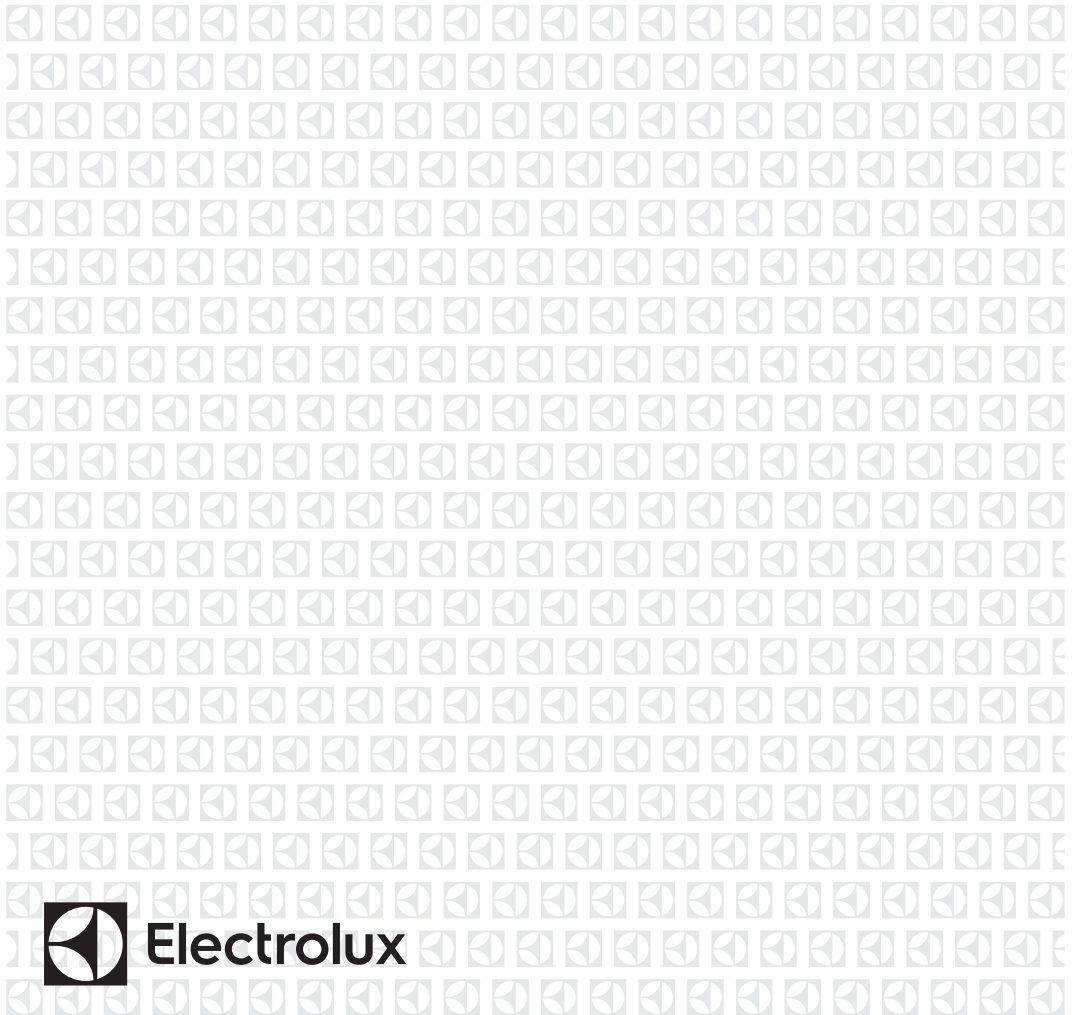




---

<b>HR</b>	Ploča za kuhanje	Upute za uporabu	2
<b>HU</b>	Főzőlap	Használati útmutató	21
<b>RO</b>	Plită	Manual de utilizare	41



## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
5. SAVJETI.....	12
6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	14
8. POSTAVLJANJE.....	16
9. TEHNIČKI PODACI.....	18
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	19

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:

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



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

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



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:

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

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim sposobnostima uz uvjet da su dobile upute i/ili da ih se nadgleda zbog sigurne upotrebe uređaja i razumijevanja mogućih opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odložite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.
- Djecu mlađu od 3 godine potrebno je držati podalje od uređaja tijekom cijelog vremena uporabe uređaja.

### 1.2 Opća sigurnost

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.

- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servis ili osoba sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.

- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor između dna uređaja i gornje ladice dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Dno uređaja može se zagrijati. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup dnu.
- Pazite da je prostor za ventilaciju između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, veličine 2 mm, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za ventilaciju.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač naponskoga kabela uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite za električni kabel da biste uređaj isključili iz strujne utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabelu.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnice u blizini

## 2.3 Uporaba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina ili strujnog udara.

- Prije prve upotrebe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj upotrebljavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Tijekom rada uređaj ne ostavljajte bez nadzora.
- Polje kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.

- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se jako zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu ili površinu za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz strujne utičnice. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Tijekom rada uređaja korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminijska ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklo/staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj isključite i pustite da se ohladi prije čišćenja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja električne mreže prije održavanja.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

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



### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Nemojte dopustiti da tekućina u posuđu ispari.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.

## 2.5 Odlaganje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

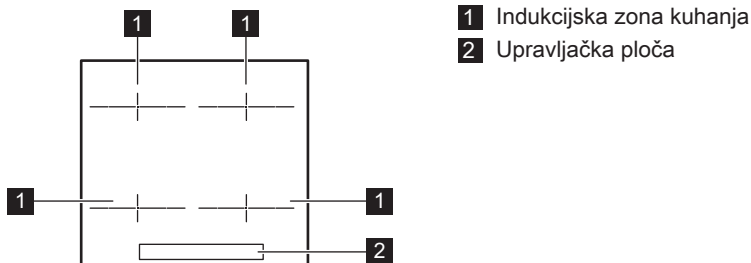
- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

## 2.6 Servisiranje

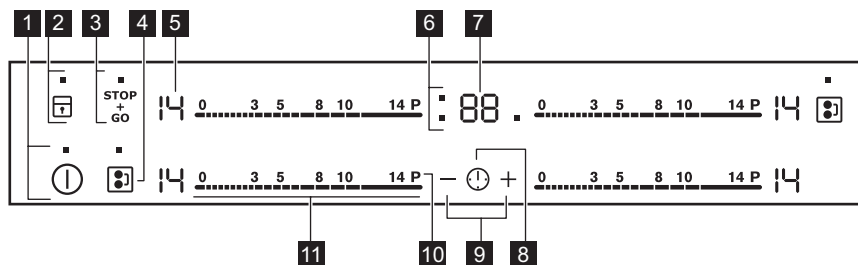
- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

### 3. OPIS PROIZVODA

#### 3.1 Izgled površine za kuhanje



#### 3.2 Izgled upravljačke ploče



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

Polje senzora	Funkcije	Napomena	
1	⓪	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	ⓧ	Blokiranje / Sigurnosna blokada za djecu	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	STOP + GO	STOP+GO	Za uključivanje i isključivanje funkcije .
4	ⓧ	Bridge	Za uključivanje i isključivanje funkcije .
5	-	Zaslon stupnja kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6	-	Indikatori tajmera zone kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7	-	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
8	⓪	-	Za odabir zone kuhanja.

	Polje senzora	Funkcije	Napomena
9	+ / - —	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
10	P	Funkcija električne snage	Za uključivanje i isključivanje funkcije .
11	-	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

### 3.3 Zaslone stupnja kuhanja

Zaslon	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
	Polje kuhanja je uključeno.
	Funkcija STOP+GO radi.
	Funkcija Funkcija automatskog zagrijavanja radi.
	Funkcija električne snage radi.
	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline) : nastava kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje /Sigurnosna blokada za djecu funkcija radi.
	Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.
	Funkcija Automatsko isključivanje radi.

### 3.4 OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline)

Indukcijska polja kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed topline posuđa.



#### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline. Indikator prikazuje razinu preostale topline



## 4. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 4.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

### 4.2 Automatsko isključivanje

**Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje u sljedećim slučajevima:**

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj grijanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolijete nešto po upravljačkoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal a ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše grije (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se polje kuhanja ohladi prije ponovne uporabe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe.

Prikazuje se simbol i nakon 2 minute polje kuhanja se automatski isključuje.

- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se i ploča za kuhanje se isključuje.

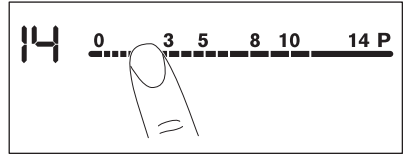
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
, 1 - 3	6 sata
4 - 7	5 sata
8 - 9	4 sata
10 - 14	1,5 sat

### 4.3 Stupanj kuhanja

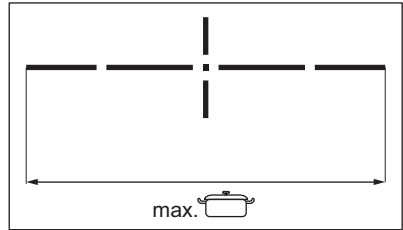
Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

Dodirnite upravljačku traku na odgovarajućem stupnju kuhanja ili pomiknite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.



### 4.4 Indikatori zona kuhanja

Horizontalna linija prikazuje maksimalnu veličinu posuđa.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### 4.5 Funkcija Bridge



Funkcija radi kad posuda prekriva središta dviju zona.

Ta funkcija povezuje dvije zone kuhanja i ona djeluju kao jedna.


Najprije postavite stupanj kuhanja za jednu zonu kuhanja.

**Za uključivanje funkcije za lijevu/desnu zonu kuhanja:** dodirnite / . Za postavljanje ili promjenu stupnja topline dodirnite jedan od lijevih/desnih upravljačkih senzora.



**Za isključivanje funkcije:** dodirnite / . Zone kuhanja rade neovisno jedna o drugoj.

## 4.6 Funkcija automatskog zagrijavanja

Tu funkciju uključite kako biste dobili željeni stupanj kuhanja u kraćem vremenu. Kad je uključeno, zona kuhanja radi na najjačoj postavci na početku a zatim nastavlja kuhati na željenom stupnju kuhanja.

 Za aktivaciju te funkcije, polje kuhanja mora biti hladno

### Za aktiviranje funkcije za polje

**kuhanja:** dodirnite **P** ( se uključuje). Odmah dodirnite odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 3 sekundi ( se uključuje.

**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.

## 4.7 Funkcija električne snage

Ta funkcija indukcijskim poljima kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijska poljakuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijsko polje kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.

 Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### Za aktiviranje funkcije za polje

**kuhanja:** dodirnite **P** ( se uključuje.


**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.


## 4.8 Tajmer


### Tajmer za odbrojavanje




Možete koristiti tu funkciju kako biste postavili koliko dugo će zona kuhanja raditi za jedno kuhanje.



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


**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta, sve dok se ne uključi indikator odgovarajuće zone kuhanja.

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

**Za pregled preostalog vremena:** zonu kuhanja postavite pomoću . Indikator zone kuhanja počinje brzo bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

**Promjena vremena:** zonu kuhanja postavite pomoću . Dodirnite  ili .


**Za isključivanje funkcije:** zonu kuhanja odaberite pomoću  i dodirnite . Preostalo vrijeme odbrojava do 00. Indikator zone kuhanja se isključuje.




 Kad odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i bljeska 00. Zona kuhanja se isključuje.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .


### CountUp Timer (Tajmer za odbrojavanje)




Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta, sve dok se ne uključi indikator odgovarajuće zone kuhanja.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  tajmera.  se uključuje. Kad indikator polja kuhanja počne sporo bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenice prikazuje  i proteklo vrijeme (u minutama).


### Kako biste vidjeli koliko dugo zona kuhanja radi:

zonu kuhanja postavite pomoću . Indikator zone kuhanja počinje brzo bljeskati. Zaslon pokazuje koliko dugo zona radi.



**Za isključivanje funkcije:** zonu kuhanja odaberite pomoću  i dodirnite  ili . Indikator zone kuhanja se isključuje.

### Podేశavanje vremena


Tu funkciju možete koristiti kao **Nadglednik minuta** kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne

rade. Zaslon stupnja kuhanja prikazuje .

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite .

Dodirnite  ili  na tajmeru kako biste postavili vrijeme. Kad odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i **00** bljeska.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

 Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.


## 4.9 STOP+GO

Ta funkcija postavlja sva aktivna polja za kuhanje na najniži stupanj kuhanja.

Kada funkcija radi, ne možete promijeniti stupanj kuhanja.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite .  se uključuje.


**Za isključivanje funkcije:** dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.


## 4.10 Blokiranje


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

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite .



 se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.



**Za isključivanje funkcije:** dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.





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



## 4.11 Sigurnosna blokada za djecu

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.


**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju

od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .



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

**Za premošćenje funkcije samo za jedno kuhanje:** uključite ploču za kuhanje pomoću .  se uključuje.



Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.

**Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.


## 4.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)


Isključite ploču. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili . Dodirnite  tajmera za odabir između sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključi.

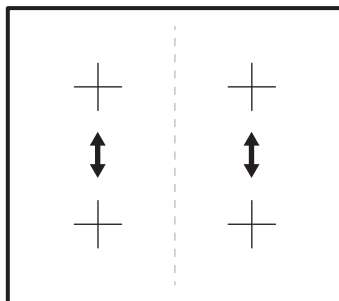
Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete 
- Podešavanje vremena se isključuje
- Tajmer za odbrojavanje se isključuje
- stavite nešto na upravljačku ploču.

## 4.13 Funkcija Upravljanje snagom

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza na ploči za kuhanje. Pogledajte sliku.
- Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3700 W.
- Funkcija dijeli snagu između zona kuhanja povezanih na istu fazu.

- Funkcija se uključuje kad ukupna električna snaga polja kuhanja priključenih na jednu fazu prijeđe 3700 W.
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Prikaz stupnja kuhanja smanjenog polja mijenja se između dvije razine.



## 5. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Posuđe



Kod indukcijskih polja kuhanja snažno elektromagnetsko polje vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.



Na indukcijskim poljima kuhanja koristite samo prikladno posuđe.

#### Materijal posuđa

- **prikladni:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao prikladno).
- **neprikladni:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

#### Posuđe je prikladno za indukcijsku ploču za kuhanje ako:

- malo vode vrlo brzo zakuha na polju postavljenom na najveći stupanj kuhanja.
- dno posude privlači magnet.



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.

#### Dimenzije posuđa

Indukcijska polja kuhanja automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određene granice.

Učinkovitost polja kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera dobiva samo dio snage koju stvara polje kuhanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### 5.2 Buka tijekom rada

#### Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- škljocanje: dolazi do prekida električnog napajanja.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

#### Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar ploče za kuhanje.

### 5.3 Öko Timer (Eko tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

### 5.4 Primjeri primjena kuhanja

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan. Kada povećate stupanj

kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije zone kuhanja. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici navedeni su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 3	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 3	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte.
5 - 7	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žica tekućine.
7 - 9	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
7 - 9	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine i sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
12 - 13	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
14	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		
<b>P</b>	Ključanje velikih količina vode. Uključena je funkcija električne snage.		

## 6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.

- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje za površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

## 6.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju, šećer i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute

opekotine. Posebni strugač stavite na staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

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

## 7. RJEŠAVANJE PROBLEMA









### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Što učiniti kad...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ploču za kuhanje ili rukovati njome.	Ploča za kuhanje nije priključena na mrežno napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na mrežno napajanje. Pogledajte shemu spajanja.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač ponovno prepore, kontaktirajte kvalificiranog električara.
		Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.
	Dodirнули ste istodobno 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Funkcija STOP+GO radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
	Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja.	Očistite upravljačku ploču.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Kada je ploča za kuhanje isključena oglašava se zvučni signal.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ploča za kuhanje se isključuje.	Nečim ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet s polja senzora.
Ne uključuje se indikator preostale topline.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne radi funkcija automatskog zagrijavanja.	Zona je vruća.  Postavili ste najviši stupanj kuhanja.	Ostavite zonu da se dovoljno ohladi.  Najviši stupanj kuhanja posjeduje istu snagu kao i funkcija.
Stupanj kuhanja mijenja se između dvije razine.	Uključena je funkcija upravljanja snagom.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnje zone.
Nema signala kada dodirnete polja senzora na ploči.	Signali su isključeni.	Uključite signale. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se  .	Uključilo se automatsko isključivanje.	Isključite i ponovno uključite ploču za kuhanje.
Uključuje se  .	Uključena je roditeljska zaštita ili funkcija blokade.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se  .	Na polju kuhanja nema posuđa.	Stavite posuđe na polje kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.
	Promjer dna posuđa premali je za polje kuhanja.	Koristite posuđe ispravnog promjera. Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje.	Na nekoliko trenutaka odvojite ploču za kuhanje od mrežnog napajanja. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ukopčajte. Ako se  ponovno pojavi, kontaktirajte ovlašteni servis.
Uključuje se  .	Došlo je do greške u ploči za kuhanje jer je iz posuđa sve iskipjelo. Radi automatsko isključivanje i zaštita od pregrijavanja zona kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje. Uklonite vruću posudu. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite zonu. Ako je problem bio u posudu, poruka o pogrešci nestaje. Indikator preostale topline ostaje uključen. Ostavite posuđe da se dovoljno ohladi. Provjerite je li vaše posuđe kompatibilno s pločom za kuhanje. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.

## 7.2 Ako ne možete naći rješenje...

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

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

## 8. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj .....

### 8.2 Ugradne ploče za kuhanje

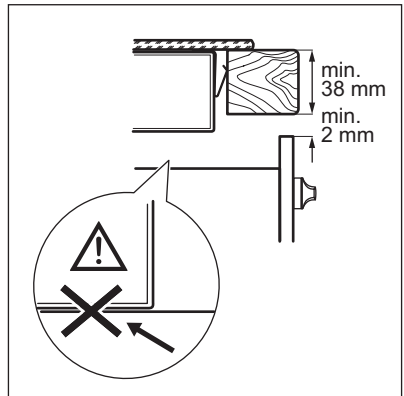
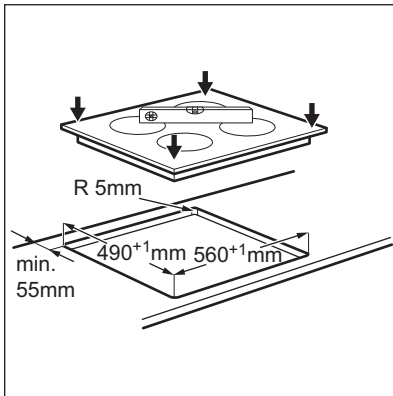
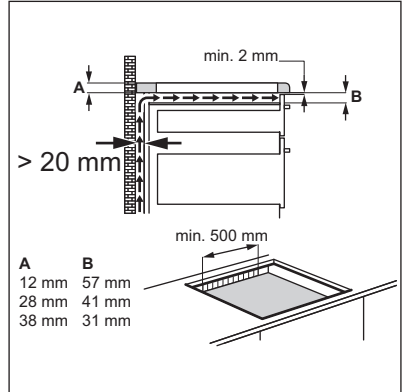
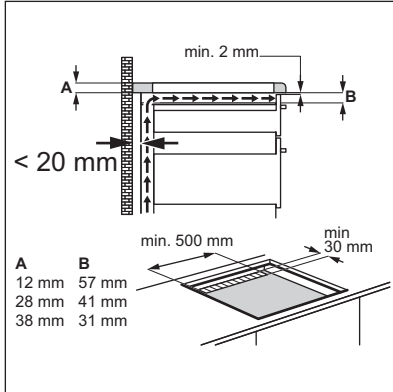
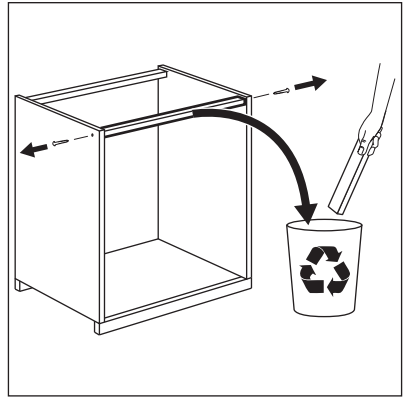
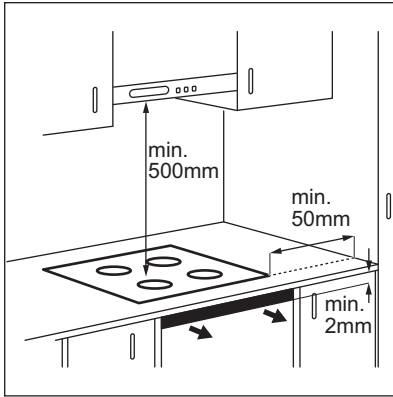
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

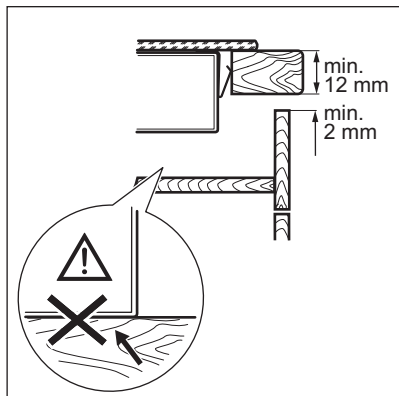
### 8.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje opremljena je priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite sljedeći (ili većeg presjeka) kabel napajanja: H05V2V2-F T min 90°C. Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

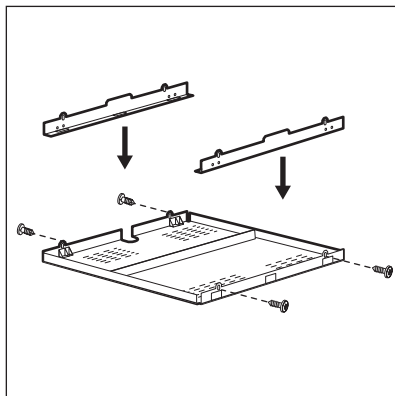


### 8.4 Sklop





## 8.5 Zaštitna kutija



Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor), nije potreban prostor za protok zraka ispred od 2mm niti zaštitno dno izravno ispod ploče za kuhanje. Zaštitna kutija je dodatna oprema i možda nije dostupna u nekim zemljama. Kontaktirajte lokalnog dobavljača.



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

## 9. TEHNIČKI PODACI

### 9.1 Natpisna pločica

Model EHL6540FOK  
Vrsta 58 GAD EA AU  
Indukcija 7.4 kW  
Ser.br. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 545 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u Njemačkoj  
7.4 kW



## 9.2 Specifikacije zona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (maks. stupanj kuhanja) [W]	Funkcija električne snage [W]	Funkcija električne snage maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Prednja lijeva	2300	3200	10	125 - 210
Stražnja lijeva	2300	3200	10	125 - 210
Prednja desna	2300	3200	10	125 - 210
Stražnja desna	2300	3200	10	125 - 210

Snaga polja kuhanja može se malo razlikovati od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera polja kuhanja u tablici.

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Informacije o proizvodu u skladu s uredbom EU 66/2014

Identifikacija modela	EHL6540FOK	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj polja kuhanja	4	
Tehnologija zagrijavanja	Indukcija	
Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Prednja lijeva Stražnja lijeva Prednja desna Stražnja desna	168,7 Wh/kg 174,1 Wh/kg 179,9 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	174,2 Wh/kg	

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

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na područje kuhanja označena su križićima u odgovarajućim poljima kuhanja.


### 10.2 Ušteda energije


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

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

- Prije uključanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

## 11. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	22
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	24
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	26
4. NAPI HASZNÁLAT.....	28
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	31
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
7. HIBAELHÁRÍTÁS.....	34
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	36
9. MŰSZAKI ADATOK.....	38
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	39

## 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



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 gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### 1.2 Általános biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A 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 üveg / üvegkerámia 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített 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 mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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 károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- 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 villanszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a 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 villanszerelőhöz.
- 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.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.



- 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), földzárlatkioldót 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 készüléket 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 helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

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

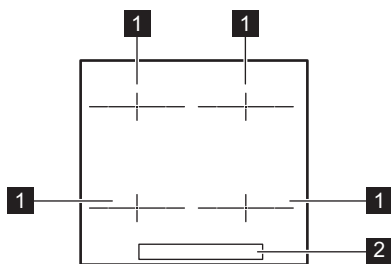
## 2.5 Ártalmatlanítás



**VIGYÁZAT!**  
Sérülés- vagy  
fulladásveszély.

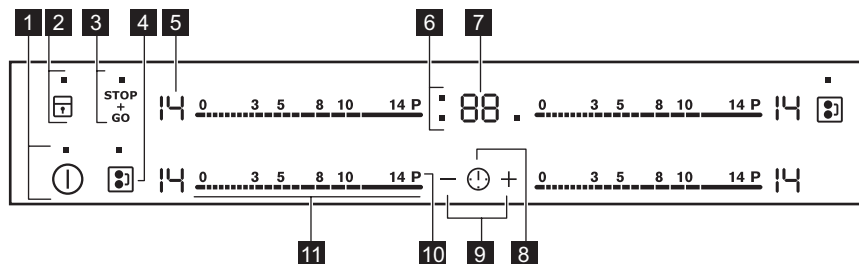
# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 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
1		BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2		Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3		STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4		Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
5	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
6	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
8		-	A főzőzóna kiválasztása.
9		-	Növeli vagy csökkenti az időt.
10		Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
11	-	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 működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
/  /	OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradék hő.
	A Funkciózár /Gyerekzár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.

Kijelző	Megnevezés
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

### 3.4 OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben)



#### VIGYÁZAT!

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

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradék hője melegíti.


## 4. NAPI HASZNÁLAT



#### VIGYÁZAT!


Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.


### 4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  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 a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábából elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A  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.

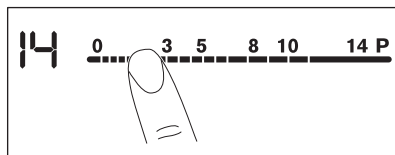
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

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

### 4.3 A hőfokbeállítás

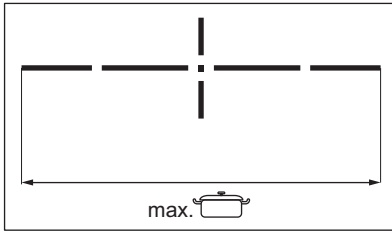
A hőfok beállítása vagy módosítása:

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 Bridge funkció

**i** A funkció akkor működik, ha két zóna középpontját fedi le a főzőedény.

A funkció két főzőzónát kapcsol össze, így azok egy főzőzónaként működnek.

Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

**A funkció bal/jobbr főzőzónához történő aktiválásához:** érintse meg a



gombot. A hőfok módosításához érintse meg a bal/jobbr érzékelők egyikét.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a



gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

## 4.6 Automatikus felfűtés

Kapcsolja be ezt a funkciót, hogy rövidebb idő alatt érje el a szükséges hőfokbeállítást. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd bizonyos idő elteltével átvált a kiválasztott beállításra.

**i** 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.

## 4.7 Rásegítés funkció

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. 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.

## 4.8 Időzítő

### Visszaszámlálós időzítő

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

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a



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

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő **+** gombját az idő

beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámlálása 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 előreszámlálós időzítő)

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

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg a kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője villogítani nem kezd.

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

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

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

#### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja. A hőfokbeállítás kijelzőjén látható.

**A funkció bekapcsolásához:** 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 főzőzónák működésére.

## 4.9 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát 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 villogítani kezd.

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

## 4.10 Funkciózár

Amikor a főzőzónák 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 megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

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



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.




## 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 megjelenik.






Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.



**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen

hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.


**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.


## 4.12 OffSound Control (A 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.

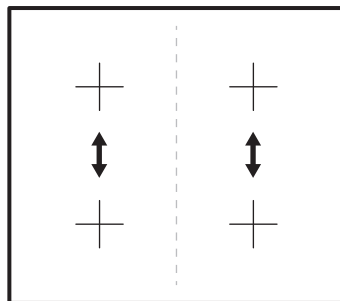
Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a  gombot;

- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálásos 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.
- 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.



# 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

## 5.1 Főzőedény



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

### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű 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.

### Edények méretei

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

A főzőzóna hatásfoka 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).
- fűtyülés: 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 visszaszámlálásos 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.



Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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 sülték), burgonya bő olajban sütése.		
<b>P</b>	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

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 tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkövarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 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 leolvad, 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 kezelőpanelen.
Hangjelzés hallható és kikapcsol 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.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióknak.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A <input type="checkbox"/> visszajelző világítani kezd.	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A <input type="checkbox"/> 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.
A <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző világítani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzónák túlmelegedés elleni védelme és az Automatikus kikapcsolás működik.	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 tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, 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 arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 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 Beépíthető tűzhelylapok

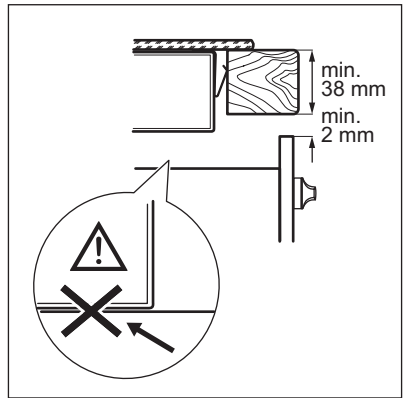
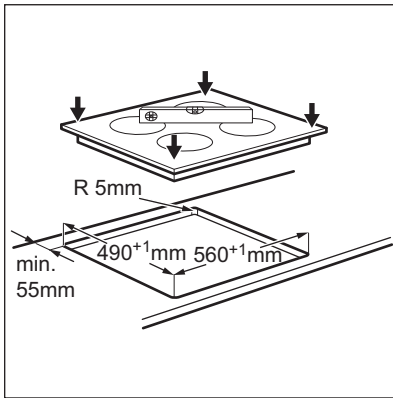
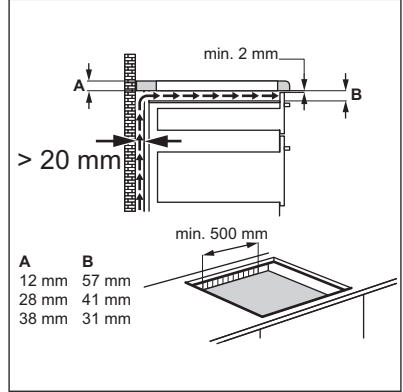
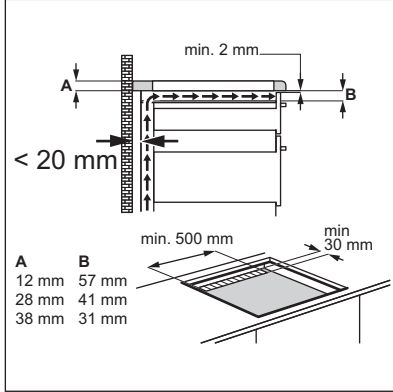
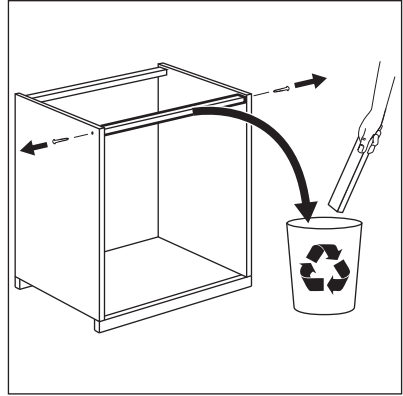
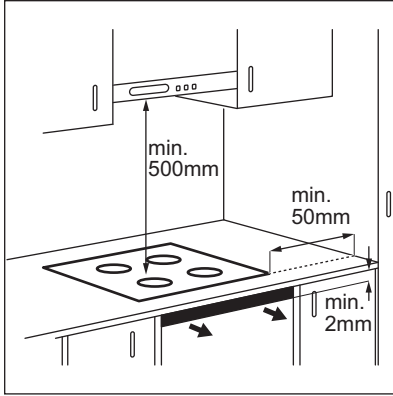
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

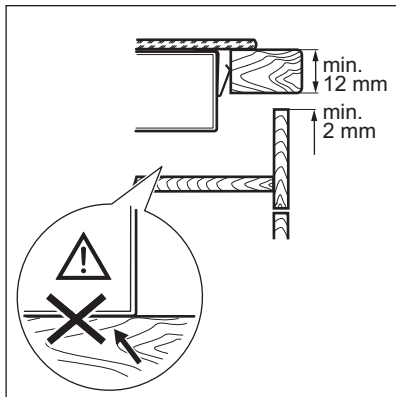
szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 8.3 Csatlakozó vezeték

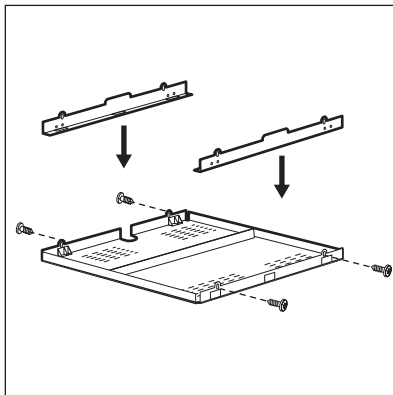
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél nagyobb terhelhetőségű) vezetékre: H05V2V2-F T min. 90 °C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

### 8.4 Összeszerelés





## 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 ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell EHL6540FOK  
 Típus: 58 GAD EA AU  
 Indukciós 7.4 kW  
 Sorozatszám: .....  
 ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 545 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	EHL6540FOK		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	21,0 cm	
	Jobb első	21,0 cm	
	Jobb hátsó	21,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	168,7 Wh / kg	
	Bal hátsó	174,1 Wh / kg	
	Jobb első	179,9 Wh / kg	
	Jobb hátsó	174,1 Wh / kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	174,2 Wh / kg		

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

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák keresztjeivel lehet beazonosítani.


### 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 maradékhot 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.....	42
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	44
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	46
4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	48
5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	51
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	53
7. DEPANARE.....	54
8. INSTALAREA.....	56
9. DATE TEHNICE.....	58
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	59

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



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 pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoanele cu capacități reduse doar dacă li s-a făcut o scurtă instruire și/sau sunt sub o supraveghere 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 ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- 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, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **AVERTISMENT:** 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.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți 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.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 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.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- 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.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.
- Verificați dacă spațiul de ventilație 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 ventilație.

### 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 ștecherile (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.
- Procedeți 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 priză 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 fanțele 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 puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- 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.
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

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



### AVERTIZARE!

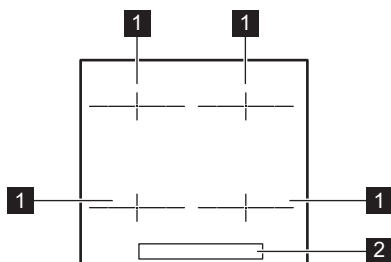
Pericol de vătămare sau sufocare.

## 2.6 Service

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

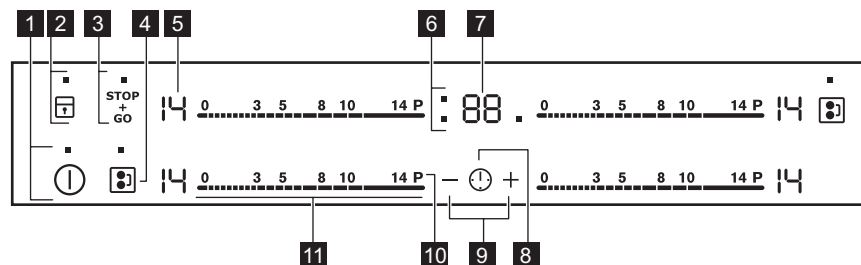
# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 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
1		PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2		Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3		STOP+GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4		Bridge	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
5	-	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
6	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
7	-	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
8		-	Pentru selectarea zonei de gătit.
9		-	Pentru a crește sau a descrește durata.
10		Funcția Putere	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
11	-	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.

Afișaj	Descriere
	Funcția Oprire automată este în desfășurare.

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



#### AVERTIZARE!

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

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


## 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 neadequate. 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.

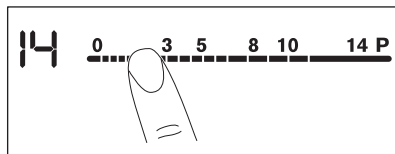
**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

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:

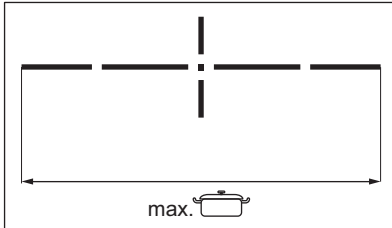
Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.





## 4.4 Indicator pentru zona de gătit

Linia orizontală indică dimensiunea maximă a vaselor.



Consultați capitolul „Informații tehnice”.

## 4.5 Funcția Bridge

**i** Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone.

Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zonele de gătit.

**Pentru a activa funcția pentru zonele de gătit stânga / dreapta:** atingeți / . Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă din stânga / dreapta.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți / . Zonele de gătit funcționează independent.

## 4.6 Încălzire automată

Activați această funcție pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Atunci când este activată, zona funcționează inițial la cel mai ridicat nivel, iar după aceea continuă să gătească la nivelul de căldură dorit.

**i** 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.

## 4.7 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.

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

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

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

## 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 nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**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 durata (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 durata:** setați zona de gătit cu . Atingeți **+** sau **-**.

**Pentru a dezactiva funcția:** setați zona de gătit cu și atingeți **-**. Durata

rămasă numără înapoi până la 00. Indicatorul zonei de gătit se stinge.







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


**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .




#### CountUp Timer (Numărătorul)

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 **Cronometru** 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.

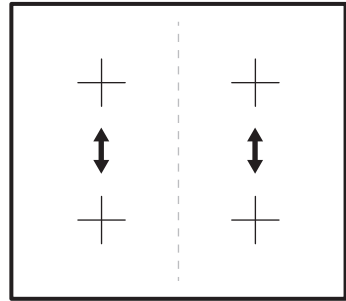
Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- 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.



## 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.



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

#### Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, 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.



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.



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.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
- 1	Menținerea 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.
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 mâncărurile care conțin lapte.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
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 mai 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, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotele, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Putere este activată.		

## 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, zahărul și alimentele

cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. 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 un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă umedă.


## 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 este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard 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.
Indicatorul căldurii reziduale 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 un Centru de service autorizat.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	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”.
<input type="checkbox"/> se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
<input type="checkbox"/> se aprinde.	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
<input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> reapare, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
E4 se aprinde.	Plita prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Oprerea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul 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”.

## 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

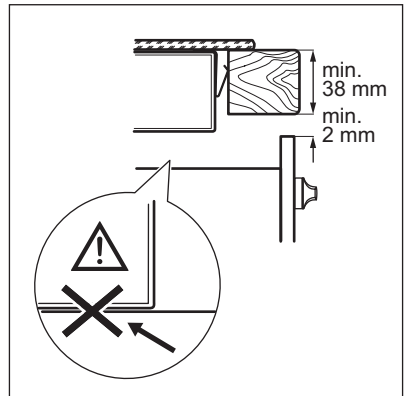
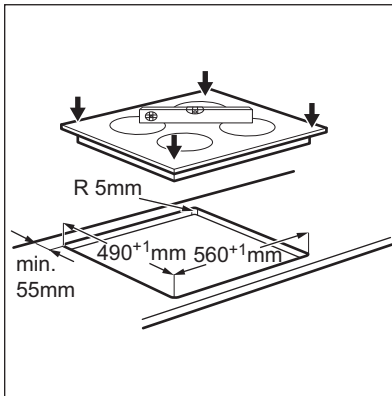
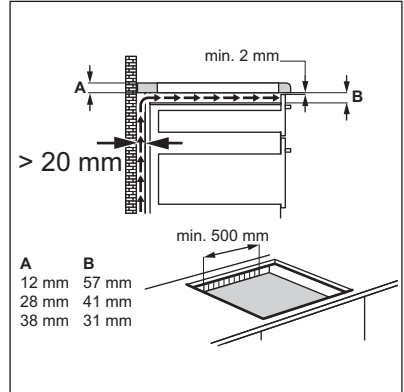
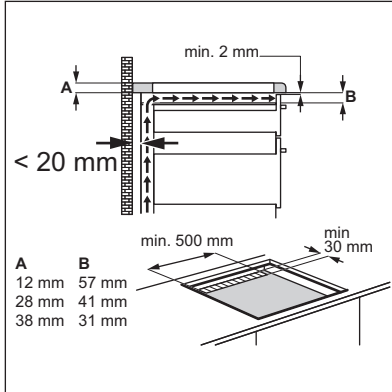
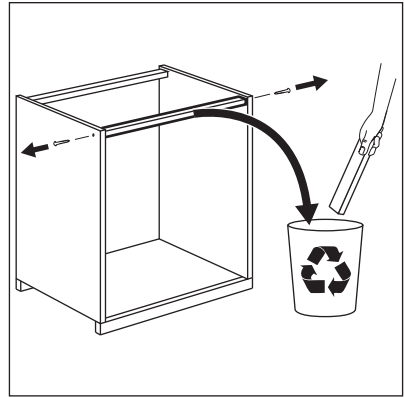
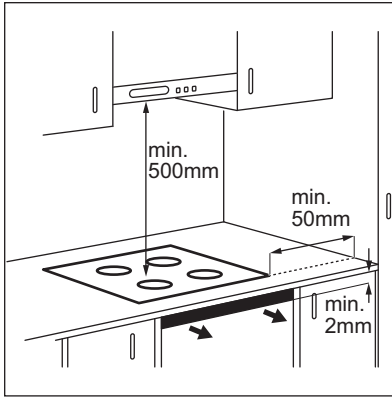
suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

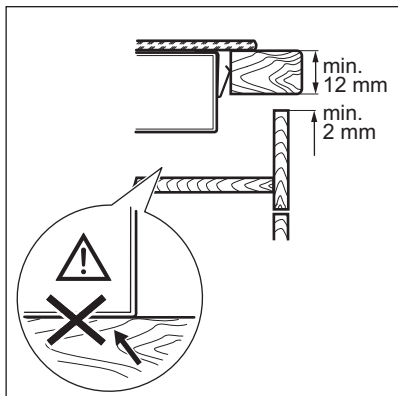
### 8.3 Cablul de conectare

- 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): H05V2V2-F T min 90°C. Adresați-vă Centrului de service local.

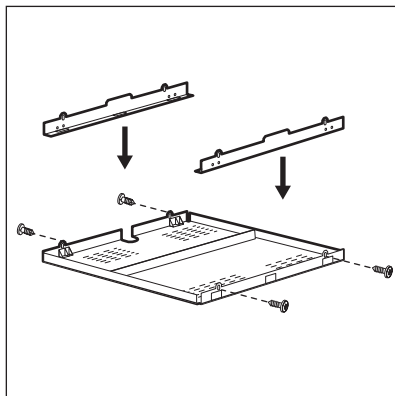


### 8.4 Asamblarea





## 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. DATE TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EHL6540FOK  
 Tip 58 GAD EA AU  
 Inducție 7.4 kW  
 Nr. ser. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 545 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricat în Germania  
 7.4 kW



## 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	EHL6540FOK	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	168,7 Wh / kg 174,1 Wh / kg 179,9 Wh / kg 174,1 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	174,2 Wh / kg	

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

Măsurătorile de energie referitoare la zona de gătit sunt identificate de crucile corespunzătoare zonelor de gătit respective.


### 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.







www.electrolux.com/shop



867327783-A-052016

