



---

**HR** Ploča za kuhanje  
**HU** Főzőlap  
**RO** Plită

Upute za uporabu  
Használati útmutató  
Manual de utilizare

2  
21  
41

## SADRŽAJ

<b>1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....</b>	<b>3</b>
<b>2. SIGURNOSNE UPUTE.....</b>	<b>4</b>
<b>3. OPIS PROIZVODA.....</b>	<b>6</b>
<b>4. SVAKODNEVNA UPORABA.....</b>	<b>8</b>
<b>5. SAVJETI.....</b>	<b>12</b>
<b>6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....</b>	<b>13</b>
<b>7. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....</b>	<b>14</b>
<b>8. POSTAVLJANJE.....</b>	<b>17</b>
<b>9. TEHNIČKI PODACI.....</b>	<b>19</b>
<b>10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....</b>	<b>20</b>

## 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 informacijama:

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



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 ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

### 1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hlađi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.

### 1.2 Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- 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. poklopcom ili protupožarnim prekrivačem.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavlajte 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.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za instalaciju isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Budite pažljivi kada pomičete uređaj jer je težak. Obavezno nosite zaštitne rukavice.
- 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 način se spriječava 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.
- Uverite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.

### 2.2 Spajanje na električnu mrežu



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uredaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na nazivnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utičaka (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanja 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 utičak (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posude kada priključujete uređaj na utičnice u blizini
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utičak (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utičak kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utičaku nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utičak.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utičak iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utičak.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj

mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

## 2.3 Uporaba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina ili strujnog udara.

- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj upotrebljavajte u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uredaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Zonu kuhanja nakon svake uporabe postavite na "isključeno".
- Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zonu kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uredaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od inducijskih zona kuhanja kad uređaj radi.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim

temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.

- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne dozvolite da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe na padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj ne stavljajte aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminija ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebatи 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 sprječili 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.

## **2.5 Odlaganje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

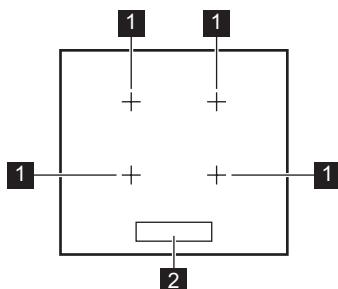
- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Prerezite električni kabel i bacite ga.

## **2.6 Servisiranje**

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

## **3. OPIS PROIZVODA**

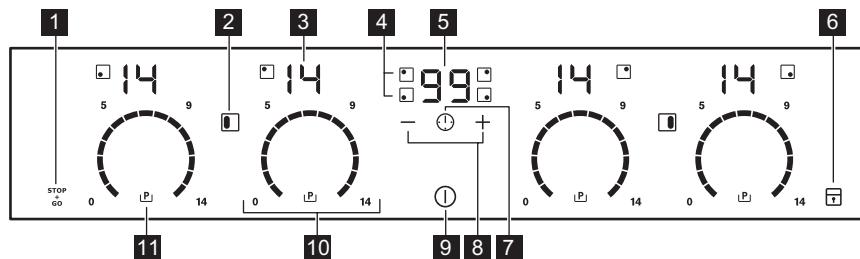
### **3.1 Izgled površine za kuhanje**



**1** Indukcijska zona kuhanja

**2** Upravljačka ploča

### 3.2 Izgled upravljačke ploče



Kako biste vidjeli upravljačku ploču uređaj uključite pomoću ①.

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

Polje se- nzora	Funkcije	Napomena
1	STOP GO	Za uključivanje i isključivanje funkcije .
2	□	Za uključivanje i isključivanje funkcije .
3	-	Zaslon stupnja kuhanja
4	-	Indikatori tajmera zone kuhanja
5	-	Zaslon tajmera
6	□	Blokiranje / Sigurnosna blokada za djecu
7	⌚	Za odabir zone kuhanja.
8	+ / -	Za povećanje ili smanjenje vremena.
9	①	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
10	-	Upravljačka traka
11	P	Funkcija električne snage

### 3.3 Zasloni stupnja kuhanja

Zaslon	Opis
□	Zona kuhanja je isključena.

Zaslon	Opis
[I] - [14]	Zona kuhanja je uključena.
[u]	Funkcija STOP+GO radi.
[R]	Funkcija Funkcija automatskog zagrijavanja radi.
[P]	Funkcija električne snage radi.
[E] + broj	Došlo je do kvara.
[E] / [ ] / [ ]	OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
[L]	Funkcija Blokiranje /Sigurnosna blokada za djecu radi.
[F]	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!

[E] / [ ] / [ ] 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 ① na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče za kuhanje.

Upрављачka ploča uključuje se nakon uključivanja ploče za kuhanje, a isključuje se nakon isključivanja ploče za kuhanje. Kad je ploča za kuhanje isključena može se vidjeti samo polje senzora ①.

### 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.). Oglashava se zvučni signal i 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 zona kuhanja ohladi prije ponovne uporabe ploče za kuhanje.

- koristite neprikladno posuđe.  
Prikazuje se simbol  i nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se  i ploča za kuhanje se isključuje.

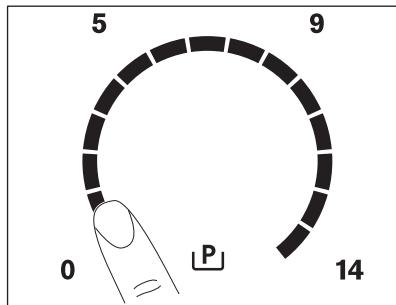
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

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 pomičite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.

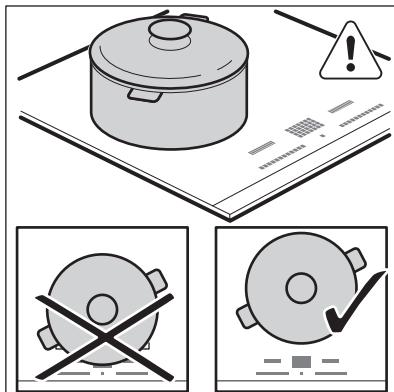


### 4.4 Korištenje zona kuhanja



#### POZORI!

Vruće posuđe ne stavljajte na upravljačku ploču. Postoji rizik od oštećenja električkih dijelova.



Posuđe stavite na križić/kvadratič koji se nalazi na površini na kojoj kuhatе. U potpunosti prekrijte križić/kvadratič. Indukcijska polja kuhanja prilagođavaju se veličini dna posuđa. Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dva polja kuhanja.

### 4.5 Funkcija Bridge

Ta funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one 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 kuhanja dodirnite jedan od lijevih/desnih upravljačkih senzora.

#### Za isključivanje funkcije:

dodirnite  / .

Zone kuhanja rade samostalno.

Kada koristite samo jednu zonu kuhanja iz par, preporučujemo da koristite stražnju zonu kuhanja. Također, kada koristite veliko posuđe, preporučujemo da ga postavite na stražnju zonu kuhanja.

### 4.6 Funkcija automatskog zagrijavanja

Ako aktivirate tu funkciju možete u kraćem vremenu postići potrebnii stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj topline i zatim ga smanjuje na ispravni stupanj topline.



Za aktivaciju te funkcije, polje kuhanja mora biti hladno

#### Za aktiviranje funkcije za polje kuhanja:

dodirnite ( se uključuje). Odmah dodirnite odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 5 sekundi se uključuje.

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

### 4.7 Funkcija električne snage

Ta funkcija induktičkim zonama kuhanja stavlja na raspolažanje više snage. Tu funkciju može se uključiti za induktička polja kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, induktičko polje kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

#### Za aktiviranje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite ( 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 zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.** Stupanj kuhanja možete postaviti prije ili nakon postavljanja funkcije.

**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 sata:** zonu kuhanja postavite pomoću . Dodirnite ili .

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



Kad odbrojavanje završi, čuje se zvučni signal i **00** bljeska. 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 zone kuhanja počne sporo bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjence 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.

#### Podešavanje vremena

Tu funkciju možete upotrebljavati kao **Podešavanje vremena** dok je ploča za kuhanje uključena, a zona kuhanja ne radi (na zaslonu stupnja kuhanja prikazuje se ).

**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 ①.

 Ta funkcija nema utjecaja na rad zone kuhanja.

## 4.9 STOP+GO

Ta funkcija postavlja sve aktivne zone kuhanja 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 zona 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 ćeće 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 ①. Ne postavljajte stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  comes on. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

**Za isključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću ①. Ne postavljajte stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju

od 4 sekunde.  comes on. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

**Za premošćenje funkcije samo za jedno kuhanje:** uključite ploču za kuhanje pomoću ①.  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 ① funkcija ponovno radi.

## 4.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču. Dodirnite ① 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

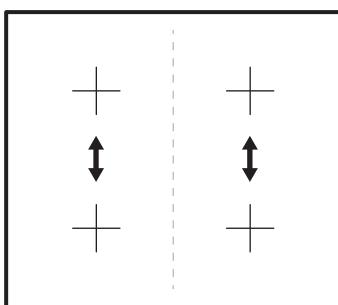
Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključi.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete ①
- 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 fazna 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 faza kuhanja priključenih na jednu fazu prieđe 3700 W.
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja povezanih na istu fazu.
- Prikaz stupnja kuhanja smanjene zone mijenja se između dvije razine.



## 5. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Posuđe



Kod indukcijskih zona kuhanja snažna elektromagnetska zona vrlo brzo proizvodi toplinu u posudu.



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, mqed, staklo, keramika, porculan.

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

- malo vode vrlo brzo zakuha na zoni postavljenoj na najveći stupanj kuhanja.
- dno posude privlači magnet.



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

#### Dimenzije posuđa

Indukcijske zone kuhanja automatski se prilagođavaju veličini dna posuđa do određene granice.

Učinkovitost zone kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera dobiva samo dio snage koju stvara zona 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.
- šklijocanje: 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, grijajući polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

### 5.4 Primjeri primjene za kuhanje

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 topline troši manje od pola njene energije.



Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane topлом.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 3	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 3	Zgušnjavanje: mehani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte.
5 - 7	Povrće kuhanje na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodajte par žica tekućine.
7 - 9	Krumpir kuhanje na pari.	20 - 60	Koristite maks. $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krumpira.
7 - 9	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	LAGANO PRŽENJE: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tjestom, 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, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirčića u dubokom ulju.		
	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 uvek 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 i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može

uzrokovati oštećenje ploče za kuhanje. 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.

# 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 iskočio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač neprestano pregara, zatražite pomoć kvalificiranog električara.
	Istodobno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i u roku 10 sekundi odredite stupanj kuhanja.
	Funkcija STOP+GO radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
	Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja.	Očistite upravljačku ploču.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Oглаšava se zvučni signal a 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.
Indikator preostale topline se ne uključuje.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo i trebala bi biti vruća, обратите se ovlaštenom servisu.
Funkcija automatskog zagrijavanja ne radi.	Zona je vruća.	Ostavite zonu da se dovoljno ohladi.
	Postavili ste najviši stupanj kuhanja.	Najviši stupanj kuhanja posjeduje istu snagu kao i funkcija.
Stupanj kuhanja mijenja se između dvije razine.	Funkcija Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja kuhanja.
Nema signala kada na ploči dodirnete polja senzora.	Signali su isključeni.	Uključite signale. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se <input type="checkbox"/>	Automatsko isključivanje radi.	Isključite i ponovno uključite ploču za kuhanje.
Uključuje se <input checked="" type="checkbox"/>	Funkcija Sigurnosna blokada za djecu ili Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se <input checked="" type="checkbox"/>	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
	Posuđe ne prekriva križić/kvadratić.	U potpunosti prekrijte križić/kvadratić.
Prikazani su  i broj.	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje.	Na nekoliko trenutaka odvojite ploču za kuhanje od mrežnog napajanja. Odvojite osigurač od električnog sustava kućanstva. Ponovno ga priključite. Ako se  ponovo pojavi, obratite se ovlaštenom servisu.
Uključuje se  .	Električni priključak nije ispravan. Napon napajanja izvan je dopuštenog raspona.	Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Uključuje se  .	Došlo je do pogreške na ploči za kuhanje jer je tekućina u posudu potpuno isparila. Radi Automatsko isključivanje i zaštita od pregrijavanja polja kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje. Uklonite vruću posudu. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite polje kuhanja. Ako je problem bio u posudu, poruka o pogrešci isključuje se. Indikator preostale topline može ostati uključeno. Ostavite posuđe da se dovoljno ohladi. Provjerite je li vaše posuđe kompatibilno s pločom za kuhanje. Pogledajte poglavje „Savjeti i preporuke“.
Uključuje se  .	Ventilator hlađenja je blokiran.	Provjerite blokira li neki predmet ventilator hlađenja. Ako se  ponovo pojavi, obratite se ovlaštenom servisu.
Uključuje se  .	Električni priključak nije ispravan. Ploča za kuhanje priključena je samo na jednu fazu.	Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju. Pogledajte shemu spajanja.

## 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 ugлу staklene površine) i poruku pogreške koja se prikazuje. Budite sigurni da ste pločom za rukovanje rukovali na ispravan način. Ako niste, rad servisera ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme

jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

## 8. POSTAVLJANJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Prije postavljanja

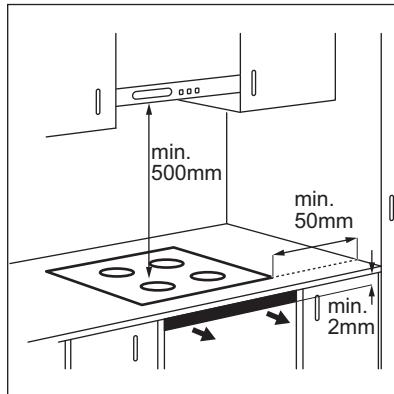
Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

### 8.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u

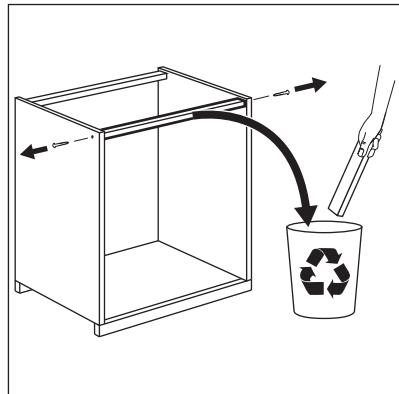
### 8.4 Sklop

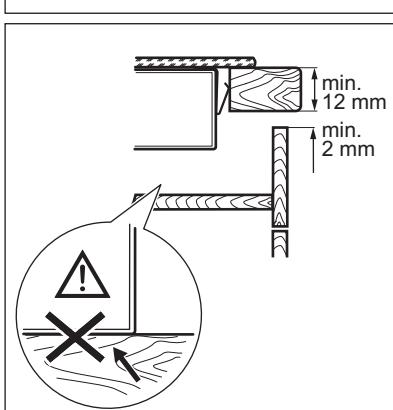
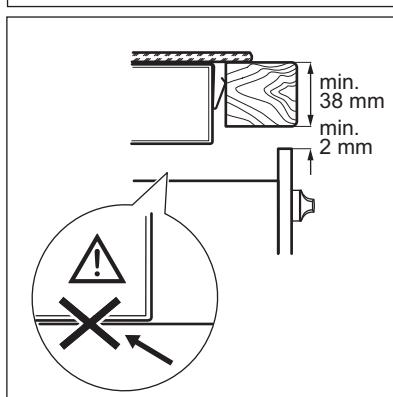
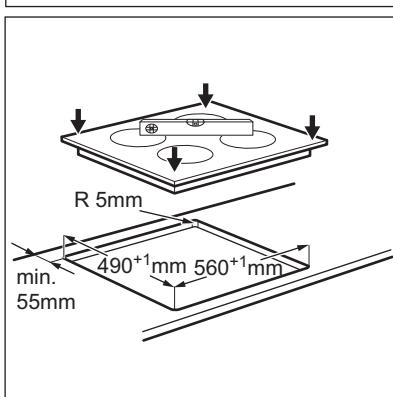
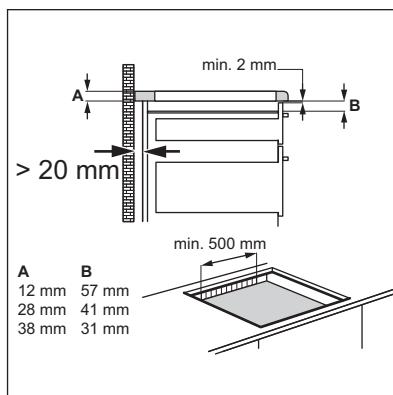
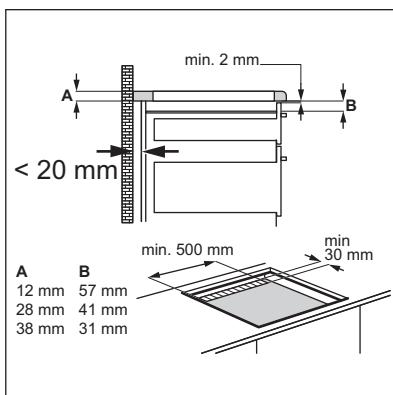


odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

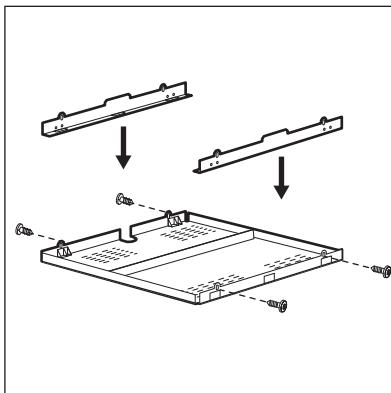
### 8.3 Priklučni kabel

- Ploča za kuhanje opremljena je priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite sljedeći (ili većeg presjeka) kabel napajanja: H05BB-F T min 90°C. Obratite se ovlaštenom servisu.





## 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 EHD6740FOK

Vrsta 58 GAD CC AU

Indukcija 7.4 kW

Ser.br. ....

ELECTROLUX

PNC 949 596 427 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 - 180
Stražnja lijeva	2300	3200	10	125 - 180
Prednja desna	2300	3200	10	125 - 180
Stražnja desna	2300	3200	10	125 - 180

### Dimenzije posuđa za mosni način rada

Položaj mosta	Minimalno posuđe [mm]	Maksimalno posuđe [mm]
Lijeko	140 x 280	210 x 330
Desno	140 x 280	210 x 330

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

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

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Informacije o proizvodu prema EU 66/2014

Oznaka modela	EHD6740FOK		
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje		
Broj zona 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	173,4 Wh/kg 173,4 Wh/kg 183,2 Wh/kg 173,4 Wh/kg	
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		175,8 Wh/kg	

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

Mjerjenje energije koje se odnosi na područje kuhanja označeno je križevima na odgovarajućim zonama kuhanja.

### 10.2 Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.

- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključenja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- 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

<b>1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....</b>	22
<b>2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....</b>	23
<b>3. TERMÉKLEÍRÁS.....</b>	26
<b>4. NAPI HASZNÁLAT.....</b>	28
<b>5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....</b>	31
<b>6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....</b>	33
<b>7. HIBAELHÁRÍTÁS.....</b>	34
<b>8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....</b>	36
<b>9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....</b>	39
<b>10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....</b>	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 ihlettek. 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

Kizárálag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és hasznos tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### 1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.

- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

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

helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárolag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), 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 címeket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárvva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónára 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 tartsonak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszeret forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### VIGYÁZAT!

Tűz- és robbanásveszély

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



### VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedényvel 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 mindenkor emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárálag 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 gőzöt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon sürolószert, sürolószívacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Ártalmatlansítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

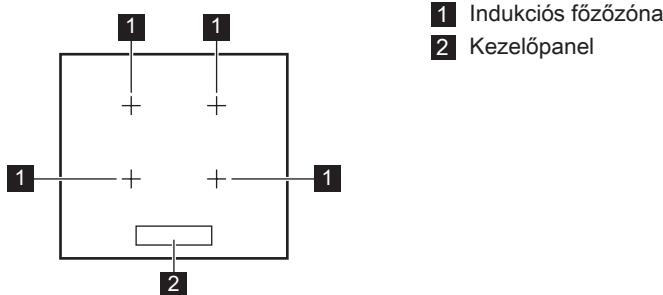
- A készülék megfelelő ártalmatlansítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

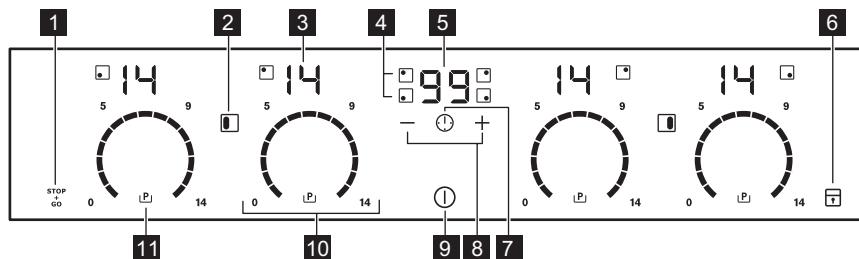
- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

### 3. TERMÉKLEÍRÁS

#### 3.1 Főzőfelület elrendezése



#### 3.2 Kezelőpanel elrendezés



A kezelőpanel megtekintéséhez kapcsolja be a készüléket az alábbi gomb megnyomásával. ①.

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

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1 STOP + GO	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
2 □	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
3 -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
4 -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
5 -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
6 □	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
7	()	-
8	+ / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	()	BE / KI
10	-	Kezelősáv
11	()	Rásegítés funkció
		A funkció be- és kikapcsolása.

### 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

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

### 3.4 OptiHeat Control (maradékhoz kijelzése 3 lépéssben)

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



#### VIGYÁZAT!

()

A maradékhoz miatt égései sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhoz szintjét jelzi.

## 4. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Be- és kikapcsolás

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

A kezelőpult megjelenik a főzőlap bekapcsolása után, és eltűnik a főzőlap kikapcsolása után. A főzőlap kikapcsolt állapotában csak a ① érzékelőmező látható.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

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

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A ⑤ 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 ⑥ szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

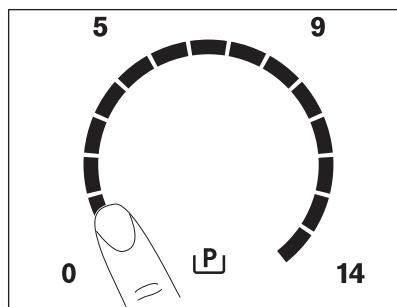
**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
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.



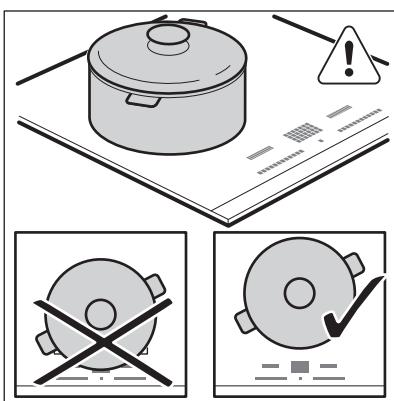
### 4.4 A főzőzónák használata



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre. Ezzel a készülék elektronikai alkatrészeit károsíthatja.

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
⑦, 1 - 3	6 óra



Tegye a főzőedeny a keresztre / négyzetre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a keresztre / négyzettel. Az indukciós főzőznák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedeny aljának méretéhez. Két főzőzonán egyszerre főhet egy nagy főzőedenyben.

## 4.5 Bridge funkció

A funkció két főzőzonát kapcsol össze, így azok egy főzőzonaként működnek.

Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

**A funkció bal/jobb főzőzonához történő aktiválásához:** érintse meg a  /  gombot. A hőfok módosításához érintse meg a bal/jobb érzékelők egyikét.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  /  gombot. A főzőznák ezután egymástól függetlenül működnek.

Amikor a párban lévő főzőznák közül csak az egyiken főz, javasoljuk, hogy a hátsó főzőzonát használja. Továbbá javasoljuk, hogy ha nagyméretű főzőedeny használ, azt a hátsó főzőzonára, illetve annak közelébe helyezze.

## 4.6 Automatikus felfűtés

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

megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzonának hidegnak kell lenni.

### A funkció bekapcsolása egy

**főzőzonánál:** érintse meg a  P gombot (a  világítani kezd). Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. 5 másodperc elteltével a  megjelenik.

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

## 4.7 Rásegítés funkció

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



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

### A funkció bekapcsolása egy

**főzőzonánál:** érintse meg a  mezőt. Megjelenik a  jelzés.

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

## 4.8 Időzítő

### Visszaszámításos időzítő

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

**Először a főzőzonát, majd a funkciót állítsa be.** A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti a funkció beállítása előtt vagy után.

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

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítő  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a

főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.

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

**A visszaszámlálási idő beállítása:** válassza ki a főzőzónát a gombbal. Érintse meg a vagy mezőt.

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



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

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

#### CountUp Timer (Az előreszámlálásos időzítő)

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

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

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

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



A funkció nincs hatással a 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 világítani kezd.

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

## 4.10 Funkciójár

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 bekapcsol. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

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



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 4.11 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a ② gombot 4 másodpercig. A ③ bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a ② gombot 4 másodpercig. A ③ bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. A ③ bekapcsol. Érintse meg a ② gombot 4 másodpercig.

**Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

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

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a ② gombot 3 másodpercig. A ④ vagy ⑤ jelenik meg. Érintse meg az időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- ④ - a hangjelzések kikapcsolnak
- ⑤ - a hangjelzések bekapcsolnak

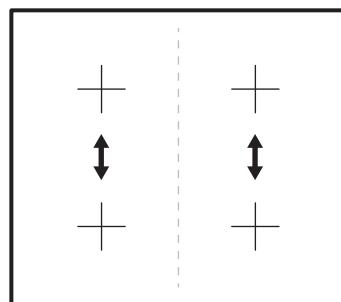
A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása ⑥, a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a ① gombot;
- a Percszámláló 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.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvételle 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.

## 5.1 Főzőedény



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



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

### A főzőedény anyaga

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

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

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



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

### Főzőedények méretei

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

A főzőzóna 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).
- füttyülés:** 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 jelenségek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

## 5.3 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékkosság 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
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejlapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, 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. $\frac{1}{4}$ 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	Félideben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félideben fordítsa meg.
14	Víz forralása, téiszta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
<input checked="" type="checkbox"/> P	Nagymennyiségű víz forralása. A POWER funkció aktív.		

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főződényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.

### 6.2 A főzőlap tisztítása

- Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a

kaparókést, majd csúsztassa végig a pengő a felületen.

- Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló

tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

## 7. HIBAELHÁRÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

#### 7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és 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.
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kelene lennie, forduljon a márkaszervizhez.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióinak.
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 hárás főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megéríti 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.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A <input type="L"/> visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciótörzselő funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A <input type="F"/> visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzárára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzárára.
	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 főzőedény nem fedi le a kereszttet / négyzetet.	Fedje le teljesen a kereszttet / négyzetet.
A <input type="E"/> visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a <input type="E"/> jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakoztató helytelen. A tápfeszültség a normál tartományon kívül esik.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A  visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mielőtt egy főzőedényből elforrt minden. Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradékhő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor eltömödött.	Ellenőrizze a hűtőventilátor eltömödését. Ha a  jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A  visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A főzőlap csak egyetlen fázisra van kötve.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. Lásd a kapcsolási rajzot.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

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

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

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

## 8.1 A szerelést megelőző teendők

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

Sorozatszám .....

## 8.2 Beépíthető tűzhelylapok

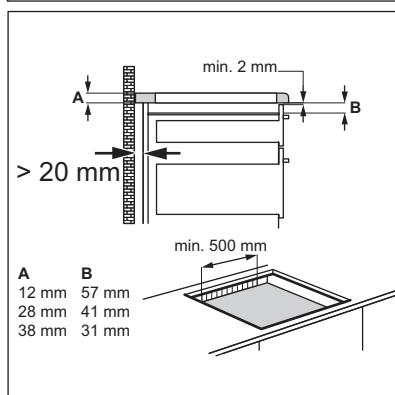
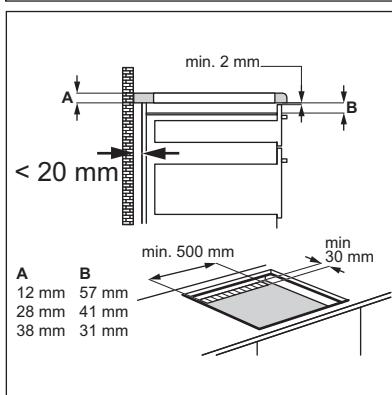
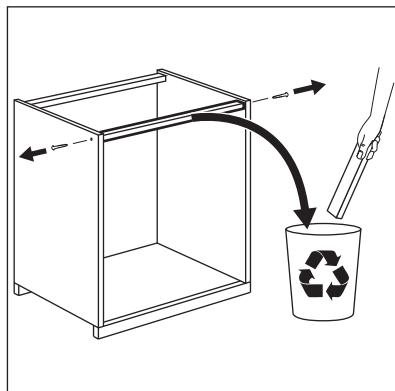
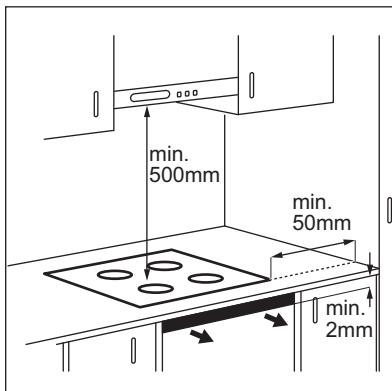
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a

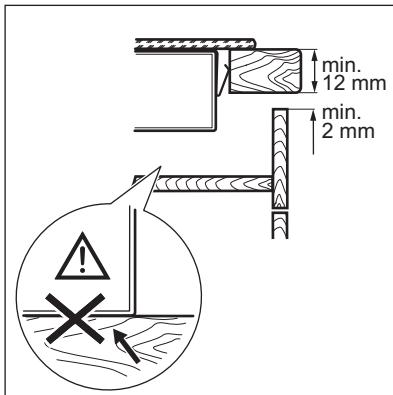
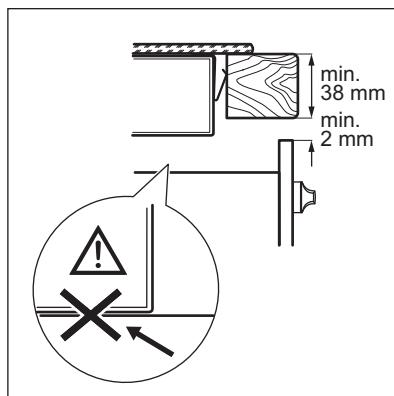
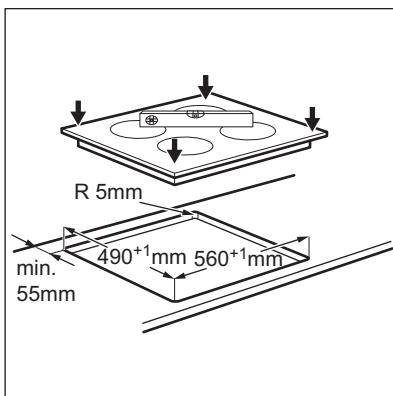
szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

## 8.3 Csatlakozó kábel

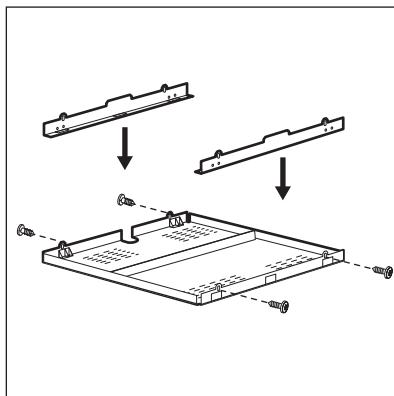
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél magasabb hőmérsékletet elviselő) vezetékre: H05BB-F T min 90°C. Forduljon a hivatalos márkaszervizhez.

## 8.4 Összeszerelés





## 8.5 Védőburkolat



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



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

## 9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

### 9.1 Adattábla

Modell EHD6740FOK  
 Típus: 58 GAD CC AU  
 Indukciós 7.4 kW  
 Sorozatszám: .....  
 ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 427 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 - 180
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 180
Jobb első	2300	3200	10	125 - 180
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 180

#### Főzőedény-méretek híd üzemmódhoz

Híd elhelyezkedése	Főzőedény min. mérete [mm]	Főzőedény max. mérete [mm]
Bal	140 x 280	210 x 330
Jobb	140 x 280	210 x 330

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.

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

A készülék azonosítójele	EHD6740FOK
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap
Főzőzónák száma	4
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap

Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	173,4 Wh / kg 173,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 173,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		175,8 Wh / kg

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

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

## 10.2 Energiatakarékosság

A minden napos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindenkor 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 maradékhűtő használja az étel melegen tartásához vagy felolvastásához.

# 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## CUPRINS

<b>1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>42</b>
<b>2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....</b>	<b>43</b>
<b>3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....</b>	<b>46</b>
<b>4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....</b>	<b>48</b>
<b>5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....</b>	<b>51</b>
<b>6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....</b>	<b>53</b>
<b>7. DEPANARE.....</b>	<b>54</b>
<b>8. INSTALAREA.....</b>	<b>57</b>
<b>9. INFORMAȚII TEHNICE.....</b>	<b>59</b>
<b>10. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....</b>	<b>59</b>

## 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 aceleși 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 CLIENTII 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 siguranță

Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMATII PRIVIND SIGURANTA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vîrstă mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprîți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprîți 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 similară pentru a se evita pericolul.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTIZARE!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuși de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănușă de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.

- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinți. Instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ati 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 ștecherele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcarea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor uinelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de

instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizare



### AVERTIZARE!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneti tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu actionați 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 punteți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.

**AVERTIZARE!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapoare inflamabile. Tineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vapoare 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 pușe adiacent sau deasupra acestuia.

**AVERTIZARE!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cădă 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.

- Acum aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-l să se răcească.
- 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, solventi sau obiecte metalice.

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

**AVERTIZARE!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

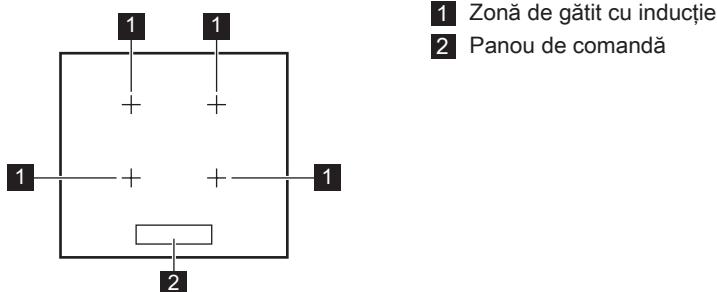
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

## 2.6 Service

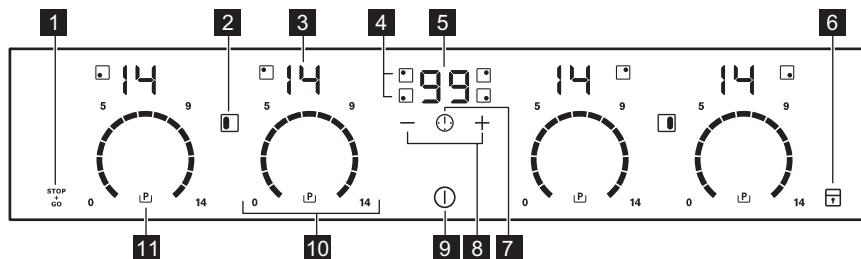
- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

### 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

#### 3.1 Configurația plitei de gătit



#### 3.2 Configurația panoului de comandă



Pentru afișarea panoului de comandă, activați aparatul cu ①.

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

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	STOP + GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
2	Bridge	Pentru a activa și adezactiva funcția.
3	-	Afișajul nivelului de căldură. Pentru a afișa nivelul de căldură.
4	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit Indică zona pentru care setați timpul.
5	-	Afișajul cronometrului Pentru a afișa durata în minute.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
6		Blocare / Dispozitiv de siguranță pentru copii
7		-
8		-
9		PORNIT / OPRIT
10	-	Bară de comandă
11		Funcția Putere

### 3.3 Afişajele nivelurilor de căldură

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

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



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

Panoul de comandă este activat după activarea plitei și se stinge după dezactivarea acesteia. Când plita este dezactivată, este afișat doar câmpul cu senzor ①.

### 4.2 Opare 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 infierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

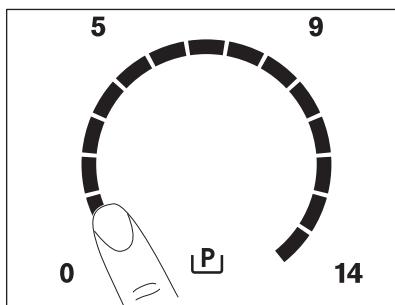
Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
<input type="checkbox"/> 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修改a 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.

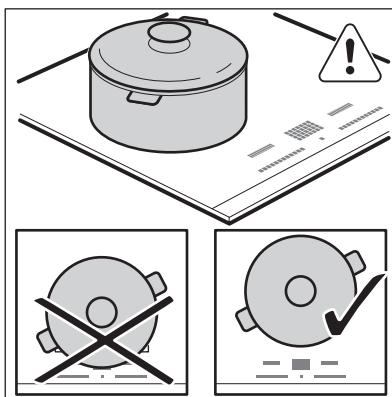


## 4.4 Utilizarea zonelor de gătit



### ATENȚIE!

Nu puneți vase fierbinți pe panoul de comandă.  
Pericol de deteriorare a componentelor electronice.



Puneți vasele pe crucea / pătratul aflat pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet crucea / pătratul. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteti găti cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.

## 4.5 Funcția Bridge

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.

Dacă utilizați numai o singură zonă de gătit din pereche, vă recomandăm să utilizați zona posterioară. De asemenea, dacă utilizați vase de gătit mari, vă

recomandăm ca acestea să fie puse în apropierea zonei de gătit posterioare.

## 4.6 Încălzire automată

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



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

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți

se aprinde. Atingeți imediat nivelul de căldură corect. După 5 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.



Consultați capitolul „Informații tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți

se aprinde.

**Pentru a opri funcția:** schimbați 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 zona de gătit, după care setați funcția.** Puteți seta nivelul de căldură înainte sau după setarea funcției.

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

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

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

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

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



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

**Pentru a opri sunetul:** atingeți .

#### CountUp Timer (Cronometru)

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. UP se aprinde. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afişajul comută între UP 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. Afişajul indică durata de funcționare a zonei.

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

#### Ceas avertizor

Puteți utiliza această funcție ca un **Ceas avertizor** atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează (afişajul 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 a opri sunetul:** 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 . GO 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 . L 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 ①. Nu setați nivelul de căldură. Atingeți ② timp de 4 secunde. ③ se aprinde. Dezactivați plita cu ①.

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu ①. Nu setați nivelul de căldură.

Atingeți ② timp de 4 secunde. ③ se aprinde. Dezactivați plita cu ①.

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu ①. ③ se aprinde. Atingeți ② timp de 4 secunde.

**Reglați nivelul de căldură în curs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu ①, funcția este activă din nou.

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

Dezactivați plita. Atingeți ① timp de 3 secunde. Afisajul se aprinde și se stinge.

Atingeți ② timp de 3 secunde. Se afișează ③ sau ④. Atingeți ⑤ de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

- ③ - sunetele sunt dezactivate
- ④ - sunetele sunt activate

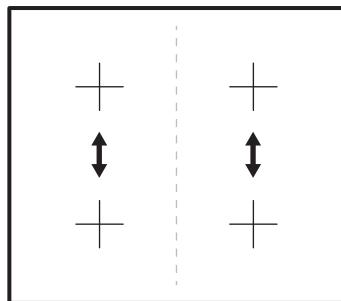
Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la ⑥ puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți ①
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- punetei 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 plătă. 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.
- Afisajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



# 5. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranță.

## 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 inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

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



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.
- pocnături: 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.	con-form nece-sitărilor	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, cico-lată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte.
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
7 - 9	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim $\frac{1}{4}$ 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 usoară: escallop, cordon bleu de vițel, sănțele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	con-form nece-sitărilor	Întoarceți la jumătatea dura-tei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleți, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea dura-tei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
	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 întrebunțare.

- 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 stică.

## 6.2 Curățarea plitei

- Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depunerile de calcar, pete de apă și de grăsimi, decolorări metalice strălucitoare. Curătați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

# 7. DEPANARE



### AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 7.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
		Activăți 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 grăsimi.	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.

Problema	Cauza posibila	Solutie
Plita se dezactiveaza.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicator de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Funcția Încălzire automată nu se activează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Funcția Sistem de control al nivelului puterii este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde  .	Oprire automată funcțională.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
Se aprinde  .	Dispozitiv de siguranță pentru copii sau funcția Blocare este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde  .	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați capitolul „Informații tehnice”.
	Vasul nu acoperă crucea / pătratul.	Acoperiți complet crucea / pătratul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați un timp plita de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  reapare, contactați un Centru de service autorizat.
Se aprinde  .	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Tensiunea de alimentare este în afara intervalului.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației.
Se aprinde  .	Plita are o eroare deoarece un vas a fierit tot lichidul. Oprită automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicator de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Se aprinde  .	Ventilatorul de răcire este blocat.	Verificați dacă există obiecte care blochează ventilatorul. Dacă simbolul  reapare, contactați un Centru de service autorizat.
Se aprinde  .	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Plita este conectată la o singură fază.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației. Consultați diagrama de conectare.

## 7.2 Dacă nu găsiți o soluție...

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

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

## 8. INSTALAREA



### AVERTIZARE!

Consultați capitolile privind siguranță.

#### 8.1 Înaintea instalării

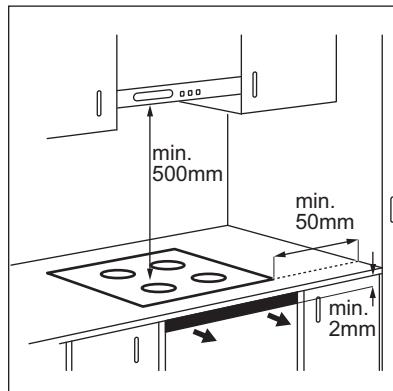
Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

#### 8.2 Plitele încorporate

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

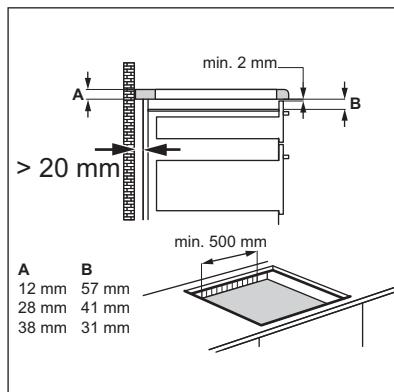
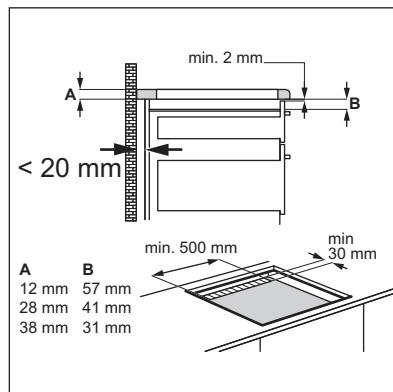
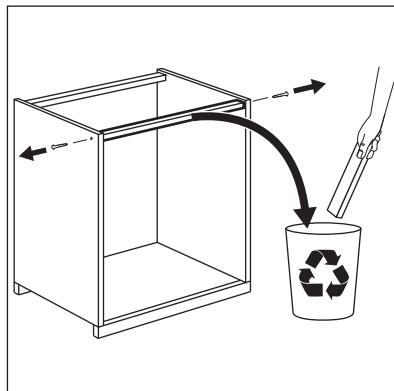
#### 8.4 Asamblarea

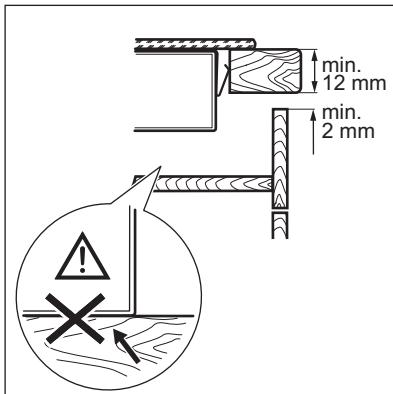
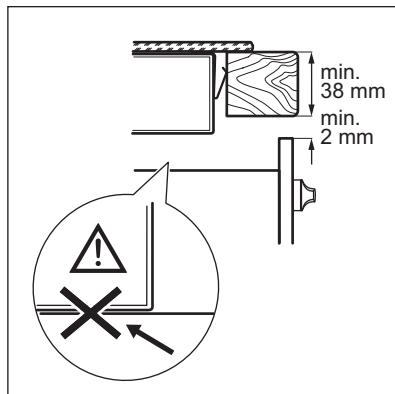
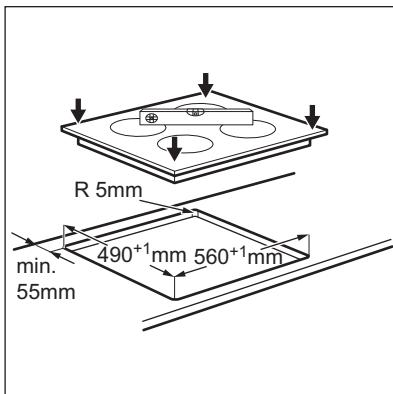


suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

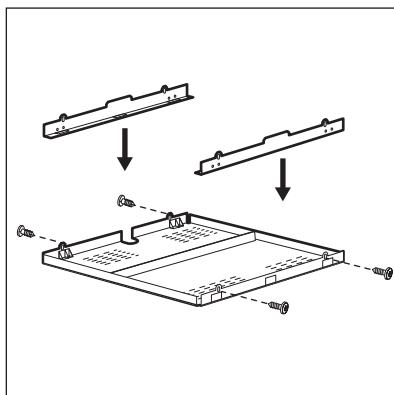
#### 8.3 Cablul conector

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





## 8.5 Cutia de protecție



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



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

## 9. INFORMAȚII TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EHD6740FOK  
 Tip 58 GAD CC AU  
 Inducție 7.4 kW  
 Nr. ser. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 427 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 - 180
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 180
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 180
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 180

#### Dimensiunile vaselor pentru modul puncte

Pozitia punctii	Vasul minim [mm]	Vasul maxim [mm]
Stânga	140 x 280	210 x 330
Dreapta	140 x 280	210 x 330

Puterea zonelor de gătit poate difera cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

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

## 10. EFICIENTĂ ENERGETICĂ

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

Identificarea modelului	EHD6740FOK	
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	173,4 Wh / kg
	Stânga spate	173,4 Wh / kg
	Dreapta față	183,2 Wh / kg
	Dreapta spate	173,4 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		175,8 Wh / kg

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

Măsurările 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 capacă 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. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

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







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



867322206-A-312015

CE

