentru a activa funcția:** atingeți . Pentru setarea timpului atingeți  sau  de la cronometru. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.


**4.9 STOP+GO**

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.

Atunci când funcția este activă, nu puteți modifica nivelul de căldură.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.



**Pentru a activa funcția:** atingeți  . Se aprinde.


**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.

**4.10 Blocare**

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

**Reglați mai întâi nivelul de căldură.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.





**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.











Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

**4.11 Dispozitiv de siguranță pentru copii**


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.





**Pentru a activa funcția:** activați plita cu . Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .



**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu .  se aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.


## 4.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

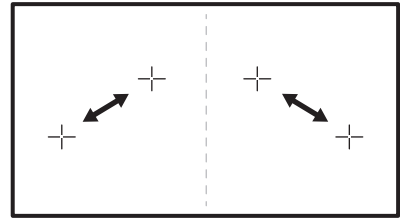
Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 4.13 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3700 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3700 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



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

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

### Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

### Moduri automate

	Lumină auto-mată	Fierber- ea <sup>1)</sup>	Prăjir- ea <sup>2)</sup>
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit
Modul H2 <sup>3)</sup>	Pornit	Viteza ventila- torului 1	Viteza ventila- torului 1






	Lumină automată	Fierber-ea <sup>1)</sup>	Prăjir-ea <sup>2)</sup>
Modul H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
Modul H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

#### Schimbarea modului automat

1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde.
4. Atingeți  de câteva ori până când se aprinde .
5. Atingeți  de la Cronometru pentru a selecta un mod automat.







Pentru a utiliza direct hota, dezactivați modul automat al funcției din panoul hotei.



Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

#### Utilizarea manuală a vitezei ventilatorului

Puteți utiliza și manual această funcție.

Pentru a face acest lucru, atingeți  când plita este activă. Această dezactivează utilizarea automată a funcției și vă permite să modificați manual viteza ventilatorului. Când apăsați  creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou  veți seta viteza ventilatorului la 0 care dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

#### Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

## 5. INFORMAȚII ȘI SFATURI



#### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Vasul de gătit



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

**i** 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).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vase 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.

**i** Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

### Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

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.

**i** Consultați capitolul „Informații tehnice”.

## 5.2 Zgomotul pe durata funcționării

**Dacă auziți:**

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți zona de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apar procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

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


## 5.3 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

## 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.

**i** Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
 - 1	Mentținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 3	Solidificare: omelete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durăță (min)	Recomandări
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte.
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
7 - 9	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
7 - 9	Gătirea unor cantități mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duretei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duretei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
<b>P</b>	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Putere este activată.		

## 5.5 Informații și sfaturi pentru funcția Fry Assist

### Pentru a obține cele mai bune rezultate cu funcția:

- Porniți funcția când plita este rece (nu este necesară încălzirea manuală a vasului).
- Utilizați vase cu din inox cu bază tip sandviș.
- Nu utilizați vase care prezintă deformări în centrul bazei lor.

### Exemple de aplicații de gătit pentru funcție

Datele din tabele prezintă exemple de alimente pentru fiecare nivel de căldură. Cantitatea, grosimea, calitatea și temperatura ( de ex. congelat) alimentelor influențează nivelul corect de căldură. Alegeți nivelul de căldură și reglajul care este ideal pentru cratițele și obiceirile dvs. la gătit.

Ouă	Nivel de căldură
Omletă, ouă prăjite	1 - 3
Ouă jumări	4 - 6

Pește	Nivel de căldură
File de pește, pește pane, fructe de mare	4 - 6
Carne	Nivel de căldură
Cotlet, piept de pui, piept de curcan	1 - 3
Hamburger, chiftea	2 - 4
Escalop, file, friptură medie/bine făcută, cârnați prăjiți, carne tocată	4 - 6
Friptură în sânge	7 - 9
Legume	Nivel de căldură
Cartofi prăjiți, cruzi	1 - 3
Cartofi prăjiți, chiftea	4 - 6
Legume	4 - 6

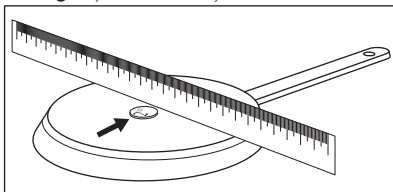


Dimensiunile diferite ale cratițelor pot cauza durate diferite de încălzire. Cratițele grele stochează mai multă căldură decât cele ușoare, însă încălzirea lor durează mai mult.

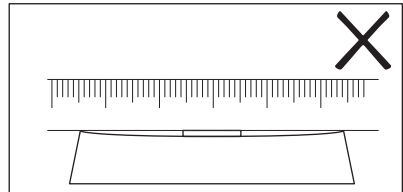
## 5.6 Cratițe adecvate pentru funcția Fry Assist

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

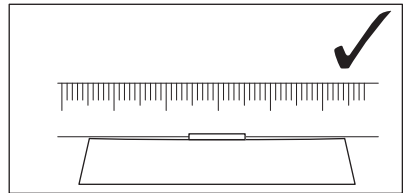
1. Întoarceți invers cratița.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratiță.

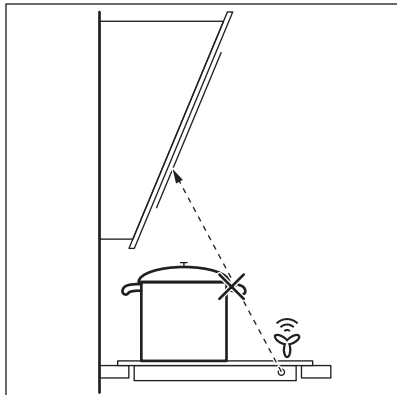


## 5.7 Sfaturi utile pentru funcția Hob<sup>2</sup>Hood

Când utilizați plita cu funcția:


- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți becuri halogene pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de exemplu cu mâna sau cu mânerul unui vas). Consultați

imaginea. Hota din imagine este doar un exemplu.



Se poate întâmpla ca alte aparate cu comandă la distanță să blocheze semnalul. Pentru a evita acest lucru, nu utilizați telecomanda aparatului și a plitei în același timp.

### Plitele aragazelor cu funcția Hob<sup>2</sup>Hood

Pentru a găsi gama completă de plite de aragaz care lucrează cu această funcție consultați site-ul web pentru consumatori. Plitele de aragaz de la Electrolux care lucrează cu această funcție trebuie să conțină simbolul .

## 6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 6.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.

## 7. DEPANARE








### AVERTIZARE!



Consultați capitolele privind siguranța.



## 7.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
		Activați plita 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 în desfășurare.	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 plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor (Ⓢ).	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicator de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service autorizat.
Funcția Hob <sup>2</sup> Hood nu se activează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe panoul de comandă.
Funcția Încălzire automată nu se activează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Căldura comută între două niveluri.	Funcția Sistem de control al nivelului puterii este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde  .	Oprire automată funcționează.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
Se aprinde  .	Dispozitiv de siguranță pentru copii sau funcția Blocare este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde  .	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați capitolul „Informații tehnice”.
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați un timp plita de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  reapare, contactați un centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde  .	Plita are o eroare deoarece un vas a fiert tot lichidul. Oprire automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicator de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Se aprinde  .	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Plita este conectată la o singură fază.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației. Consultați diagrama de conectare.

## 7.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care apare. Verificați

dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

## 8. INSTALAREA



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 8.2 Plitele încorporate

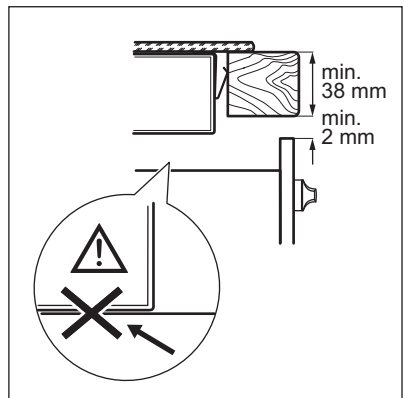
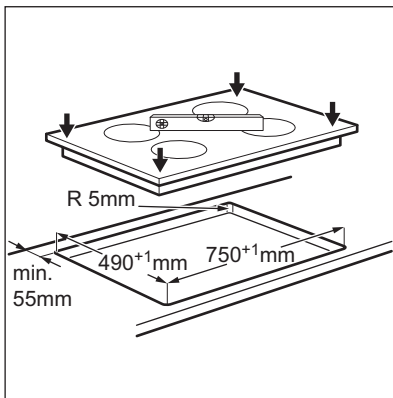
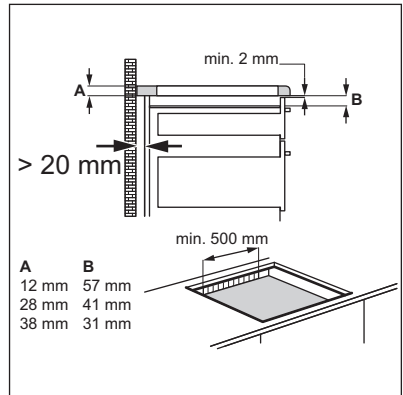
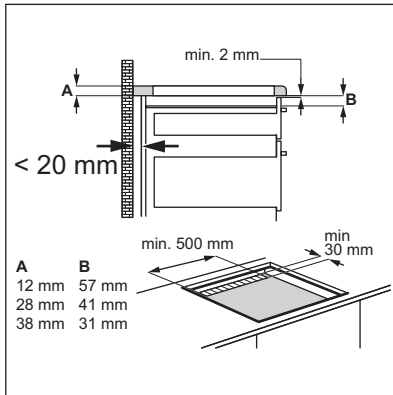
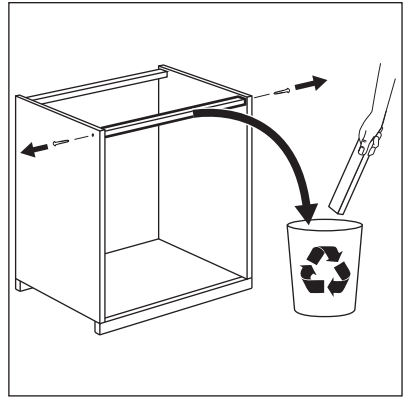
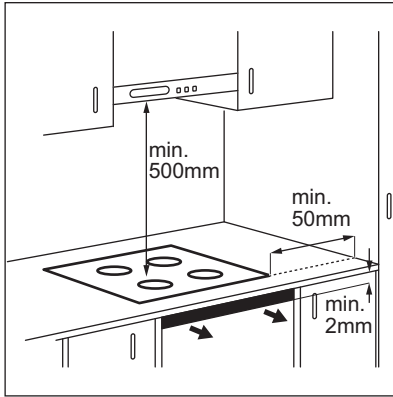
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

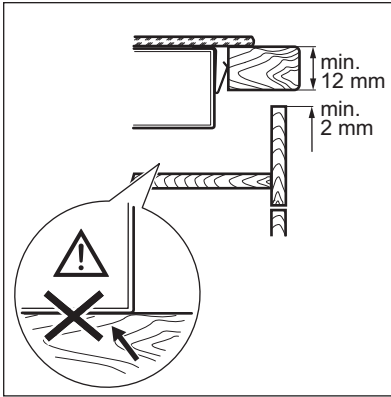
suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 8.3 Cablul conector

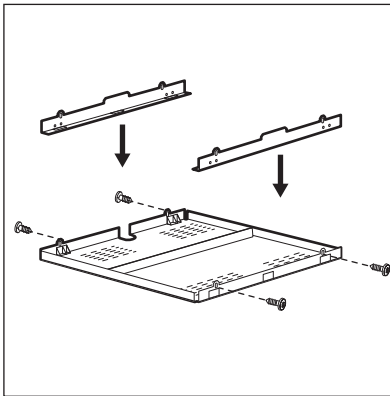
- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat folosiți următorul tip de cablu de alimentare (sau varianta superioară): H05BB-F T min 90°C. Adresați-vă centrului de service local.

### 8.4 Asamblarea





### 8.5 Cutia de protecție



Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar), nu sunt necesare spațiul frontal de 2 mm pentru fluxul de aer și podeaua de protecție direct sub plită. Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.



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

## 9. INFORMAȚII TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EHR8540FHK  
 Tip 58 GBD C3 AU  
 Inducție 7.4 kW  
 Nr. ser. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 369 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricat în Germania  
 7.4 kW  
 CE

## 9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere [W]	Funcția Putere durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

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.

Pentru rezultate optime la gătit, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

## 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 10.1 Informații despre produs în conformitate cu UE 66/2014

Identificarea modelului	EHR8540FHK		
Tipul plitei	Plită încorporată		
Numărul de zone de gătit	4		
Tehnologia de încălzire	Inducție		
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm	
	Stânga spate	21,0 cm	
	Dreapta față	21,0 cm	
	Dreapta spate	21,0 cm	
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	175,8 Wh / kg	
	Stânga spate	175,6 Wh / kg	
	Dreapta față	178,5 Wh / kg	
	Dreapta spate	175,6 Wh / kg	
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	176,4 Wh / kg		

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


### 10.2 Economisirea energiei


Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați 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.

