



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHL6740FOK

.....  
**NO** PLATETOPP

**PL** PŁYTA GRZEJNA

**RO** PLITĂ

**UK** ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

.....  
BRUKSANVISNING

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MANUAL DE UTILIZARE

ІНСТРУКЦІЯ

2

18

35

51



## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON . . . . .	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER . . . . .	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE . . . . .	6
4. DAGLIG BRUK . . . . .	7
5. NYTTIGE TIPS OG RÅD . . . . .	10
6. STELL OG RENGJØRING . . . . .	12
7. FEILSØKING . . . . .	13
8. INSTALLASJONSANVISNINGER . . . . .	15
9. TEKNISKE DATA . . . . .	17

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt bygget på erfaring gjennom flere tiår. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

# 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



### **ADVARSEL**

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk utskjæringshullet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Sørg for at ventilasjonsplassen på 5 mm, mellom benkeplaten og fronten under enheten, er åpen. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart panel under produktet, for å unngå tilgang til bunnen.

### Elektrisk tilkopleing



#### ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Sørg for at støtteskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlastere til kabelen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler.

Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

## 2.2 Bruk



### ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk. Ikke stol på grytedetektoren.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble det fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.



### ADVARSEL

Eksplosjons- eller brannfare.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.

- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.
- Aldri slukk brann med vann. Koble produktet fra strømmen, og dekk flammen med et lokk eller et brannteppe.



### ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

## 2.3 Stell og rengjøring



### ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflatemateriale.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

## 2.4 Kassering



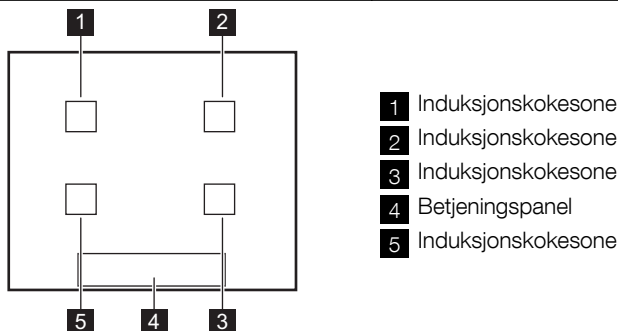
### ADVARSEL

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

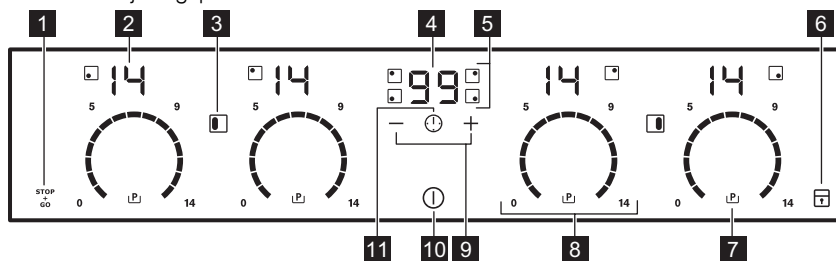
## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt





### 3.2 Oversikt over betjeningspanelet

**i** Aktiver produktet med , for å se betjeningspanelet



**Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.**

sensorfelt	funksjon
<b>1</b> 	Slår produktet på og deaktiverer funksjonen STOP+GO.
<b>2</b> Et effekttrinndisplay	Viser effekttrinnet.
<b>3</b> 	Aktiverer brofunksjonen.
<b>4</b> Tidsurdisplayet	Viser tiden i minutter.
<b>5</b> Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken kokesone tiden er innstilt for.
<b>6</b> 	Låser/låser opp betjeningspanelet.
<b>7</b> 	Aktiverer effektfunksjonen.
<b>8</b> En betjeningslinje	Stiller inn effekttrinnet.
<b>9</b> 	Øker eller reduserer tiden.

sensorfelt	funksjon
10 ⓘ	Slår produktet på og av.
11 ⓘ	Velger kokesone.

### 3.3 Effektrinndisplay

Display	Beskrivelse
0	Kokesonen er slått av.
1 - 14	Kokesonen er i bruk.
u	<sup>STOP</sup> -funksjonen er aktivert.
A	Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er i bruk.
P	Effektfunksjonen er aktivert.
E + tall	Det har oppstått en feil.
≡ / ≡ / ≡	OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles / varmholding / restvarme.
L	Låsen/barnesikringen er aktivert.
F	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
≡	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.

### 3.4 OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator)



#### ADVARSEL

≡ \ ≡ \ ≡ Forbrenningsfare som følge av restvarme!

OptiHeat Control viser mengden restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

## 4. DAGLIG BRUK

### 4.1 Aktivering og deaktivering











Berør ⓘ i et sekund for å aktivere eller deaktivere produktet. Betjeningspanelet kommer på når du aktivere produktet, og det slår ser av når du deaktiverer produktet. Når produktet er deaktivert, kan du bare se sensorfeltet ⓘ.

### 4.2 Automatisk utkopling

**Denne funksjonen slår av produktet automatisk hvis:**

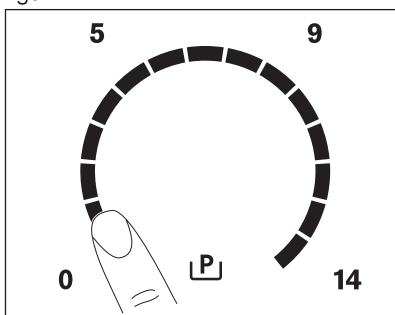
- Alle kokesonene er slått av (0).

- Du ikke velger effektrinns etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- Produktet blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). La kokesonen avkjøles før du bruker produktet igjen.
- Du bruker feil kokekar. Symbolet F tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.

- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og produktet slås av. Se nedenfor.
- Forholdet mellom varmeinnstilling og tider for den automatiske utkoplingsfunksjonen:
  -  ,  -  – 6 timer
  -  -  – 5 timer
  -  -  – 4 timer
  -  -  – 1,5 timer



### 4.3 Effekttrinnet



Berør betjeningslinjen ved varmeinnstillingen. Endre mot eller med klokken, hvis det er nødvendig. Ikke slipp før effekttrinnet er korrekt. Displayet viser varmeinnstillingen.



### 4.4 Sammenkoblet funksjon

Brofunksjonen forbinder to kokesoner og de opererer som én.

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene. For å aktivere brofunksjonen for venstre/høyre kokesoner, berør  / . For å angi eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre/høyre kontrollsensorene.

For å deaktivere brofunksjonen, berør  / . Kokesonene opererer uavhengig.




Når du bruker bare en kokesone anbefaler vi at du bruker den bakerste kokesonen. Når du bruker store kokekar anbefaler vi at du plasserer den nær den bakre kokesonen.

### 4.5 Automatisk oppvarming

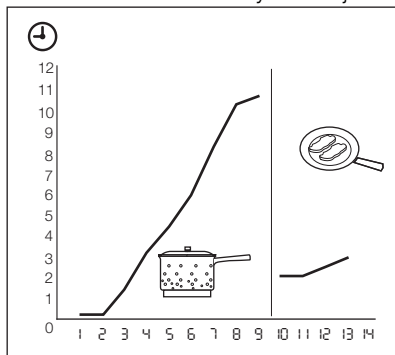
Det tar kortere tid å nå innstilt effekt, dersom du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en

bestemt tid (se diagrammet), og senker deretter effekttrinnet til den valgte innstillingen.

Slik aktiverer du den automatiske oppvarmingsfunksjonen for en kokesone:



1. Berør  ( tennes i displayet).
2. Berør umiddelbart ønsket effekttrinnet. Etter 5 sekunder tennes  i displayet.

Endre effekttrinnet for å avbryte funksjonen.



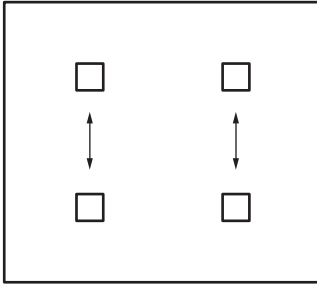
### 4.6 Effektfunksjon

Powerfunksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Powerfunksjonen kan aktiveres for en begrenset tidsperiode (se kapittelet "Tekniske data"). Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste varmeinnstillingen.

Funksjonen aktiveres ved å berøre ,  tennes. Du deaktiverer funksjonen ved å endre effekttrinnet.

### 4.7 Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Effektfunksjonen øker effekten til maks i én av de to kokesonene. Effekten i den andre kokesonen vil synke automatisk. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to nivåer.



## 4.8 Tidsur

### Tidsur med nedtelling

Bruk tidsuret med nedtelling til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være på for bare denne ene gangen.

**Still tidsuret med nedtelling når kokesonen er valgt.**

Du kan justere effektrinnet før og etter du stiller inn tidsuret.

- **Velge kokesone:** berør flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **Aktivere tidsuret med nedtelling:** berør på tidsuret for å stille inn tiden (00 - 99 minutter). Nedtellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt.
- **For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesonen med . Berør eller .
- **For å deaktivere tidsuret:** velg kokesonen med . Berør . Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.

Når nedtellingen er ferdig, høres et lyd-signal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.

- **Stoppe lydsignalet:** berør

## CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

Bruk CountUp Timer til å kontrollere hvor lenge kokesonen er på.

- **For å velge kokesonen (hvis mer enn 1 kokesone er på):** berør flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **For å aktivere CountUp Timer:** berør inntil tidsuret tennes. Opptellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom og tiden som telles opp (minutter).
- **Se hvor lenge kokesonen er på:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser tiden som kokesonen er på.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med og berør eller for å deaktivere tidsuret. Indikatoren for kokesonen går av.

## Stoppeklokke

Tidsuret kan brukes som **stoppeklokke** når kokesonene ikke er på. Berør . Berør eller på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lyd-signal og 00 blinker.

- **Stoppe lydsignalet:** berør

## 4.9 STOP+GO

Med -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effektrinnet (). Når er aktivert, kan du ikke endre effektrinnet.

-funksjonen deaktiverer ikke tidsur-funksjonen.


- **For å aktivere** denne funksjonen, berør . Symbolet tennes.
- **For å deaktivere** denne funksjonen, berør . Effektrinnet som er innstilt vises.

## 4.10 Låse

Nå kokesonene brukes, kan du låse kontrollpanelet, men ikke . Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

Velg først effekttrinn.

Berør  for å slå på denne funksjonen.

Symbolet  vises i 4 sekunder.

Tidsuret blir værende på.

Berør  for å slå av denne funksjonen.





Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av produktet, stopper du også denne funksjonen.

## 4.11 Barnesikringen

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet bruk av koketoppen.




### Aktivere barnesikringen


- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.**
- Berør  i 4 sekunder. Symbolet  tennes.
- Slå av koketoppen med .

### Deaktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.** Berør  i 4 sekunder. Symbolet  tennes.
- Slå av koketoppen med .

### Overstyre barnesikringen for kun én tilberedningstid






- Slå på koketoppen med . Symbolet  tennes.
- Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Nå kan du bruke koketoppen.


- Når du slår av produktet med , slås barnesikringen på igjen.

## 4.12 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

### Deaktivering av lydsignalene






Slå av produktet.

Berør  i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  tennes, lydsignalet er aktivert. Berør ,  tennes, lydsignalet er deaktivert. Når denne funksjonen er på, hører du lyder bare når:

- du berører 
- Tiden på varseluret er omme
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

### Aktivering av lydsignalene

Slå av produktet.

Berør  i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, fordi lyden er av. Berør ,  tennes. Lydsignalet er aktivert.

## 5. NYTTIGE TIPS OG RÅD



### INDUKSJONSKOKESONER

På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.

### 5.1 Kokekar til induksjonskokesoner



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

### Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

### Kokekaret er riktig til induksjonskokeopp hvis ...

- ... litt vann koker veldig raskt på en sope med den høyeste varmeinnstillingen.
- ... en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



**Kokekarets bunn** må være så tykk og jevn som mulig.

**Kokekarenes mål:** induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

## 5.2 Bruke kokesonene



### VIKTIG

Plasser kokekaret på firkanten som er på kokeoverflaten. Dekk firekanten helt. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må være minst 125 mm. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

## 5.3 Støy under bruk

### Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effekttrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

**Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.**



Kokesonens effektivitet

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en

smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad. Se kapitelet "Tekniske data" for minste diameter.

## 5.4 Energisparing



Hvordan man sparer energi

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 5.5 Øko Timer (Øko-tidsur)



For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

## 5.6 Eksempler på tilberedningsmåter


Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk.

Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Var me inn stilling	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømforbruk
1	Holde den tilberedte maten varm	etter behov	Sett et lokk på kokekaret	3 %
1 - 3	Hollandaise-sause, smelte: av smør, sjokolade og gelatin	5 - 25 min	Bland innimellom	3 – 8 %

Var me inn stilling	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømfor- bruk
1 - 3	Størkning: luftig omelett, eggstand	10 - 40 min	Tilberedes med lokk	3 – 8 %
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter	25 - 50 min	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått	8 – 13 %
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20 - 45 min	Tilsett noen spiseskjeer væske	13 – 18 %
7 - 9	Dampkoking av poteter	20 - 60 min	Bruk maks. ¼ l vann for 750 g poteter	18 – 25 %
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper	60 - 150 min	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Varsom steking: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	etter behov	Snus etter halve steketiden	25 – 45 %
12 - 13	Steking, potetlapper, hoftestykker, steker	5 - 15 min	Snus etter halve steketiden	45 – 64 %
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frytyrkoke pommes frites			100 %
 Kok store mengder vann. Effektstyring er aktivert.				

## Informasjon om akrylamider

**Viktig** Ifølge ny vitenskapelig viten kan akrylamider utgjøre en helsefare når det stekes ved høy temperatur (særlig mat

som inneholder stivelse). Vi anbefaler derfor at du tilbereder maten ved så lav temperatur som mulig og ikke steker den for hardt.

## 6. STELL OG RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk.  
Bruk kokekar med ren bunn.



Riper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke produktets funksjon.

### Fjerne smuss:

1. – **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet. Bruk en spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp

vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjernes etter at produktet er tilstrekkelig avkjølt:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Bruk et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.

2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Til slutt **gnir du produktet tørt med en ren klut.**

## 7. FEILSØKING

Feil	Mulig	Løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.		Slå på produktet igjen og still inn effekttrinnet på mindre enn 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås produktet av. Et lydsignalet høres når produktet slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Produktet slås av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Kokesonen er varm.	La kokesonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som den automatiske oppvarmingsfunksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyringen er aktivert.	Se "Effektstyring".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Plasser om nødvendig store kokekar på de bakre kokesonene.
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se "OffSound-kontroll".

Feil	Mulig	Løsning
<b>E1</b> tennes.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet og slå det på igjen.
<b>L</b> tennes.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se kapittelet "Daglig bruk".
<b>F</b> tennes.	Det er ingen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar.
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål.
	Kokekaret dekker ikke firekanten.	Dekk firekanten helt.
<b>E</b> og et tall tennes.	Det er en feil på produktet.	Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringssskap. Koble den til igjen. Hvis <b>E</b> tennes igjen, må du kontakte servicesenteret.
<b>E3</b> tennes.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
<b>E4</b> tennes.	Det er en feil på produktet, fordi et kokekar koker tørt. Overopphetingsvern for kokesonene og den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet. Fjern det varme kokekaret. Aktiver kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes fra displayet, mens restvarmeindikatoren vil forbli på. La kokekaret kjøle seg ned og se "Kokekar for induksjonskokesone" for å finne ut om kokekaret er kompatibelt med produktet.
<b>E7</b> tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis <b>E7</b> tennes igjen, må du kontakte servicesenteret.
<b>EB</b> tennes.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Produktet er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen (se koblingsillustrasjonen).

Kontakt forhandleren eller kundeservice hvis du har prøvd løsningsforslagene ovenfor, men problemet fortsatt ikke er løst. Angi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode, kode for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises.

Forsikre deg om at du har betjent produktet riktig. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

## 8. INSTALLASJONSANVISNINGER



### ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.



Før monteringen

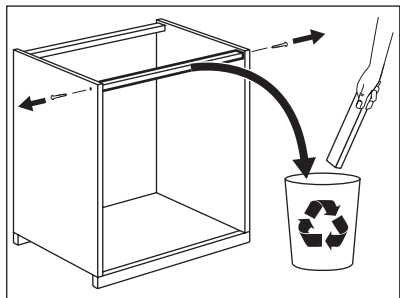
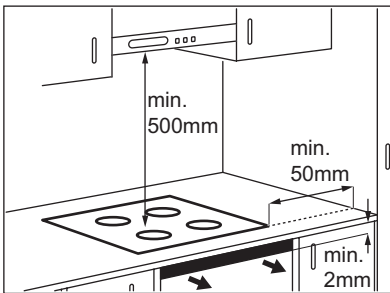
Skriv ned all informasjonen nedenfor som står på typeskiltet før du monterer produktet. Typeskiltet er plassert på rammen nederst på produktet.

- Modell .....
- PNC (produktnummer) .....
- Serienummer .....

### 8.1 Integreerte produkter

- Integreerte produkter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og

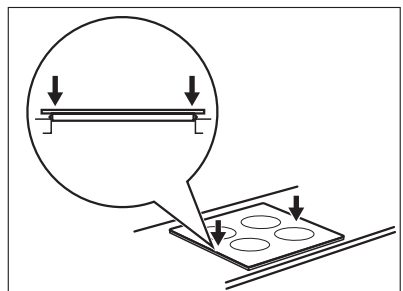
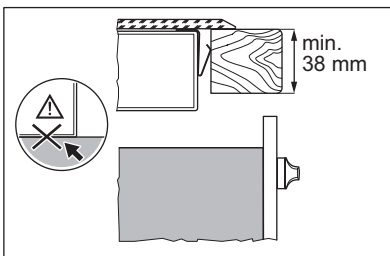
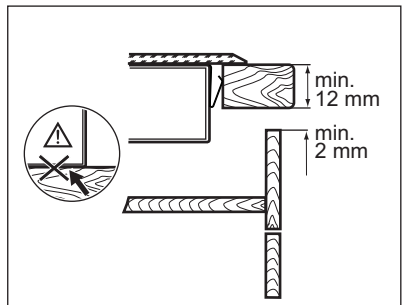
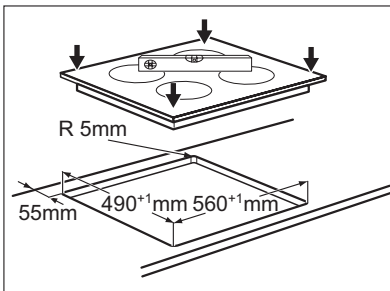
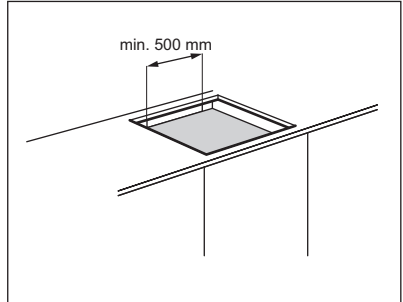
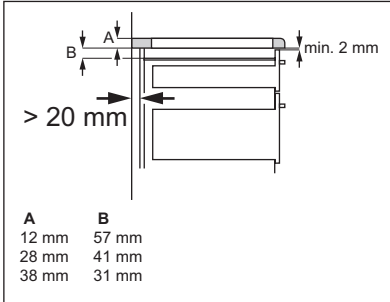
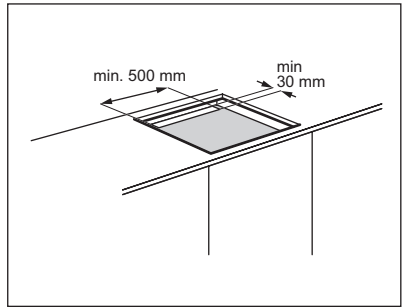
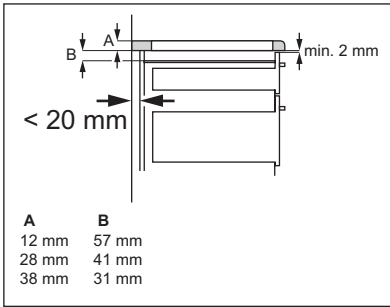
### 8.3 Montering

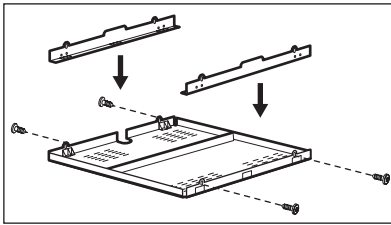


arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 8.2 Tilkoplingskabel

- Produktet er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.





Hvis du bruker et beskyttelsessett (tilleggsutstyr<sup>1)</sup>), er 5 mm luftstrøm og annen deleplate mellom skuff og koketopp unødvendig. Du kan ikke bruke beskyttelsessettet hvis du monterer produktet over en ovn.

- <sup>1)</sup> Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i alle land. Ta kontakt med din lokale leverandør.

## 9. TEKNISKE DATA


Modell EHL6740FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	  


### Strøm til kokesonene

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon aktivert [W]	Maksimal varighet for effektfunksjon [min]	Minimum diameter for kokekar [mm]
Høyre bak	2300 W	3200 W	10	125
Høyre foran	2300 W	3200 W	10	125
Venstre bak	2300 W	3200 W	10	125
Venstre foran	2300 W	3200 W	10	125

Effekten for kokesonen kan variere litt fra informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

## 10. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med

symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	19
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	20
3. OPIS URZĄDZENIA .....	22
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA .....	24
5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI .....	27
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	29
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	29
8. INSTRUKCJE INSTALACJI .....	31
9. DANE TECHNICZNE .....	33

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Wiłamy w świecie marki Electrolux!

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



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



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



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

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

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



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

nia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- Instalując urządzenie nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Pozostawić 5 mm przestrzeni wentylacyjnej między białem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

### Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splełtania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wyrzucanego — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- Nie kłaść sztućców ani pokryw naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawiają się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem lub wybuchem.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
- Nie gasić pożaru wodą. Odłączyć urządzenie i przykryć płomień pokrywką lub kocem gaśniczym.

## 2.2 Przeznaczenie



### OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

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



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zary-

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

## 2.3 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

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

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

## 2.4 Utylizacja



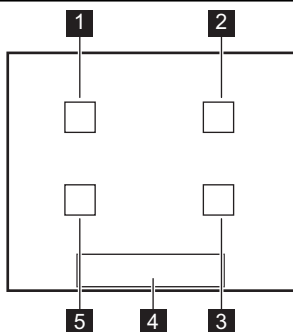
### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

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

# 3. OPIS URZĄDZENIA

## 3.1 Widok urządzenia

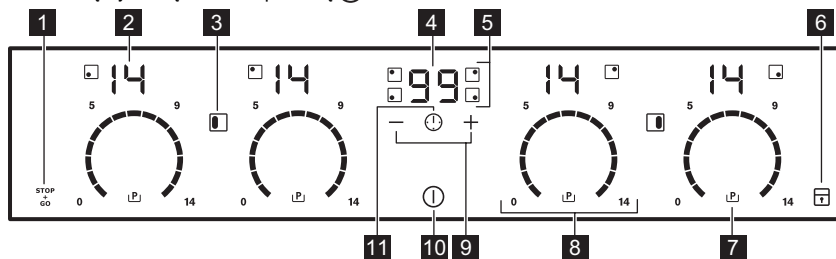


- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Indukcyjne pole grzejne
- 3** Indukcyjne pole grzejne
- 4** Panel sterowania
- 5** Indukcyjne pole grzejne

## 3.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić panel sterowania, należy włączyć urządzenie za pomocą ①



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

	pole czujnika	funkcja
1		Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.
2	Wskaźnik mocy grzania	Wskazuje ustawienie mocy grzania.
3		Włączanie funkcji Bridge.
4	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
5	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola grzejnego ustawiono czas.
6		Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
7		Włączanie funkcji Power.
8	Pasek regulacji	Służy do ustawiania mocy grzania.
9	+ / -	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10		Włączanie i wyłączanie urządzenia.
11		Wybór pola grzejnego.

### 3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Włączona jest funkcja .
	Włączona jest funkcja automatycznego podgrzewania.
	Włączona jest funkcja Power.
	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuacja gotowania/podtrzymywanie ciepła/ciepło resztkowe.
	Włączona jest blokada/blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.

### 3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego):




#### OSTRZEŻENIE!


\ \ Zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym!

OptiHeat Control wskazuje poziom ciepła resztkowego. Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło wymagane do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

## 4. CODZIENNA EKSPLOATACJA




### 4.1 Włączanie i wyłączenie










Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Panel sterowania wyświetla się po włączeniu urządzenia i gaśnie po wyłączeniu urządzenia. Gdy urządzenie jest wyłączone, widoczne jest tylko pole czujnika .

### 4.2 Samoczynne wyłączenie

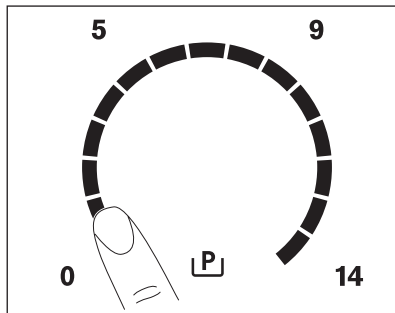
**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:**

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (.
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia należy odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Pojawia się symbol , a po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie pojawia się  i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniami mocy grzania a czasem samoczynnego wyłączenia:

-  ,  -  — 6 godzin
-  -  — 5 godzin
-  -  — 4 godziny
-  -  — 1,5 godziny



### 4.3 Ustawienie mocy grzania



Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania. Jeśli to konieczne, zmienić ustawienie, przesuwając palec zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w przeciwnym kierunku. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania.



### 4.4 Funkcja Bridge

Funkcja Bridge łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję Bridge dla pól grzejnych po lewej/prawej stronie, należy dotknąć  / . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej/prawej stronie.




Aby wyłączyć funkcję Bridge, należy dotknąć  / . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

Korzystając tylko z jednego pola grzejnego pary pól grzejnych, zalecamy używanie tylnego pola grzejnego. Także w przypadku gotowania w dużym naczyniu zalecamy postawienie go obok tylnego pola grzejnego.

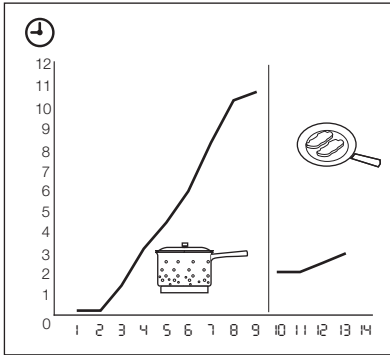
### 4.5 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.

Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć  (na wyświetlaczu pojawi się .
2. Szybko dotknąćżądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie 5 sekund na wyświetlaczu pojawi się .

Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

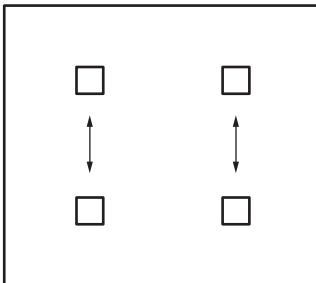


## 4.6 Funkcja Power

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

## 4.7 Zarządzanie energią

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







## 4.8 Zegar

### Wyłącznik czasowy

Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu pracy każdego pola grzejnego tylko podczas aktualnego grzania.

**Wyłącznik czasowy należy ustawić po wybraniu pola grzejnego.**

Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.




- **Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć wyłącznik czasowy:** dotknąć **+** zegara, aby ustawić czas (**00 - 99** minut). Gdy wskaźnik pola grzejnego zaczyna migać wolno, rozpoczyna się odliczanie czasu.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.
- **Aby zmienić ustawienie wyłącznika czasowego:** ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć **+** lub **-**.
- **Aby wyłączyć wyłącznik czasowy:** ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejsza się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać **00**. Pole grzejne wyłączy się.





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

### CountUp Timer (stoper)

Funkcja CountUp Timer służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.



- **Aby wybrać pole grzejne (jeżeli włączonych jest więcej pól grzejnych):** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć funkcję CountUp Timer:** dotknąć **-** zegara — zaświeci się **LIIP**. Gdy wskaźnik pola grzejnego zacznie wolno migać, rozpocznie się naliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między **LIIP** a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).
- **Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne:** ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz pokazuje czas pracy pola grzejnego.
- **Aby wyłączyć CountUp Timer:** ustawić pole grzejne dotykając , a następnie dotknąć **+** lub **-**, aby wyłączyć zegar. Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.


## Minutnik


Gdy pola grzejne nie są włączone, zegara można używać jako **minutnika**. Dotknąć . Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .




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

## 4.9 STOP+GO


Funkcja  służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania ().

Gdy działa funkcja , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.



Funkcja  nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu . Pojawi się symbol .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.


## 4.10 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się symbol .

Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć .




Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 4.11 Blokada uruchomienia





Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

### Włączanie blokady uruchomienia





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

- Wyłączyć urządzenie dotykając .

### Wyłączanie blokady uruchomienia

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






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

- Włączyć urządzenie dotykając . Zaświeci się symbol .
- Dotknąć  i przytrzymać przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie , blokada uruchomienia zostanie przywrócona.


## 4.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

### Wyłączanie dźwięku

Wyłączyć urządzenie.






Dotknąć symbolu  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się  i włączy się sygnał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się , wyłączy się sygnał dźwiękowy.

Gdy ta funkcja jest aktywna, emitowane są dźwięki jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu symbolu 
- po zakończeniu odliczania minutnika
- wyłącznik czasowy wyłącza się
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

### Włączanie dźwięków

Wyłączyć urządzenie.

Dotknąć symbolu  na 3 sekundy. Wyświetlacz zaświeci się i zgaśnie. Dotknąć  na 3 sekundy. Zaświeci się , ponieważ wyłączył się sygnał dźwiękowy. Dotknąć , zaświeci się . Rozlega się sygnał dźwiękowy.

## 5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



### INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

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

### 5.1 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych



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

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

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

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



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

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

### 5.2 Korzystanie z pól grzejnych



#### UWAGA

Ustawić naczynie na kwadracie znajdującym się na polu grzejnym, na którym odbywa się gotowanie. Zakryć cały kwadrat. Magnetyczna część dna naczynia musi mieć średnicę minimum 125 mm. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.

### 5.3 Odgłosy podczas ogrzewania

#### Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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



#### Sprawność pola grzejnego

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

### 5.4 Oszczędzanie energii



#### Jak oszczędzać energię

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

### 5.5 Öko Timer (zegar eko)



Abyszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

### 5.6 Przykłady zastosowań

Zależność między ustawieniem mocy grzania a zużyciem energii elektrycznej przez pole grzejne nie jest liniowa.

Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia zużycia energii elektrycznej przez pole grzejne.

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłączenie charakter orientacyjny.

Ustawienia	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Znamionowe zużycie energii elektrycznej
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 3	Sos holenderski, roztopienie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 8 %
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 8 %
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	8 – 13 %
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	13 – 18 %
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	18 – 25 %
7 - 9	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	18 – 25 %
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z ciętyną, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	25 – 45 %
12 - 13	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
14	Gotowanie dużej ilości wody. Włączona jest funkcja zarządzania energią.			

### Informacja na temat akryloamidów

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

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

## 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



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

### Usuwanie zabrudzeń:

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

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Wyłączanie i włączanie dźwięku”.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.
	Naczynie nie zakrywa kwadratu.	Zakryć cały kwadrat.
Wyświetla się  oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetla się  .	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Napięcie zasilania jest poza zakresem.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się [E4].	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zdziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.
Wyświetla się [E7].	Wentylator chłodzący zablokował się.	Sprawdzić, czy jakiś przedmiot blokuje wentylator chłodzący. Jeśli wskazanie [E7] pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetla się [EB].	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Urządzenie podłączono tylko do jednej fazy.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację (patrz ilustracja podłączenia).

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było używane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 8. INSTRUKCJE INSTALACJI



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Przed instalacją

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

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

- Numer seryjny .....

### 8.1 Urządzenia do zabudowy

- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

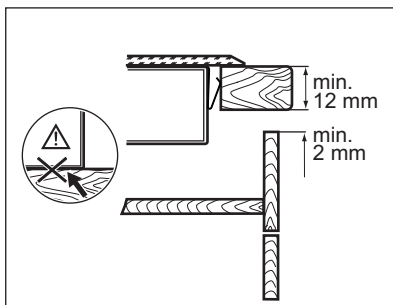
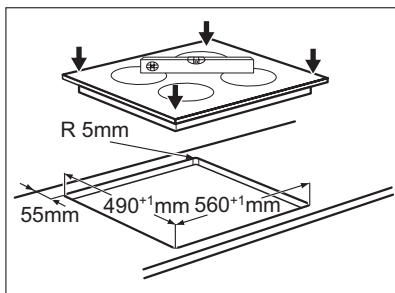
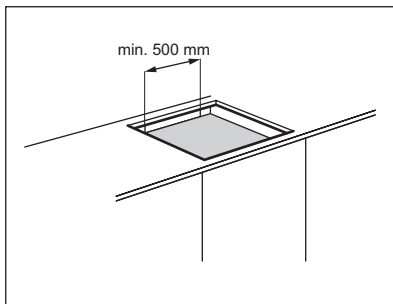
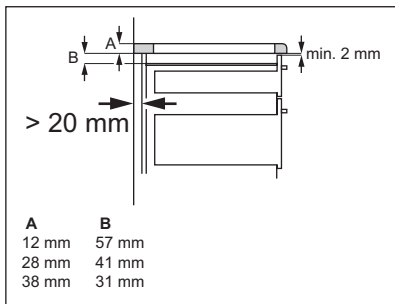
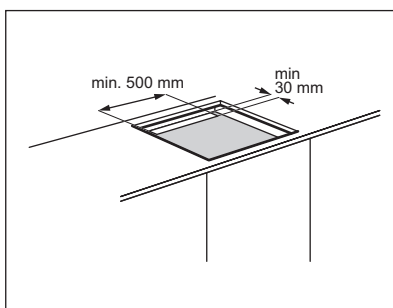
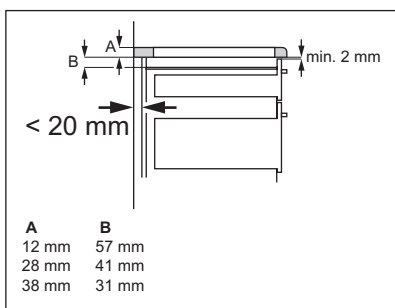
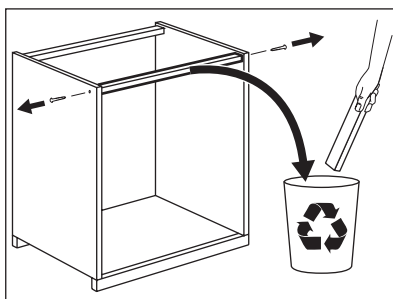
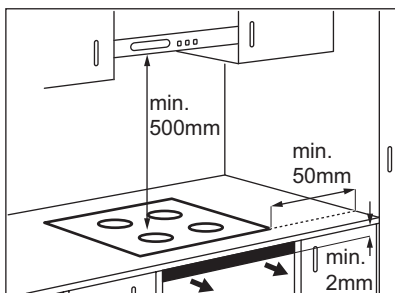
### 8.2 Przewód zasilający

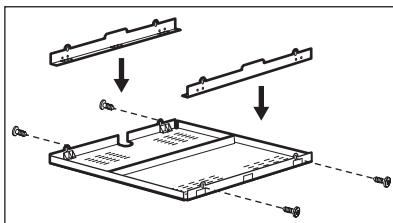
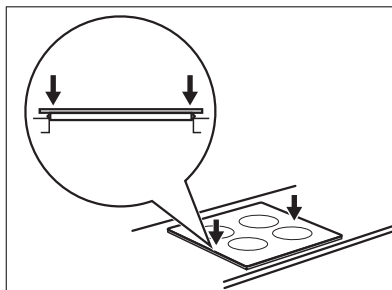
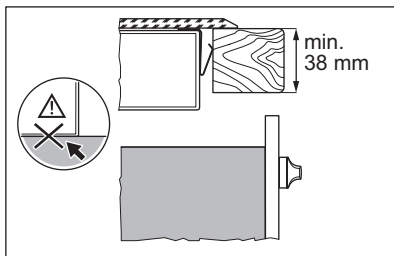
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.

- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości T<sub>max</sub> 90°C lub wyższej). Należy

skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

### 8.3 Montaż





W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe<sup>1)</sup>) nie ma konieczności pozostawienia 5 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem. W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

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

## 9. DANE TECHNICZNE

Modell EHL6740FOK  
Typ 58 GAD EA AU  
Induction 7.4 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 049 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW




### Moc pól grzejnych


Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min.]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne	2300 W	3200 W	10	125
Prawe przednie	2300 W	3200 W	10	125
Lewe tylne	2300 W	3200 W	10	125
Lewe przednie	2300 W	3200 W	10	125

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

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

## 10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko

naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

# CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA . . . . .	36
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA . . . . .	37
3. DESCRIEREA PRODUSULUI . . . . .	39
4. UTILIZAREA ZILNICĂ . . . . .	40
5. SFATURI UTILE . . . . .	43
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA . . . . .	45
7. DEPANARE . . . . .	46
8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE . . . . .	48
9. INFORMAȚII TEHNICE . . . . .	50

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



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

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



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



#### **AVERTIZARE**

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

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

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

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

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 2.1 Instalarea



#### AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.

- Verificați dacă spațiul de ventilare de 5 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

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

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

- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Risc de vătămare, arsuri sau de electrocutare.

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



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii de care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.
- Nu încercați stingerea unui incendiu cu apă. Deconectați aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură ignifugă.



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgăria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.3 Îngrijirea și curățarea



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

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



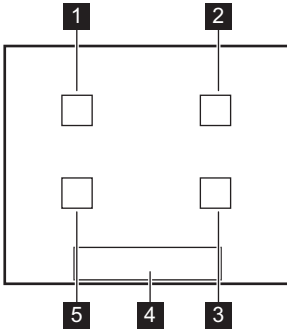
### AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 3.1 Prezentare generală

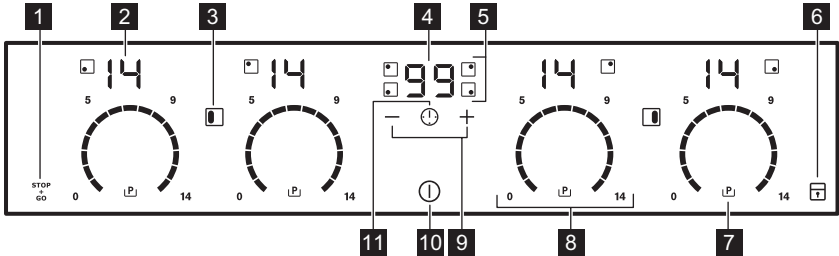


- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Zonă de gătit prin inducție
- 3** Zonă de gătit prin inducție
- 4** Panou de comandă
- 5** Zonă de gătit prin inducție

### 3.2 Configurația panoului de comandă




Pentru afișarea panoului de comandă, activați aparatul cu ①
















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

câmp senzor	funcție
<b>1</b>	Pentru activarea și dezactivarea funcției STOP +GO.
<b>2</b> Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
<b>3</b>	Pentru a activa funcția Punte.
<b>4</b> Afișajul cronometrului	Pentru a arăta timpul în minute.

câmp senzor	funcție	
5	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	
6		Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
7		Pentru a activa funcția Putere.
8	O bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
9	+ / -	Pentru a crește sau descrește durata.
10		Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
11		Alegerea zonei de gătit.

### 3.3 Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit




Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
 - 	Zona de gătit funcționează.
	Funcția $\overset{STOP}{\underset{CO}{\square}}$ este activă.
	Funcția Încălzire automată este activă.
	Funcția Putere este activă.
 + cifră	Există o defecțiune.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicatorul de căldură reziduală cu 3 trepte): continuă gătit / păstrează cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
	Nu este un vas adecvat sau este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Funcția Oprire automată este activă.

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

OptiHeat Control indică nivelul căldurii reziduale. Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura a vaselor.





#### AVERTIZARE

   Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

## 4. UTILIZAREA ZILNICĂ

### 4.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul. Panoul de comandă este activat după activarea aparatului și se stinge după dezactivarea acestuia.

Când aparatul este dezactivat, este afișat doar câmpul cu senzori .

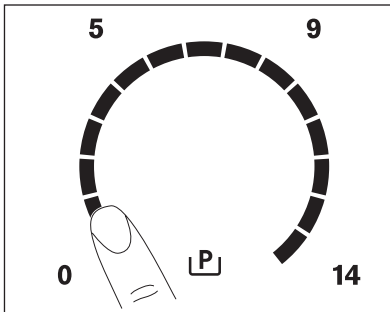
## 4.2 Oprirea automată

### Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate (**0**).
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, așteptați să se răcească zona de gătit.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul **F**, iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de putere. După un timp se aprinde **-**, iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
  - **0**, **1** - **3** — 6 ore
  - **4** - **7** — 5 ore
  - **8** - **9** — 4 ore
  - **10** - **14** — 1,5 ore

## 4.3 Nivelul de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură. Modificați în sensul acelor de ceasornic sau invers, dacă este necesar. Nu eliberați înainte de a atinge nivelul de căldură corect. Nivelul de căldură apare pe afișaj.



## 4.4 Funcția Punte

Funcția Punte 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 Punte pentru zonele de gătit stânga/dreapta atingeți **0** / **0**. Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă din stânga/dreapta.

Pentru a opri funcția Punte atingeți **0** / **0**. Zonele de gătit funcționează independent.

Atunci când utilizați numai o singură zonă de gătit din pereche, recomandăm utilizarea zonei posterioare. De asemenea, când utilizați vase de gătit mari, recomandăm ca acestea să fie puse în apropierea zonei de gătit posterioare.

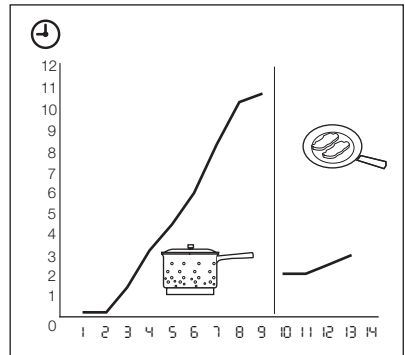
## 4.5 Încălzirea automată

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

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

1. Atingeți **P** (**P** se aprinde pe afișaj).
2. Atingeți imediat nivelul de căldură necesar. După 5 secunde, pe afișaj apare **P**.

Pentru a dezactiva funcția, schimbați nivelul de căldură.

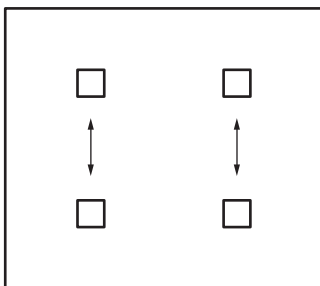


## 4.6 Funcția Putere

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

## 4.7 Sistemul de control al nivelului puterii

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



## 4.8 Temporizatorul

### Cronometru

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

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

Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Alegerea zonei de gătit:** atingeți în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea Cronometrului:** atingeți de la cronometru pentru a seta timpul ( - minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.
- **Pentru modificarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți sau .
- **Pentru dezactivarea cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la . Indicatorul zonei de gătit se stinge.

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

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți

## CountUp Timer ( Cronometru)

Folosiți CountUp Timer pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

- **Pentru a seta zona de gătit (dacă funcționează mai mult de 1 zonă de gătit):** atingeți în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea simbolului CountUp Timer:** atingeți — al cronometrului se aprinde. Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între și timpul contorizat (minute).
- **Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Pe afișaj este indicată durata de funcționare a zonei de gătit.
- **Pentru dezactivarea CountUp Timer:** setați zona de gătit cu și atingeți sau pentru a dezactiva cronometrul. Indicatorul zonei de gătit se stinge.

## Ceas avertizor

Puteți utiliza cronometrul ca un **Ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonelor de gătit. Atingeți . Pentru setarea timpului atingeți sau de la cronometru. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul se aprinde intermitent.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți

## 4.9 STOP+GO


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

Când funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.



Funcția nu oprește cronometrul.


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

## 4.10 Blocare

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

Mai întâi setați nivelul de gătit.

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





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

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.





## 4.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.



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



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

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

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

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






- Activați aparatul cu . Simbolul  se aprinde.

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


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

### Dezactivarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.






Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , iar sunetul este activat. Atingeți , se aprinde simbolul , iar sunetul este dezactivat.

Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Ceasul avertizor ajunge la final
- Cronometrul ajunge la final
- puneți ceva pe panoul de comandă.

### Activarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , deoarece sunetul este dezactivat. Atingeți , iar simbolul  se aprinde. Sunetul este activat.

## 5. SFATURI UTILE



### ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

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

### 5.1 Vasele adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

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

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

- ... o cantitatea redusă de apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.

- ... un magnet este atras de baza vasului.



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

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

## 5.2 Utilizarea zonelor de gătit



### ATENȚIE

Puneți vasele pe pătratul aflat pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet pătratul. Partea magnetică a bazei vasului trebuie să fie de minim 125 mm. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteți găti cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.

## 5.3 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți

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

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



Eficiența zonei de gătit

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

## 5.4 Economisirea energiei



Cum se economisește energia

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

## 5.5 Öko Timer (Eco Timer)



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.


## 5.6 Exemple de utilizări ale aparatului

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



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum electric nominal
1	Mentineți caldă mâncarea pe care ați gătit-o	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 8 %
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 8 %

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată	Recomandări	Consum electric nominal
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25 - 50 min	Adăugați minimum de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte	8 – 13 %
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	13 – 18 %
7 - 9	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maximum ¼ l apă pentru 750 g de cartofi	18 – 25 %
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe	60 - 150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente	18 – 25 %
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, rântaș, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	25 – 45 %
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	45 – 64 %
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai			100 %
	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activ sistemul de control al nivelului puterii.			

## Informații despre acrilamide

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

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

## 6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

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



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

### Pentru a curăța murdăria:



- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.
- Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.

3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## 7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este activă.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
	Pe panoul de comandă este apă sau panoul de comandă este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsați zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția de Încălzire automată.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Dezactivarea și activarea semnalelor sonore”.
Se aprinde  .	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde [L] .	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde [F] .	Pe zona de gătit nu este niciun vas. Vasul este inadecvat.	Puneți un vas pe zona de gătit. Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.
	Vasul nu acoperă pătratul.	Acoperiți complet pătratul.
Este afișat [E] și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul [E] se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde [E3] .	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Tensiunea de alimentare este în afara intervalului.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației.
Se aprinde [E4] .	Aparatul prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Au fost activate sistemele de protecție la supraîncălzire a zonelor de gătit și de Opre automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zona de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.
Se aprinde [E7] .	Ventilatorul de răcire este blocat.	Verificați dacă există obiecte care blochează ventilatorul. Dacă simbolul [E7] se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde [E8] .	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Aparatul este conectat la o singură fază.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației (vezi imaginea referitoare la conectare).

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice,

codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează.

Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitoru-

lui, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

## 8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

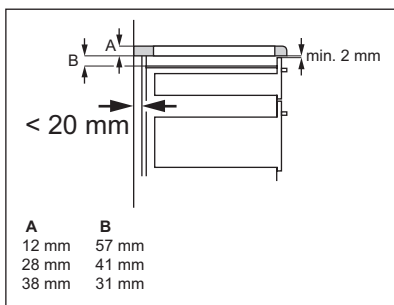
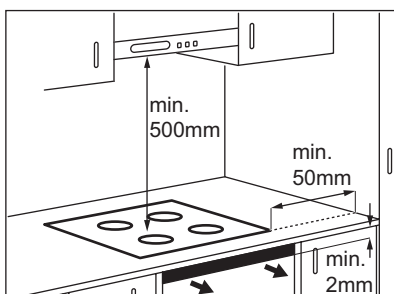


Înainte de instalare

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

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

### 8.3 Asamblarea

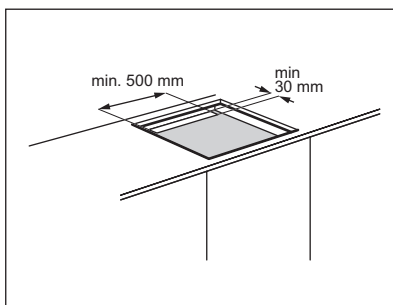
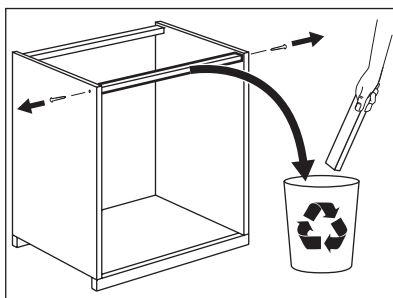


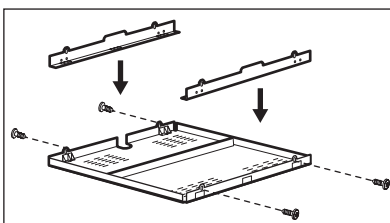
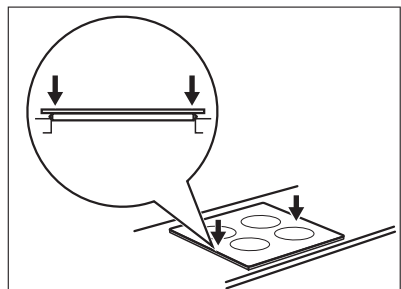
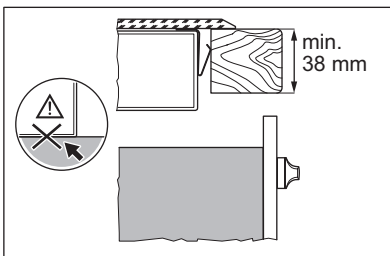
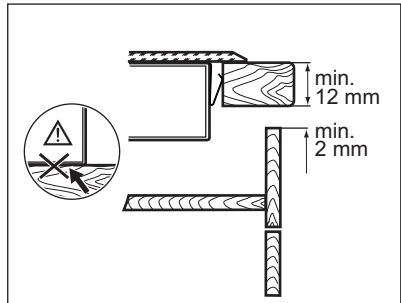
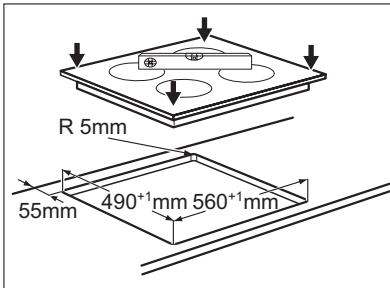
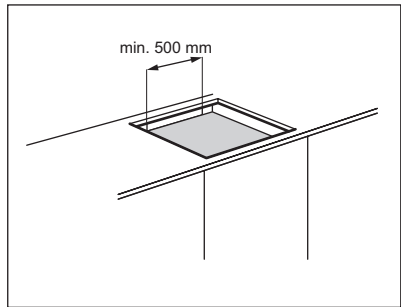
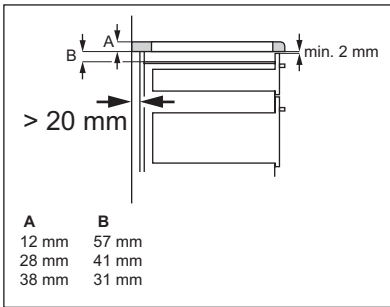
### 8.1 Aparatele încastrate

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

### 8.2 Cablul conector

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





Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar<sup>1)</sup>), spațiul de ventilare din față, de 5 mm, precum și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare.

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

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

## 9. INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHL6740FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 kW
ELECTROLUX	  


### Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului de gătit [mm]
Dreapta spate	2300 W	3200 W	10	125
Dreapta față	2300 W	3200 W	10	125
Stânga spate	2300 W	3200 W	10	125
Stânga față	2300 W	3200 W	10	125


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

modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului de gătit.

## 10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

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

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	52
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	53
3. ОПИС ВИРОБУ .....	55
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ .....	57
5. КОРИСНІ ПОРАДИ .....	60
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА .....	62
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ .....	62
8. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ .....	65
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ .....	67

## МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

**Звертайтеся на наш веб-сайт:**



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.



Загальна інформація та рекомендації



Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



#### **Попередження!**

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

### 1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути електрошоку.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### **Попередження!**

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відкритті дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього

простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.

- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 5 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.
- Дно приладу може нагріватися. Рекомендується встановити розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб захистити доступ до дна.

### Підключення до електромережі



#### **Попередження!**

Існує ризик займання чи ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електричної мережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтесь, що прилад від'єднаний від електромережі.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.

- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися у сервісний центр або до електрика.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.

## 2.2 Експлуатація



### Попередження!

Існує небезпека травмування, опіків та ураження електричним струмом.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання. Не покладайтеся на детектор посуду.

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це попередить ураження електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.



### Попередження!

Існує небезпека вибуху або пожежі.

- При нагріванні жирів та олії можуть вивільнятися займісті пари. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторожно від відкритого вогню або гарячих об'єктів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне загоряння.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займісті речовини чи предмети, змочені в займістих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Відключіть прилад та накрийте вогонь кришкою або спеціальним протипожежним покривалом.



### Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Пильнуйте, щоб сторонні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо до них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло-кераміку. Піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.

## 2.3 Догляд і чищення



### Попередження!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Регулярно очищуйте прилад для попередження погіршення матеріалу поверхні.
- Не використовуйте воду з пульверизатора або пар для чищення приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники та металеві предмети.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

## 2.4 Утилізація

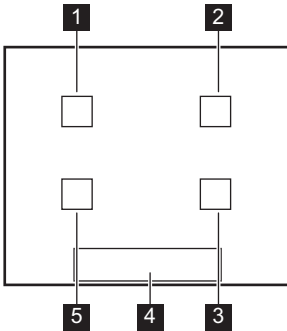


### Попередження!

Існує небезпека травмування або задушення.

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

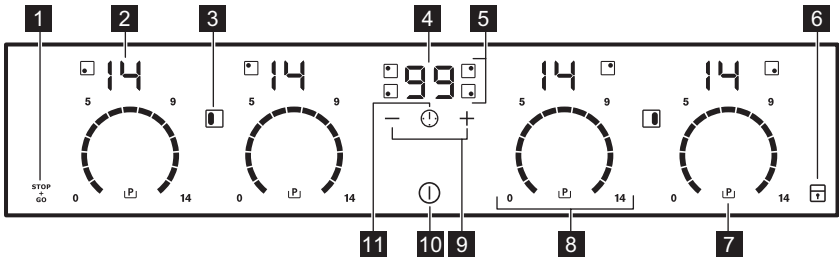


- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Індукційна зона нагрівання
- 3** Індукційна зона нагрівання
- 4** Панель керування
- 5** Індукційна зона нагрівання












### 3.2 Будова панелі керування









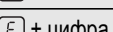




Щоб побачити панель керування, увімкніть прилад за допомогою кнопки



Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують, яка функція працює.

Сенсорна кнопка	Функція	
<b>1</b> 	Увімкнення та вимкнення функції STOP+GO.	
<b>2</b> 	Відображення ступеня нагріву.	
<b>3</b> 	Увімкнення функції мостового поєднання.	
<b>4</b> 	Показує час у хвилинах.	
<b>5</b> 	Індикатори таймера для зон нагрівання	Показують, для якої зони нагрівання встановлюється час.
<b>6</b> 	Блокування та розблокування панелі керування.	
<b>7</b> 	Увімкнення функції додаткової потужності.	
<b>8</b> 	Сектор керування	Регулювання ступеня нагріву.
<b>9</b> 	$+$ / $-$	Збільшення або зменшення часу.
<b>10</b> 		Увімкнення та вимкнення приладу.
<b>11</b> 		Вибір зони нагрівання.


### 3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зону нагрівання увімкнено.
	Виконується функція  .
	Працює функція автоматичного нагрівання.
	Працює функція додаткової потужності.
	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання тепла / залишкове тепло.
	Блокування / Працює пристрій захисту від доступу дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Спрацювала функція «Автоматичне вимикання».

### 3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)




#### Попередження!


 Небезпека опіку залишковим теплом!

OptiHeat Control вказує рівень залишкового тепла. Тепло для готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

## 4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ













### 4.1 Увімкнення і вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути прилад. Панель керування вмикається після увімкнення приладу і вимикається після вимкнення приладу.

Коли прилад вимкнено, можна побачити лише сенсорну кнопку .

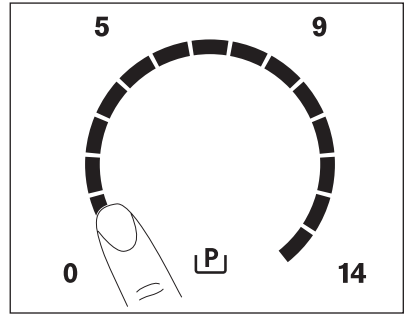
### 4.2 Автоматичне вимкнення

**Функція автоматично вимикає прилад у таких випадках.**

- Всі зони нагрівання вимкнено (.
- Після увімкнення приладу не виконувалось налаштування ступеня нагріву.
- Ви щось налили або поклали на панель керування (каструлю, ганчірку тощо) більш ніж на 10 секунд. Пролунає звуковий сигнал, і прилад вимкнеться. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- Прилад занадто нагрівається (це може статися, наприклад, після википання усієї води в каstrулі). Перш ніж знову користуватися приладом, зачекайте, поки зона нагрівання охолоне.
- Використовується невідходящий посуд. Загорається символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання і не змінюєте ступінь нагріву. Через певний час загорається символ , і прилад вимикається. Див. нижче.
- Співвідношення між ступенем нагрівання і функцією автоматичного вимикання:
  -  ,  -  — 6 годин
  -  -  — 5 годин
  -  -  — 4 годин
  -  -  — 1,5 години



### 4.3 Ступінь нагріву



Торкніться сектора керування у місці потрібного ступеня нагріву. Змінійте за годинниковою стрілкою або проти неї, якщо потрібно. Не відпускайте, поки не встановиться потрібний ступінь нагріву. Ступінь нагріву відображається на дисплеї.



### 4.4 Функція Bridge (мостового поєднання)

Функція Bridge поєднує дві зони нагрівання, і вони працюють як одна конфорка. Спочатку встановіть ступінь нагріву для однієї із зон нагрівання.

Щоб увімкнути функцію Bridge для лівих/правих зон нагрівання, торкніться  / . Щоб встановити або змінити ступінь нагріву, торкніться однієї з сенсорних кнопок зліва/справа.




Щоб вимкнути функцію Bridge, торкніться  / . Зони нагрівання почнуть працювати окремо.

Якщо використовується лише одна зона нагрівання з пари, рекомендується задіяти задню зону нагрівання. Якщо використовується великий посуд, рекомендується розмішувати його ближче до задньої зони нагрівання.

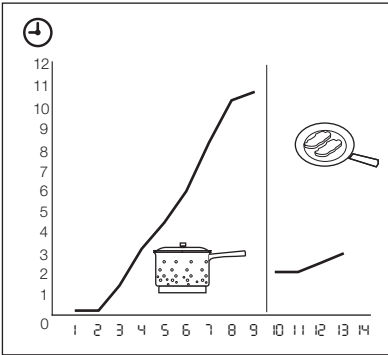
### 4.5 Автоматичне нагрівання

Якщо активувати функцію автоматичного нагрівання, прилад швидше досягне необхідного ступеня нагріву. Ця функція на певний час встановлює найвищий ступінь нагріву (див. графік), а потім знижує його до необхідного рівня.

Щоб увімкнути функцію «Автоматичне нагрівання» для зони нагрівання, виконайте такі дії:

1. Торкніться  (на дисплеї з'явиться ).
2. Одразу ж торкніться необхідного ступеня нагрівання. Через 5 секунд на дисплеї з'явиться символ .

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

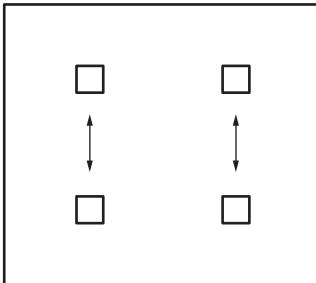


#### 4.6 Функція додаткової потужності

Функція додаткової потужності забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію додаткової потужності можна увімкнути на обмежений період часу (див. розділ «Технічні дані»). Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться кнопки **[P]**, після чого засвітиться індикатор **[P]**. Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

#### 4.7 Керування потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома парними зонами нагрівання (див. малюнок). Функція додаткової потужності збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних зон нагрівання. Потужність другої зони нагрівання автоматично знижується. Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



### 4.8 Таймер

#### Таймер зворотного відліку часу

Користуйтеся таймером зворотного відліку часу, щоб встановити час, упродовж якого працюватимуть зони нагрівання, для одного сеансу роботи.

**Таймер зворотного відліку часу встановлюйте після вибору зони нагрівання.**

Ступінь нагріву можна встановити до або після налаштування таймера.

- **Вибір зони нагрівання:** торкніться кнопки **[⌚]** декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.
- **Для увімкнення таймера зворотного відліку** торкніться **[+]** на таймері для встановлення потрібної тривалості (**00 - 99** хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає повільно мигтати, відбувається зворотний відлік часу.
- **Щоб дізнатися, скільки часу залишилося,** виберіть зону нагрівання за допомогою **[⌚]**. Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.
- **Для зміни налаштування таймера зворотного відліку:** виберіть зону нагрівання за допомогою **[⌚]**. Торкніться **[+]** або **[-]**.
- **Для вимкнення таймера** виберіть зону нагрівання за допомогою **[⌚]**. Торкніться **[-]**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне мигтати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться **[⌚]**

#### CountUp Timer (Таймер прямого відліку)

Користуйтеся CountUp Timer, щоб стежити, скільки часу працює зона нагрівання.

- **Щоб вибрати зону нагрівання (якщо працює не 1 зона),** торкніться кнопки **[⌚]** декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.
- **Щоб увімкнути CountUp Timer,** торкніться **[-]** на таймері, після чого засвітиться **[UP]**. Коли індикатор зони нагрівання починає повільно

мигтати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає  $\square$  та відрахований час (у хвилинах).

- **Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання**, виберіть зону нагрівання за допомогою  $\textcircled{1}$ . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час роботи зони нагрівання.
- **Для вимкнення CountUp Timer** виберіть зону нагрівання за допомогою  $\textcircled{1}$  і торкніться  $+$  або  $-$  для вимкнення таймера. Індикатор зони нагрівання згасне.

## Таймер зворотного відліку

Коли зони нагрівання не працюють, таймер можна використовувати у якості **таймера зворотного відліку**. Торкніться  $\textcircled{1}$ . Щоб встановити час, торкніться  $+$  або  $-$  на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне мигтати  $\square$ .

- **Щоб вимкнути звуковий сигнал:** торкніться  $\textcircled{1}$ .

## 4.9 STOP+GO

Функція  $\text{STOP} \text{GO}$  налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури ( $\square$ ).

Коли працює  $\text{STOP} \text{GO}$ , ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція  $\text{STOP} \text{GO}$  не припиняє роботу функції «Таймер».

- **Щоб увімкнути** цю функцію, торкніться  $\text{STOP} \text{GO}$ . Засвітиться символ  $\square$ .
- **Щоб вимкнути** цю функцію, торкніться  $\text{STOP} \text{GO}$ . Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

## 4.10 Блокування

Під час роботи зони нагрівання можна заблокувати панель управління, але не  $\textcircled{1}$ . Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Спочатку встановіть ступінь нагріву.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться  $\text{LOCK}$ .

Символ  $\text{LOCK}$  світитиметься протягом 4 секунд. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути цю функцію, торкніться  $\text{LOCK}$ . Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

При вимкненні приладу, ця функція також вимикається.

## 4.11 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

### Увімкнення захисту від доступу дітей

- Увімкніть прилад за допомогою  $\textcircled{1}$ . **Не встановлюйте ступінь нагріву.**
- Торкніться  $\text{KEY}$  на 4 секунди. Засвітиться символ  $\text{LOCK}$ .
- Вимкніть прилад за допомогою  $\textcircled{1}$ .

### Вимкнення захисту від доступу дітей

- Увімкніть прилад за допомогою  $\textcircled{1}$ . **Не встановлюйте ступінь нагріву.** Торкніться  $\text{KEY}$  на 4 секунди. Засвітиться символ  $\text{UNLOCK}$ .
- Вимкніть прилад за допомогою  $\textcircled{1}$ .

### Скасування захисту від доступу дітей на один сеанс готування

- Увімкніть прилад за допомогою  $\textcircled{1}$ . Засвітиться символ  $\text{LOCK}$ .
- Торкніться  $\text{KEY}$  на 4 секунди. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Прилад працюватиме.
- Коли прилад буде вимкнено за допомогою  $\textcircled{1}$ , блокування від доступу дітей діятиме знову.

## 4.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

### Вимкнення звукових сигналів

Вимкніть прилад.

Торкніться і утримуйте  $\textcircled{1}$  впродовж 3 секунд. Дисплеї засвіяться і згаснуть. Торкніться і утримуйте  $\text{KEY}$  впродовж 3 секунд. Засвітиться  $\text{OFF}$ . Звук увімкнено. Торкніться  $+$ , засвітиться  $\text{ON}$ . Звук вимкнено.





Коли цю функцію активовано, звукові сигнали лунатимуть в разі, якщо:

- ви торкаєтесь  $\textcircled{1}$
- таймер зворотного відліку (Minute Minder) завершує відлік часу
- таймер зворотного відліку (Count Down Timer) завершує відлік часу
- ви поклали щось на панель керування.

## Увімкнення звукових сигналів

Вимкніть прилад.

Торкніться і утримуйте  впродовж 3 секунд. Дисплеї засвітяться і згаснуть. Торкніться і у-

римуйте  впродовж 3 секунд. Засвітяться , оскільки звук вимкнено. Торкніться , засвітяться . Звук увімкнено.

## 5. КОРИСНІ ПОРАДИ



### ІНДУКЦІЙНІ ЗОНИ НАГРІВАННЯ

Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.

### 5.1 Посуд для індукційних зон нагрівання



Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

#### Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатощаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

#### Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву.
- ... до дна посуду притягується магніт.



**Дно посуду має бути якомога товстішим та рівнішим.**

**Розміри посуду:** індукційні зони нагрівання до певної міри автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

### 5.2 Використання зони нагрівання



#### ВАЖЛИВО

Поставте посуд на квадрат, розташований на поверхні для готування. Повністю закрийте квадрат. Розмір магнітної частини дна посуду повинен бути не меншим ніж 125 мм. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готу-

вати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

### 5.3 Шуми під час роботи

#### Якщо чути

- **потріскування:** посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- **посвистування:** увімкнено одну чи дві зони нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- **гудіння:** встановлено високий рівень потужності.
- **кляцання:** виконується вмикання або вимикання функцій.
- **шипіння, шум працює вентилятор.**

**Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.**



Ефективність зони нагрівання

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання. Мінімальні діаметри див. у розділі «Технічні дані».

### 5.4 Енергозбереження



Як заощаджувати електроенергію

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою або для її розтоплення.

## 5.5 Öko Timer (Таймер Еко)



З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вмикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та тривалості готування.

Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання.

Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

## 5.6 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради	Номінальне споживання електроенергії
1	Підтримання приготовленої страви теплою	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою	3 %
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину	5 - 25 хв	Помішуйте час від часу	3 – 8 %
1 - 3	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10 - 40 хв	Готуйте з накритою кришкою	3 – 8 %
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25 - 50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте	8 – 13 %
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса	20 - 45 хв	Додайте кілька столових ложок рідини	13 – 18 %
7 - 9	Готування картоплі на парі	20 - 60 хв	Додайте максимально ¼ л води на 750 г картоплі	18 – 25 %
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60 - 150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти	18 – 25 %
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть	25 – 45 %
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, біфштексів	5 - 15 хв	Через половину заданого часу переверніть	45 – 64 %

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час	Поради	Номінальне споживання електроенергії
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри			100 %
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. Увімкнено керування потужністю.			

### Інформація про акриламід

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль),

акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

## 6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чистіть прилад після кожного використання. Дно гриля має бути завжди чистим.



Подряпини або темні плями на скло-кераміці не впливають на роботу приладу.

### Щоб видалити забруднення:




1. – **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте

шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або іржостійкої сталі.
2. Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.
  3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.**

## 7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не вмикається або не працює.		Увімкніть прилад знову і встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Виконується функція STOP+GO.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Рішення
	На панелі керування є вода або бризки жиру.	Витріть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і прилад вимикається. Вимкнений прилад подає звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Усуньте сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Прилад вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Усуньте сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона нагрівання не гаряча, оскільки вона працювала протягом короткого відрізка часу.	Якщо зона нагрівання працювала впродовж часу, достатнього для нагрівання, зверніться до сервісного центру.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання достатньо охолоне.
	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку ж потужність, як і функція автоматичного нагрівання.
Ступінь нагрівання змінюється між двома значеннями.	Увімкнено керування потужністю.	Див. розділ «Керування потужністю».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За потреби посуд великого розміру можна ставити на задні зони нагрівання.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнено.	Активуйте сигнали. Зверніться до розділу «Увімкнення та вимкнення звукових сигналів».
На дисплеї відображається  .	Спрацювало автоматичне вимикання.	Вимкніть прилад і увімкніть його знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На зоні нагрівання немає посуду.	Поставте посуд на зону нагрівання.
	Використовується невідповідний посуд.	Користуйтеся належним посудом.
	Діаметр дна посуду замалий для цієї зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів.
	Посуд не закриває квадрат.	Квадрат повинен бути повністю закритим.

Проблема	Можлива причина	Рішення
На дисплеї відображається <b>E</b> і число.	У роботі приладу виникла помилка.	На деякий час відключіть прилад від джерела живлення. Від'єднайте запобіжник від електричної мережі в оселі. Підключіть його знову. Якщо символ <b>E</b> засвітиться знову, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається <b>E3</b> .	Підключення до електромережі здійснено неправильно. Напруга виходить за межі діапазону.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку.
На дисплеї відображається <b>E4</b> .	У роботі приладу виникла помилка, оскільки рідина в посуді для готування повністю випарувалася. Спрацював захист від перегрівання зон нагрівання та автоматичне вимикання.	Вимкніть прилад. Зніміть гарячий посуд. Знову увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо причиною проблеми був посуд, повідомлення про помилку має зникнути з дисплея, проте індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Дайте посуду охолонути і перевірте його на відповідність вимогам, викладеним у розділі «Посуд для індукційних зон нагрівання», щоб переконатися, що ваш посуд сумісний із цим приладом.
На дисплеї відображається <b>E7</b> .	Вентилятор охолодження заблоковано.	Перевірте, які предмети заблокували вентилятор. Якщо символ <b>E7</b> знову починає світитися, зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається <b>E8</b> .	Підключення до електромережі здійснено неправильно. Прилад підключений лише до однієї фази.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку (див. ілюстрацію підключення).

Якщо виконання описаних вище дій не усунуло проблему, зверніться в магазин або до сервісного центру. Повідомте інформацію, наведену на табличці з технічними даними приладу, тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї.

Переконайтеся, що ви правильно користувались приладом. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

## 8. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ



### Попередження!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



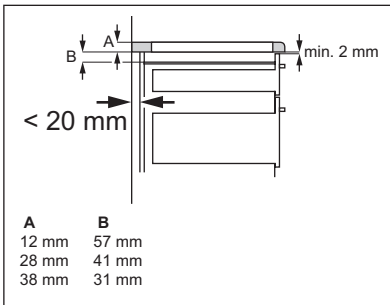
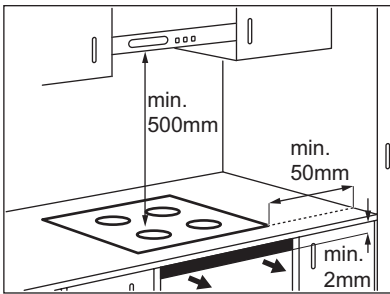
Перед встановленням

Перш ніж встановлювати прилад, запишіть нижче відомості, які містяться на табличці з технічними характеристиками. Ця табличка розташована внизу корпусу приладу.

- Модель .....
- Номер виробу (PNC) .....
- Серійний номер (S.N.) .....

### 8.1 Вбудовані пристрої

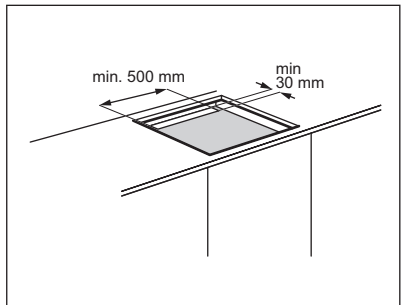
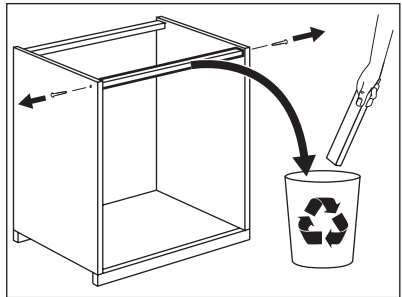
- Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного вбудову-

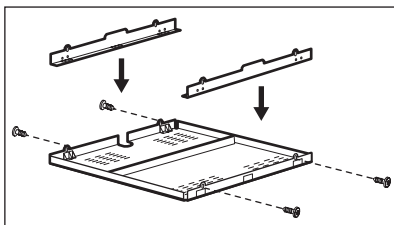
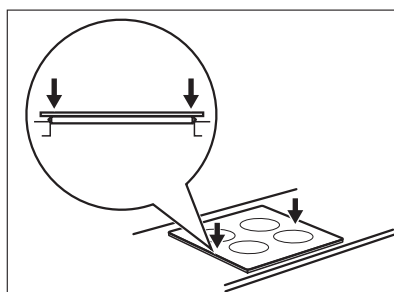
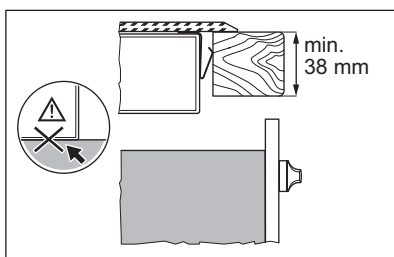
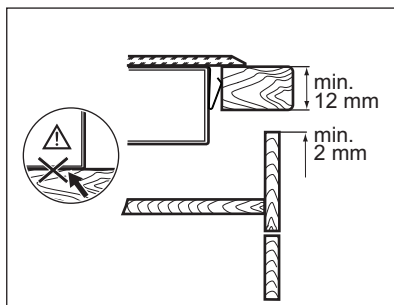
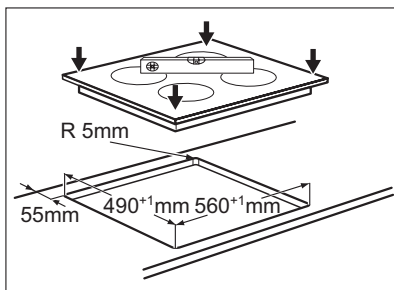
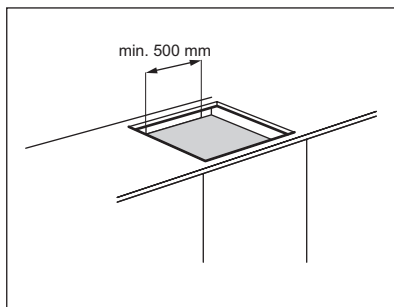
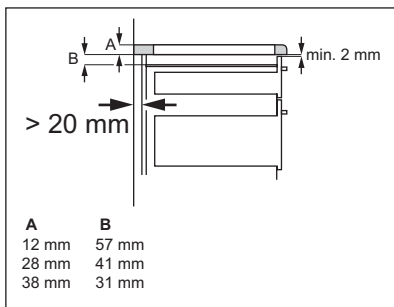


вання у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

### 8.2 Електричний кабель

- Прилад оснащений електричним кабелем.
- Для заміни пошкодженого кабелю живлення використовуйте спеціальний кабель (тип H05BB-F, макс. температура 90°C; або вище). Звертайтеся до місцевого сервісного центру.





Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя<sup>1)</sup>), вентиляційний простір спереду (5 мм), а також захисне перекриття безпосередньо під приладом не потрібні. Не слід використовувати захисний короб при встановленні приладу над духовою шафою.

<sup>1)</sup> Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.

## 9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Modell EHL674FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 В, 50-60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr. ....	7.4 кВт
ELECTROLUX	  


### Потужність зон нагрівання

Зона нагрівання	Номинальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Активовано функцію додаткової потужності [Вт]	Максимальна тривалість додаткової потужності [хв]	Мінімальний діаметр посуду [мм]
Задня права	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Передня права	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Задня ліва	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Передня ліва	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Потужність зони нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона


змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

## 10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних

і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

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



892951721-C-312012

