Thinking of you
Electrolux

EHG6341FOK

MK	ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ	УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ 2
PL	PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI 16
RO	PLITĂ	MANUAL DE UTILIZARE 30
RU	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 43

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ 3
2. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ 5
3. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА 6
4. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ 9
5. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ 11
6. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ 11
7. МОНТАЖА 13
8. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ 15
9. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА 15

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Револуционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:

Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com

Регистрирате Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration

Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.
Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.

Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.

Општи информации и совети

Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Ризик од задушување, повреда или траен инвалидитет.

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како да го употребуваат апаратот од страна на лице кое е одговорно за нивната безбедност.
- Не дозволувајте деца да си играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, Ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето не треба да биде правено од страна на деца без нивен надзор.

1.2 Монтажа

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Залепете ги засечените површини со лепак за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното од апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното од апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Проверете дали просторот за вентилација од 5 mm помеѓу горната работна површина и предниот дел од апаратот долу е слободен. Гаранцијата не покрива штета која е причинета од немање на адекватен простор за вентилација.
- Дното на апаратот може да стане жежок. Ви препорачуваме да монтирате незапалива плоча за одделување под апаратот за да спречите пристап до дното.

Поврзување на струја

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**
Опасност од пожар и електричен шок.

- Сите поврзувања на струја мора да бидат направени од квалификуван електричар.
- Пред секое поврзување бидете сигурни дека терминалот на апаратот не е активен.
- Бидете сигурни дека апаратот е точно инсталиран. Лабави и несоодветни приклучоци за струја и штекери можат да го прегреат терминалот.
- Бидете сигурни дека е монтирана заштитата од електричен шок.
- Внимавајте каблите да не го допираат апаратот или некој жежок сад за готвење кога го поврзувате апаратот со блиските штекери.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Користете држач за олабавување на кабелот.

- Користете правилен кабел.
- Внимавајте да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Контактирајте со сервисниот центар или со електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.

1.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџерија на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Исклучувајте ја ринглата на „off“ по секоја употреба. Не се потпирајте на детекторот за тенџерија.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако на површината има пукнатина, исклучете го напојувањето на струја за да спречите струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од пожар или експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото може да испуштат запаливи пареи. Држете го огнот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата што ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло, што може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото што се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.
- Не обидувајте се да го изгасите огнот со вода. Исклучете го апаратот и покријте го огнот со капак или со ќебе за пожар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Приборот за готвење направен од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стакло-керамиката. Секогаш кревајте ги овие предмети кога треба да ги преместувате на површината за готвење.

1.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Опасност од оштетување на апаратот.

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Не користете вода во спреј или пареа за чистење на уредот.
- Исчистете го апаратот со навлажнета мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.

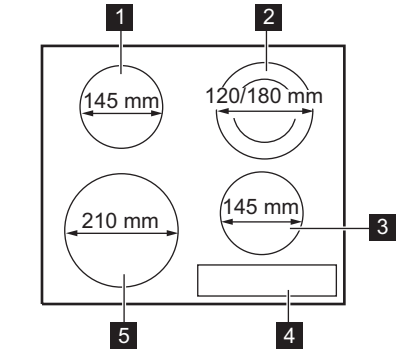
1.5 Отстранување

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.

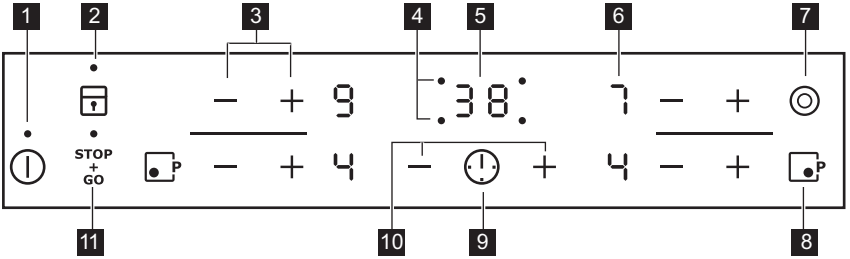
2. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

2.1 Генерален преглед



1 Рингла
2 Рингла
3 Индуктивни рингли
4 Контролна табла
5 Индуктивни рингли

2.2 Изглед на контролната табла



Користете ги сензорските полиња за работа со апаратот. Екраните, показателите и звуците кажуваат која функција работи.

	сензорско поле	функција
1	⏻	За да го вклучите и исклучите апаратот.
2	⚿	Ја заклучува/отклучува контролната табла.
3	+ / —	Ја зголемува или намалува јачината на топлина.
4	Временски показатели за ринглите	Покажува за која рингла го подесувате времето.
5	Екран на тајмерот	Го покажува времето во минути.
6	Екран за подесување на топлина	За покажување на поставките за топлина.

	сензорско поле	функција
7	◎	За активирање на надворешниот прстен.
8	P	Активирање на енергетската функција
9	⏲	За селектирање на ринглата.
10	+ / —	Го зголемува или намалува времето.
11	STOP + GO	За да ја вклучите и исклучите функцијата STOP+GO.

2.3 Приказ на поставките за топлина

Приказ	Опис
0	Ринглата е деактивирана.
u	Функцијата „Одржувај топло “/STOP+GO работи.
1 - 9 / 1. - 6.	Ринглата работи.
A	Функцијата „Автоматско загревање“ работи.
F	Садот е несоодветен или премал, или нема сад на ринглата.
E	Има дефект
H	Ринглата е уште топла (заостаната топлина)
L	Функцијата „Заклучување/безбедност на деца“ работи.
P	Енергетската функција работи.
-	Вклучено е автоматското исклучување.

2.4 Показател за преостаната топлина

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
H Опасност од изгореници поради преостаната топлина!

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина директно на дното на садовите за готвење. Стакло-керамиката се затоплува од топлината на садовите за готвење.

3. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

3.1 Активирање и деактивирање

Допрете го ⏻ 1 секунда за да го вклучите или да го исклучите апаратот.

3.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски го исклучува апаратот ако:

- Сите рингли се исклучени (0).
- Не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте го вклучиле апаратот.
- Ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди, (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал неколку пати и апаратот се деактивира. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- Апаратот станува премногу жежок (на пр., ако некој сад преврие и се исуши). Ринглата мора да се излади пред повторно користење на апаратот.

- Користите несоодветни садови. Симболот F се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- Не ја исклучувате ринглата или не ја менувате јачината на греењето. По одредено време се пали - и апаратот се исклучува. Видете подолу.
- Врската помеѓу јачината на топлината и времето на функцијата Автоматско исклучување.
  - u , 1 - 2 — 6 часа
  - 3 , 4 —5 часа
  - 5 — 4 часа
  - 6 , 9 — 1,5 часа

3.3 Нагодување на јачината на топлината

Допрете го + за да ја зголемите јачината на топлината. Допрете го — за да ја намалите јачината на топлината. Екранот го прикажува нагодувањето на јачината на топлината. Допрете ги + и — во исто време за да ја исклучите ринглата.

3.4 Вклучување и исклучување на надворешниот прстен

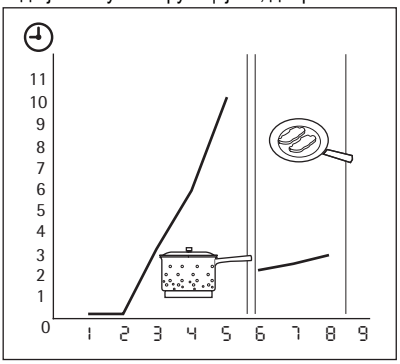
Можете да ги прилагодите површината на која готвите со големината на садот за готвење. За да го вклучите надворешниот прстен, притиснете го сензорското поле ◎ . Се пали контролната сијалица.
Повторете ја постапката за да го исклучите надворешниот прстен. Контролната сијалица се гаси.

3.5 Автоматско загревање

Ако ја вклучите функцијата Автоматско загревање посакуваната топлина можете да ја постигнете за пократко време. Оваа функција го поставува највисокото нагодување за јачината на топлината на одредено време (погледнете го графиконот), а потоа го намалува на неопходното нагодување.
За да ја стартувате функцијата Автоматско загревање:

1. Допрете го — . 9 засветува на екранот.
2. Допрете го + неколкупати сè додека A не се запали на екранот.
3. Веднаш допрете го — повторно и повторно додека не се запали потребната поставка за јачината. После 3 секиунди A се појавува на екранот.

За да ја исклучите функцијата, допрете — .

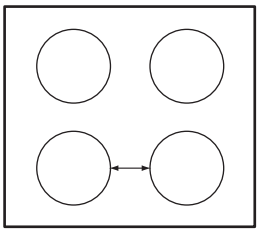


3.6 Енергетска функција

Енергетската функција обезбедува поголема моќ за индукциските рингли. Енергетската функција може да биде вклучена одреден временски период (видете го поглавјето Технички информации). После тоа, индукциската рингла автоматски се враќа на најголемата поставка за јачината на топлината. За да ја вклучите, допрете го P , P се пали. За да деактивирате подесете ги поставките за јачина.

3.7 Управување со енергијата

Уредот за управување со енергијата ја дели енергијата помеѓу две рингли во пар (погледнете ја илустрацијата). Енергетската функција ја зголемува моќноста на максималното ниво за една рингла во парот. Моќноста на втората рингла автоматски се намалува. Приказот за јачината на топлината за намалената рингла се менува меѓу двете нивоа.



3.8 Тајмер

Користете го програматорот за одбројување за да одредите колку време ќе работи ринглата само за ова едно готвење.
Поставете го тајмерот откако ќе ја одберете ринглата.
Јачината можете да ја нагодите пред или по нагодување на тајмерот.

- **За да ја поставите ринглата:** допирајте го ⏲ неколкупати сè додека показателот за неопходната рингла не се запали.
- **За да го активирате или промените тајмерот:** допрете го + или — на тајмерот за да го нагодите времето (00 - 99 минути). Кога контролната светилка на ринглата започнува да трепка побавно, времето се одбројува.
- **За да го исклучите тајмерот:** поставете ја ринглата со ⏲ и допрете го — за да го деактивирате тајмерот. Преостанатото време се одбројува наназад до 00 . Контролната светилка на ринглата се гаси.
- **За да го видите преостанатото време:** поставете ја ринглата со ⏲ . Контролната светилка на ринглата започнува да трепка побрзо. Екранот го покажува преостанатото време.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка 00 . Ринглата се исклучува.

- **За да го запрете звукот:** допрете го ⏲

Тајмерот можете да го користите и за **програматор за одбројување** кога ринглите не работат. Допрете го ⏲ . Допрете го + или — за да го нагодите времето. Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка 00 .

- **За да го запрете звукот:** допрете го ⏲

3.9 STOP+GO

Функцијата STOP+GO ги поставува сите рингли што работат на најниска јачина на топлината ( ).
Кога работи STOP+GO , не можете да ја смените поставката за јачината.
Функцијата STOP+GO не ја запира функцијата на тајмерот.

- **За да ја вклучите** оваа функција допрете го STOP+GO . Се пали симболот .
- **За да ја исклучите** оваа функција допрете го STOP+GO . Се вклучува јачината која претходно сте ја поставиле.

3.10 Заклучување

Кога ринглите работат,можете да ја заклучите контролната табла,но не ⏻ . Тоа спречува случајна промена на поставката на јачината.
Прво поставете ја јачината.
За да ја вклучите оваа функција, допрете го 🔒 . Симболот се пали во траење од 4 секунди.
Тајмерот останува вклучен.
За да ја исклучите оваа функција, допрете го 🔒 . Се вклучува јачината којашто претходно сте ја поставиле.
Ако го исклучите апаратот, се исклучува и оваа функција.

3.11 Користење на безбедносниот уред за деца

Оваа функција спречува случајно вклучување на апаратот.

За активирање на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со ⏻ . **Не нагодувајте ја јачината на топлината**.
- Допрете го 🔒 во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со ⏻ .

За деактивирање на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со ⏻ . **Не нагодувајте ја јачината на топлината**. Допрете го 🔒 во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со ⏻ .

За да го презапишете уредот за безбедност на децата само за едно време на готвење

- Вклучете го апаратот со ⏻ . Се пали симболот .
- Допрете го 🔒 во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со апаратот.
- Кога ќе го исклучите апаратот со ⏻ , безбедносниот уред за деца повторно работи.

4. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ

ИНДУКЦИСКИ РИНГЛИ

Кај индукциските рингли се создава силно електро-магнетно поле кое создава топлина во садот многу брзо.

4.1 Садови за готвење за индкукциски рингли

Користете ги индукциските рингли со соодветни садови за готвење

Материјал за садови за готвење

- **правилно:** лиено железо, емајлиран челик, не'рѓосувачки челик, дно направено од повеќе слоеви (со правилна ознака од производителот).
- **непогодни:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Правилни садови за готвење за индукциска површина за готвење се ако …

- ... мала количина вода врие многу брзо на рингла поставена на највисока поставка за јачина на топлината.
- ... магнетот го привлекува дното на садот.

Дното на садот мора да доволно дебел и рамен.

Димензии на садовите за готвење: индукциските рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садовите за готвење, до одредена граница.

4.2 Садови за печка

Информации за садовите за готвење

- Подлогата на садовите за готвење треба да е што е можно подебела и порамна.
- Садовите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

4.3 Звуци во текот на работата

Ако слушате

- звук на пукање: садот е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: користите една или повеќе рингли на голема јачина и садовите се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- sунење: користите високи енергетски нивоа.
- кликање: се јавува електрично прекинување.
- сиктење, бруење: работи вентилаторот.

Звуците се нормални и не се знак за неисправност на апаратот.

4.4 Штедење енергија

Како да заштедите енергија

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Садовите за готвење треба да се стават на ринглата пред вклучувањето.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

Ефикасност на ринглата

Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со помал дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата. За големината минималните дијаметри видете го поглавјето Технички податоци.

4.5 Примери на уреди за готвење

Врската помеѓу јачоната на топлината и потрошувачката на енерија на ринглата не е линеарна.
Кога ќе ја зголемите јачината на топлината пропорционално не се зголемува потрошувачката на енергија на ринглата.
Тоа значи дека ринглата којашто е поставена на средна јачина на топлина користи помалку од половина од својата моќност.

Податоците во табелата се само препорака.

Поставка за јачина на топлина	Употребувајте го за:	Време	Совети	Минимална потрошувачка на енергија
1	Чувајте ја топла храната што ја готвите	по потреба	Ставете капак на садовите за готвење	3 %
1 - 2	Холандски сос, топење: путер, чоколада, желе	5 - 25 минути	Мешајте од време на време	3 – 5 %
1 - 2	Зацврснување: пенести омлети, пржени јајца	10 - 40 минути	Гответе поклопено	3 – 5 %
2 - 3	Готвење ориз и рецепти со млеко, подгревање готови јадења	25 - 50 минути	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко во дел од готвењето	5 – 10 %
3 - 4	Зеленчук , риба, месо готвени на пареа	20 - 45 минути	Додадете неколку супени лажици течност	10 – 15 %
4 - 5	Варени компири	20 - 60 минути	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компир	15 – 21 %
4 - 5	Готвење големи количества храна, чорби и супи	60 - 150 минути	До 3 литри течност плус состојките	15 – 21 %
6 - 7	Благо пржење: шницли, стекови, котлети, ќофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни	колку што е неопходно	Превртете на половина реме	31 – 45 %
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови	5 - 15 минути	Превртете на половина реме	45 – 64 %
9	Зовривање големи количини вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за тава), помфрит во многу масло			100 %
	Варење на големи количини на вода. Управувањето со енергија е активирана.			

Индукциските ринглиси побрзи и енергетски поефикасни од традиционалните ринглиси.

Информации за акриламиди

ВАЖНО Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб), акриламидите може да претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски температури и да не ја препечувате храната премногу.

5. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистете го апаратот по секоја употреба. Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.

Гребаници или темни дамки на стакло-керамичката површина немаат влијание на работата на апаратот.

За да ја отстраните нечистотијата:

1. – **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија и храна што содржи шеќер. Во спротивно, нечистотијата може да предизвика оштетување на апаратот. Употребувајте специјално стругало за стаклото. Ставете го стругалото на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
   – **Извадете ги откако апаратот е доволно ладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Употребувајте специјално средство за чистење стакло-керамика или нер'ѓосувачки челик.
2. Чистете го апаратот со влажна крпа и малку детергент.
3. На крајот, **избришете го апаратот со чиста сува крпа.**

6. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можна причина и решение	
Не можете да го вклучите апаратот или да ракувате со него.		Вклучете го апаратот повторно и нагодете ја поставката за јачината на топлината за помалку од 10 секунди.
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Функцијата Stop+Go работи.	Погледнето во поглавјето „Упатства за ракување“.
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и апаратот се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога апаратот е исклучен.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Апаратот се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ⏻.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Показателот за преостаната топлина не се вклучува.	Ринглата не е жешка затоа што работела кратко време.	Ако ринглата којашто работи не е доволно жешка подолг период, јавете се во сервис.
Функцијата за автоматско загревање не работи.	Ринглата е жешка.	Дозволете ринглата да се излади доволно.

Проблем	Можна причина и решение	
	Нагодена е поставката за најголема јачина на топлината.	Поставката за најголема јачина на топлината и функцијата за автоматско загревање имаат иста моќност.
	Сте ја намалиле поставката за јачина на топлината од [0] .	Почнете од [0] и само зголемете ја поставката за јачина на топлината.
Поставката за јачина на топлината се менува помеѓу две нивоа.	Вклучено е управувањето со енергијата.	Видете во „Управување со енергијата“.
Не можете да го вклучите надворешниот прстен.		Прво вклучете го внатрешниот прстен.
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садовите за готвење се преголеми или сте ги ставиле премногу блиску до контролите.	Ставајте ги големите садови за готвење на задните рингли, ако е потребно.
Се вклучува [-] .	Вклучено е автоматското исклучување.	Исклучете го и повторно вклучете го апаратот.
Се вклучува [L] .	Работи функцијата Безбедносен уред за деца или Заклучување.	Погледнете во поглавјето „Упатства за ракување“.
Се вклучува [F] .	На ринглата нема садови за готвење.	Ставете садови за готвење на ринглата.
	Садовите за готвење се непогодни.	Користете соодветни садови за готвење.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Преместете го садот за готвење на помала рингла.
[E] и број се вклучуваат.	Има грешка во апаратот.	Исклучете го апаратот од напојувањето за струја извесно време. Исклучете го осигурувачот од електричниот систем на куќата. Вклучете го повторно. Ако повторно се запали [E] , обратете се во сервисниот центар.

Проблем	Можна причина и решение	
Се пали E4	Настанала грешка во апаратот бидејќи садот за готвење вриел на суво. Заштитата од прегревање на ринглите и автоматското исклучување работат.	Исклучете го апаратот. Отстранете ги жешките садови за готвење. По околу 30 секунди, повторно вклучете ја ринглата. Ако садот за готвење бил проблемот, пораката за грешка се губи од екранот, но показателот за преостаната топлина може да остане. Оставете го садот за готвење доволно да се олади и видете во „Садови за готвење за индукциска рингла“ за да видите дали вашиот сад за готвење е соодветен за апаратот.

Ако сте се обиделе со сите погоре наведени решенија и сепак не можете да го отстраните проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во службата за односи со корисниците. Наведете ги податоците од плочката со спецификации, троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на плочата за готвење) и пораката за грешка која се пали.

Погрижете се да ракувате со апаратот правилно. Ако неправилно сте ракувале со уредот, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

7. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ
Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.

Пред монтажата

Пред да го монтирате апаратот, прочитајте ги сите информации кои се наоѓаат на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од куќиштето на апаратот.

- Модел .....
- Број на производ (PNC) .....
- Сериски број (S.N.) .....

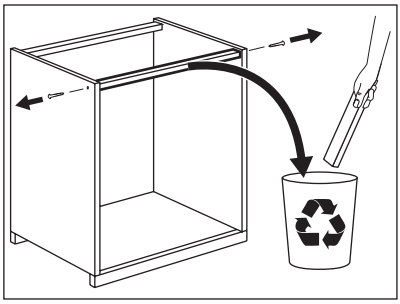
7.1 Вградени апарати

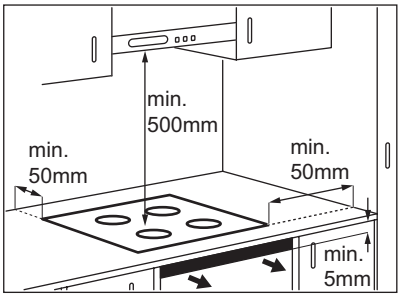
- Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

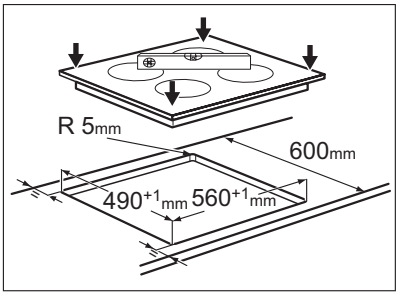
7.2 Поврзен кабел

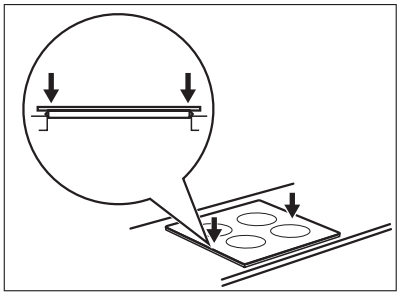
- Апаратот се испорачува со кабел за струја.
- Заменете го оштетениот кабел со специјален кабел (тип H05BB-F Tmax 90°C; или подобар). Обратете се во локалниот сервисен центар.

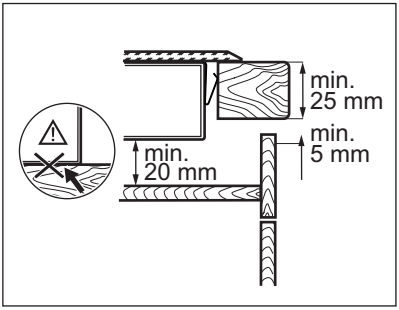
7.3 Комплет

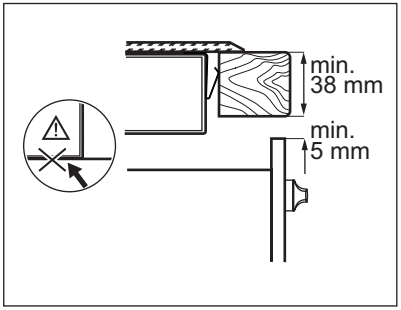




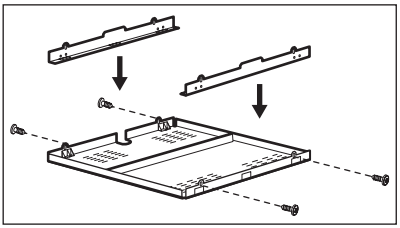








Ако ја користите заштитната кутија (дополнителен додаток[1)]), предниот воздушен млаз од 5 mm и заштитниот под директно под апаратот не се потребни.
Не можете да ја користите заштитната кутија ако го монтирате апаратот над печката.



1) Додатокот заштитна кутија може да не е достапен во некои земји. Ве молиме да го контактирате Вашиот локален дистрибутер.

8. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	

Моќност на рингла

Рингла	Мининална моќност (Поставка за максимална јачина на топлината) [W]	Активирана е енергетската функција [W]	Максимално траење на енергетската функција [минути]	Минимален дијаметар за сад за готвење [мм]
Десна задна — 120/180 mm	700/1700 W			
Десна предна —145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Лева задна — 145 mm	1200 W			
Лева предна— 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Може да постои мала разлика во моќноста помеѓу ринглите и датумот во табелата. Материјалот и димензиите на садовите за готвење може да имаат влијание врз моќноста на ринглата.

9. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.
Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството.
Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 17
2. OPIS URZĄDZENIA 19
3. CODZIENNA EKSPLOATACJA 20
4. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI 23
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 25
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 25
7. INSTALACJA 27
8. DANE TECHNICZNE 29
9. OCHRONA ŚRODOWISKA 29

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.

Witamy 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

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
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 w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, o ile będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie 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 nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 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 odstępy 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 uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia 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 blatem 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 powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przed podłączeniem przewodów należy upewnić się, że listwa zasilania elektrycznego urządzenia nie jest pod napięciem.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźne lub nieprawidłowe połączenie gniazdka i wtyczki może być przyczyną przegrzania zacisków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Po podłączeniu urządzenia do pobliskiego gniazda przewody elektryczne nie mogą dotykać urządzenia ani gorących naczyń.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.

- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych i styczników.

1.3 Przeznaczenie

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesienia obrażeń ciała, oparzenia lub porażenia prądem.

- Urządzenia 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 rękoma lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek 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 powierzchnia jest pęknięta, odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.
- 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.

OSTRZEŻENIE!
Występuje ryzyko 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 zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

1.4 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.

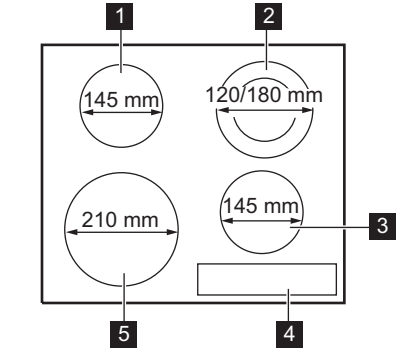
1.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający i wyrzucić go.

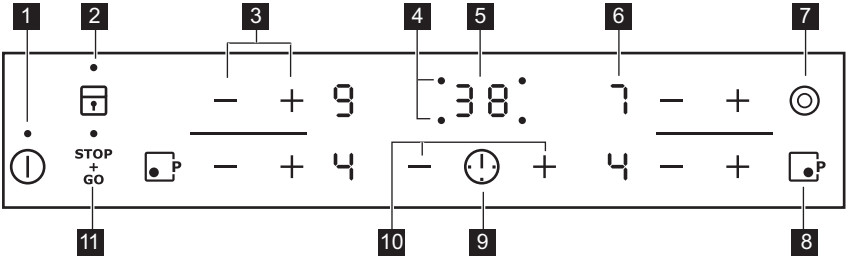
2. OPIS URZĄDZENIA

2.1 Widok urządzenia



1 Pole grzejne
2 Pole grzejne
3 Indukcyjne pole grzejne
4 Panel sterowania
5 Indukcyjne pole grzejne

2.2 Układ panelu sterowania



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

	pole czujnika	funkcja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	🔒	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	+ / —	Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania.
4	Wskaźniki pól grzejnych – funkcja zegara	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
5	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
6	Wskazanie mocy grzania	Wskazuje ustawienie mocy grzania.

	pole czujnika	funkcja
7	◎	Włączanie rozszerzenia pola grzejnego.
8	P	Włączanie funkcji Power.
9	⏲	Wybór pola grzejnego.
10	+ / —	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11	STOP + GO	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO.

2.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
u	Funkcja podtrzymywania ciepła/funkcja STOP+GO jest włączona.
1 - 9 / 2. - 6.	Pole grzejne jest włączone.
A	Funkcja automatycznego podgrzewania jest włączona.
F	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
E	Nieprawidłowe działanie
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe)
L	Włączona jest blokada uruchomienia.
P	Uruchomiona jest funkcja Power.
-	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.

2.4 Wskaźnik ciepła resztkowego

OSTRZEŻENIE!
H Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

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

3. CODZIENNA EKSPLOATACJA

3.1 Włączanie i wyłączenie

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

3.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (0).
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol F i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się [-] i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
  - [u] , [1] - [2] — 6 godz.
  - [3] - [4] — 5 godz.
  - [5] — 4 godz.
  - [6] - [9] — 1,5 godz.

3.3 Ustawienie mocy grzania

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

3.4 Włączanie i wyłączanie rozszerzenie pola grzejnego

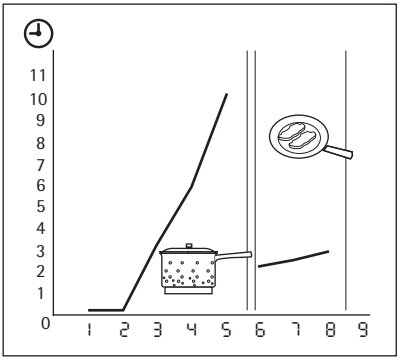
Wielkość pola grzejnego można dopasować do rozmiaru naczynia.
W celu włączenia rozszerzenia pola grzejnego należy dotknąć pola czujnika ◎ . Włączy się wówczas odpowiedni wskaźnik.
Aby wyłączyć rozszerzenie pola grzejnego, należy powtórzyć tę samą procedurę. Wskaźnik wyłączy się.

3.5 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia w razie potrzeby szybsze uzyskanie odpowiedniej mocy grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.
Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania:

1. Dotknąć — . Na wyświetlaczu pojawi się [9] .
2. Dotknąć kilkakrotnie + , aż na wyświetlaczu pojawi się [A] .
3. Natychmiast dotknąć kilkakrotnie — , aż pojawi się żądane ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się [A] .

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć — .

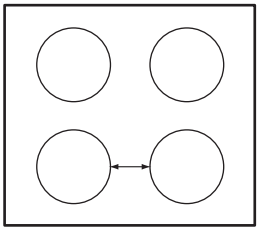


3.6 Funkcja Power

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.

3.7 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.



3.8 Zegar

Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu działania danego pola grzejnego tylko w danej chwili.
Zegar należy ustawić po dokonaniu wyboru pola grzejnego.
Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.

- **Aby ustawić pole grzejne:** dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć lub zmienić ustawienie zegara:** dotknąć + lub — zegara, aby ustawić czas (00 – 99 minut). Powolne miganie wskaźnika pola grzejnego oznacza rozpoczęcie odliczania czasu.
- **Aby wyłączyć zegar:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu ⏲, a następnie dotknąć —, aby wyłączyć zegar. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00 Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.
- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu ⏲. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

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

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

Gdy pola grzejne są włączone, można używać zegara jako **minutnika**. Dotknąć ⏲. Dotknąć + lub —, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać 00.

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

3.9 STOP+GO

Funkcja STOP+GO służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania (u).
Gdy działa funkcja STOP+GO, nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.
Funkcja STOP+GO nie blokuje funkcji zegara.

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

3.10 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 L.
Zegar pozostanie włączony.
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒.
Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.
Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.

3.11 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. **Nie ustawiać mocy grzania**.
- Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol L.
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻.

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. **Nie ustawiać mocy grzania**. Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol 0.
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻.

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas gotowania

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻. Zaświeci się symbol L.
- 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. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

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

4.1 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 ilości 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.

4.2 Naczynia

Informacje dotyczące naczyń

- Dno naczyń powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.
- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

4.3 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 usterce urządzenia.

4.4 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 roztapiania składników.

Sprawność pola grzejnego

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

4.5 Przykłady zastosowań

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa.
Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne.
Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

Indukcyjne pola grzejne dają możliwość szybszego i bardziej energooszczędnego gotowania niż tradycyjne płyty kuchenne.

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.

5. 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:

1. – **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.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie	
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu mniej niż 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja Stop +Go.	Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkownika”.
	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 ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeśli pole grzejne było używane wystarczająco długo, aby się rozgrzać, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie	
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest wyłączone.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
	Zmniejszono ustawienie mocy grzania z wartości [8] .	Należy zwiększać ustawienie mocy grzania, rozpoczynając od wartości [8] .
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Nie można włączyć rozszerzenia pola grzejnego.		Należy najpierw włączyć wewnętrzne pole grzejne.
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.
Wyświetla się [-] .	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się [L] .	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkownika”.
Wyświetla się [F] .	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.
Wyświetla się [E] oraz cyfra.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie [E] pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie	
Wyświetla się E4	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało 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”.

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 użytkowane 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.

7. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział „Informacje dotyczące bezpieczeństwa”.

Przed instalacją

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

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

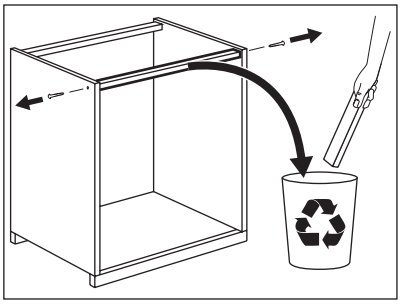
7.1 Urządzenia do zabudowy

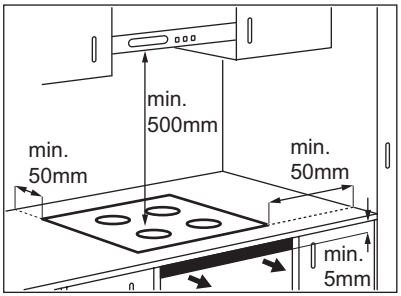
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

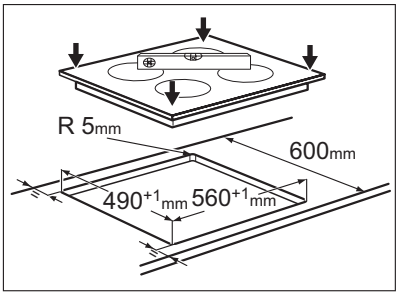
7.2 Przewód zasilający

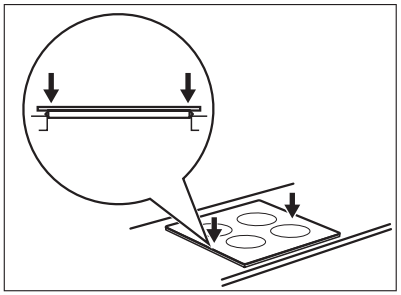
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości Tmax 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

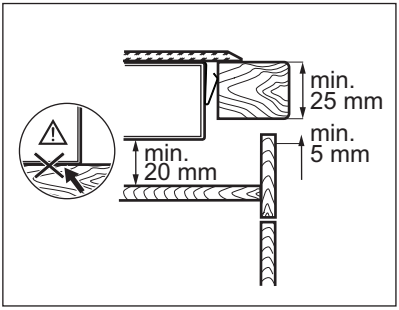
7.3 Montaż

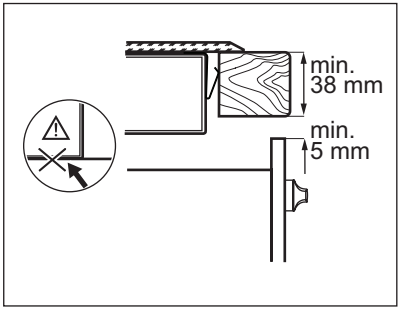




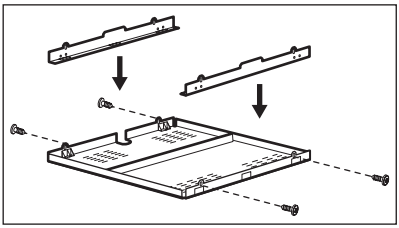








W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe[2)]) nie ma konieczności pozostawienia 5 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem.
W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.



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

8. DANE TECHNICZNE

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	

Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc nominalna (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne — 120/180 mm	700/1700 W			
Prawe przednie — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Lewe tylne — 145 mm	1200 W			
Lewe przednie — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Możliwe jest występowanie niewielkich różnic między rzeczywistą mocą pól grzejnych a wartościami podanymi w tabeli. Materiał oraz średnica dna naczynia mogą mieć wpływ na poziom mocy generowanej przez pole grzejne.

9. 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 31
2. DESCRIEREA PRODUSULUI 33
3. UTILIZAREA ZILNICĂ 34
4. SFATURI UTILE 36
5. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA 38
6. DEPANARE 39
7. INSTALAREA 40
8. INFORMAȚII TEHNICE 42
9. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR 42

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.electrolux.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENȚII 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 răniri și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru referință 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 doar sub supraveghere sau după o instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea aparatului, instruire efectuată de către 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 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.
- Înainte de a realiza fiecare legătură verificați dacă este deconectată alimentarea cu curent a aparatului.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Conectori slabi sau nepotriviți pot supraîncălzi borna.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Nu permiteți conexiunilor electrice să atingă aparatul sau vasele fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză din apropiere.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și 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 fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

1.3 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 există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui 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 incendiu.

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

AVERTIZARE
Pericol de deteriorare a aparatului.

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

1.4 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.

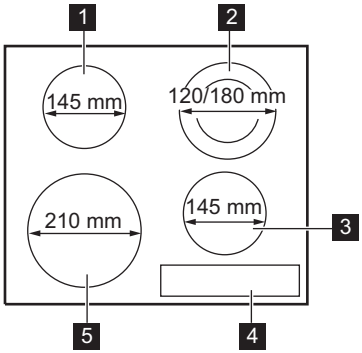
1.5 Aruncarea la gunoi

AVERTIZARE
Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și aruncați-l.

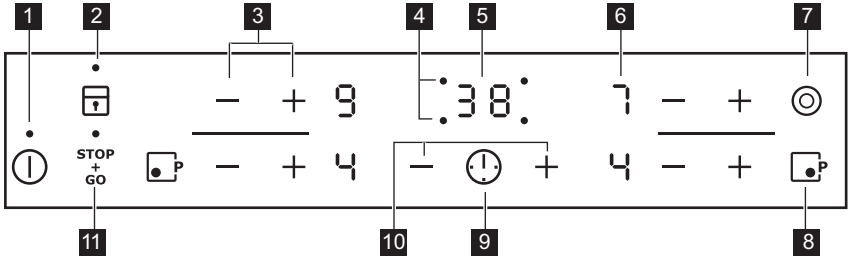
2. DESCRIEREA PRODUSULUI

2.1 Prezentare generală



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

2.2 Configurația panoului de comandă



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

	Câmp senzor	Funcția
1	⏻	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	🔒	Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
3	+ / —	Pentru a crește sau descrește nivelul de căldură.
4	Indicatoarele cronometrului pentru zona de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
5	Afișajul cronometrului	Arată timpul în minute.
6	Afișajul nivelului de căldură	Arată nivelul de căldură.
7	◎	Pentru a activa circuitul exterior.
8	P	Pentru a activa funcția Putere.
9	⏲	Pentru a alege zona de gătit.

	Câmp senzor	Funcția
10	+ / —	Pentru a crește sau descrește durata.
11	STOP + GO	Pentru activarea și dezactivarea funcției STOP +GO.

2.3 Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit

Afișaj	Descriere
0	Zona de gătit este dezactivată.
u	Menține cald / Funcția STOP+GO este activă.
1 - 9 / 1. - 6.	Zona de gătit funcționează
A	Funcția Încălzirea automată este activă.
F	Nu este un vas adecvat sau vasul este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
E	Există o defecțiune
H	O zonă de gătit este încă fierbinte (căldură reziduală)
L	Blocare/Dispozitiv de siguranță pentru copii sunt active.
P	Funcția Putere este activă.
-	Oprirea automată este activă.

2.4 Indicatorul de căldură reziduală

AVERTIZARE
H Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

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

3. UTILIZAREA ZILNICĂ

3.1 Activarea și dezactivarea

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

3.2 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, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul F , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit și nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde - , iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
  - u , 1 - 2 — 6 ore
  - 3 - 4 — 5 ore
  - 5 — 4 ore

- 6 - 9 — 1,5 ore

3.3 Nivelul de gătit

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

3.4 Activarea și dezactivarea inelului exterior

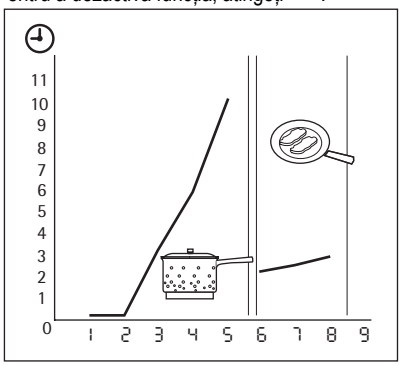
Puteți regla suprafața pe care gătiți la dimensiunile vaselor de gătit.
Pentru activarea inelului exterior atingeți câmpul cu senzor ◎ . Indicatorul se aprinde.
Efectuați procedura din nou pentru a dezactiva inelul exterior. Indicatorul se stinge.

3.5 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:

1. Atingeți — . 9 se aprinde pe afișaj.
2. Atingeți + în mod repetat până când A se aprinde pe afișaj.
3. Atingeți imediat — , în mod repetat, până când este activat nivelul de căldură necesar. După 3 secunde, pe afișaj se aprinde A .

Pentru a dezactiva funcția, atingeți — .

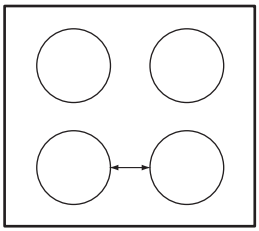


3.6 Funcția Putere

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 gătit.

3.7 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.



3.8 Cronometru

Utilizați Cronometrul pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit.
Setați Cronometrul după selectarea zonei de gătit.
Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Pentru a seta zona de gătit:** atingeți ⏲ în mod repetat, până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru a activa sau modifica Cronometrul:** atingeți + sau — de la cronometru pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru dezactivarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu ⏲ și atingeți — pentru a dezactiva Cronometrul. Intervalul de timp rămas descrește până la 00 . Indicatorul zonei de gătit se stinge.

- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu ⏲. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească repede. Afișajul indică timpul rămas.

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

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți ⏲

Puteți utiliza Cronometrul ca un **ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonelor de gătit. Atingeți ⏲. Atingeți + sau − pentru a seta ora. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul 00 se aprinde intermitent

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți ⏲

3.9 STOP+GO

Funcția STOP+GO setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă (⏑).
Când STOP+GO funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.
Funcția STOP+GO nu oprește cronometrul.

- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți STOP+GO. Simbolul ⏑ se aprinde.
- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți STOP+GO. Nivelul setat anterior se aprinde.

3.10 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 L 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.

3.11 Siguranța 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 L 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 0 se aprinde.
- Dezactivați aparatul cu ⏻.

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

- Activați aparatul cu ⏻. Simbolul L 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. 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.

4.1 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.

4.2 Vesela

Informații despre veselă

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

4.3 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 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.

4.4 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.

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 Date tehnice.

4.5 Exemple de gătit

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

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
1	Mențineți caldă mâncarea gătită	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 5 %
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 5 %
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor 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	5 – 10 %
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	10 – 15 %

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

Zonele de gătit prin inducție sunt mai rapide și au o eficiență energetică mai mare decât plitele tradiționale.

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.

5. 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:

1. – **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.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

6. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă şi soluţie	
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activaţi aparatul din nou şi setaţi nivelul de căldură în mai puţin de 10 secunde.
	Aţi atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor simultan.	Atingeţi doar un câmp cu senzor.
	Funcţia Stop+Go este activă.	Consultaţi capitolul "Instrucţiuni de utilizare".
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ştergeţi panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic şi aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Aţi pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtaţi obiectul de pe câmpul cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Aţi pus un obiect pe câmpul cu senzor ⏻.	Îndepărtaţi 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 funcţionat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactaţi centrul de service.
Funcţia de Încălzire automată nu porneşte.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsaţi zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeaşi putere ca şi funcţia de Încălzire automată.
	Aţi scăzut nivelul de căldură de la 8.	Începeţi de la 8 şi creşteţi numai nivelul de căldură.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultaţi capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Nu puteţi activa circuitul exterior.		Activaţi mai întâi circuitul interior.
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-aţi pus prea aproape de butoane.	Puneţi vasele mari pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Se aprinde -.	Oprirea automată este activă.	Dezactivaţi aparatul şi activaţi-l din nou.
Se aprinde L.	Este activat Dispozitivul de siguranţă pentru copii sau funcţia de Blocare a butoanelor.	Consultaţi capitolul "Instrucţiuni de utilizare".
Se aprinde F.	Pe zona de gătit nu se găseşte niciun vas.	Puneţi un vas pe zona de gătit.

Problemă	Cauză posibilă și soluție	
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Se aprinde simbolul [E] însoțit de 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 simbolul [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 oprire automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zona de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.

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

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

7. INSTALAREA

AVERTIZARE
Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Înaintea instalării

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

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

7.1 Aparatele încastrate

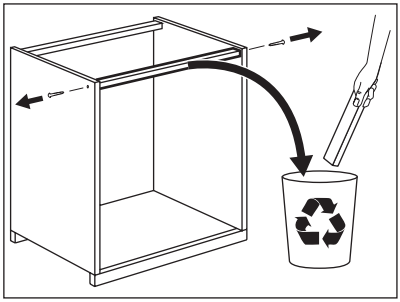
- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

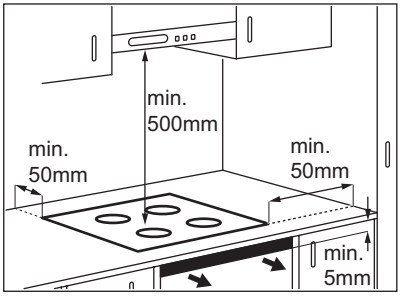
7.2 Cablul conector

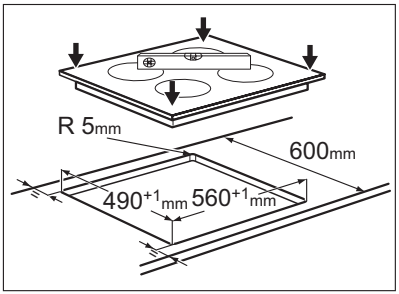
- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90

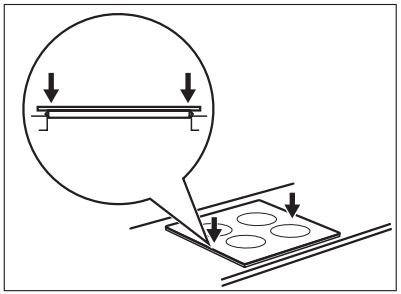
°C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

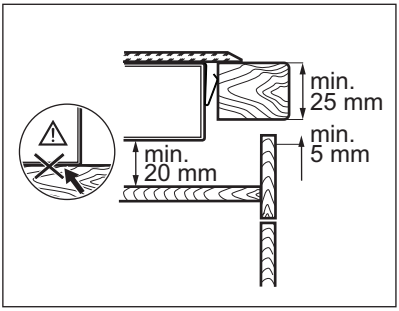
7.3 Asamblarea

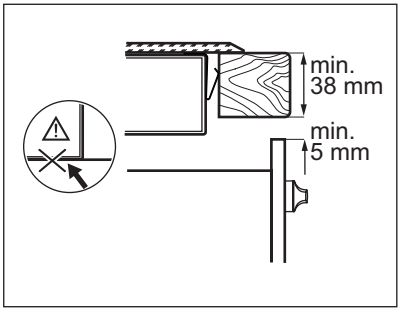




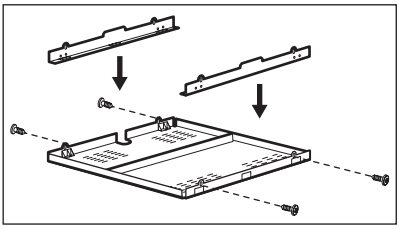








Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar[3]), spațiul de ventilare din față de 5 mm și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare. Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.



3) Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

8. INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 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 [mm]
Dreapta-spate: 120/180 mm	700/1700 W			
Dreapta-față: 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Stânga-spate: 145 mm	1200 W			
Stânga-față: 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Poate exista o diferență mică de putere între zonele de gătit și datele din tabel. Materialul și dimensiunile vasului de gătit pot avea efect asupra puterii unei zone de gătit.

9. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.
Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 44
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 46
3. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 47
4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 50
5. УХОД И ОЧИСТКА 52
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 52
7. УСТАНОВКА 54
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 56
9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 56

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

1.2 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Перед каждым подключением убедитесь, что клеммная колодка прибора обесточена.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотные и неправильно установленные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- При подключении прибора к розеткам, расположенными на близком от него расстоянии, не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой.

- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- Используйте соответствующий сетевой кабель.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.

1.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

1.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

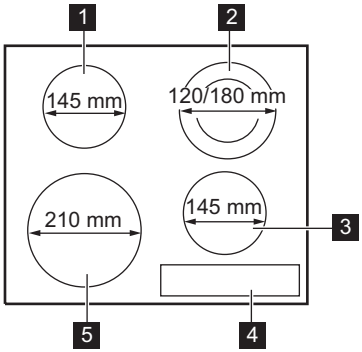
1.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушения.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

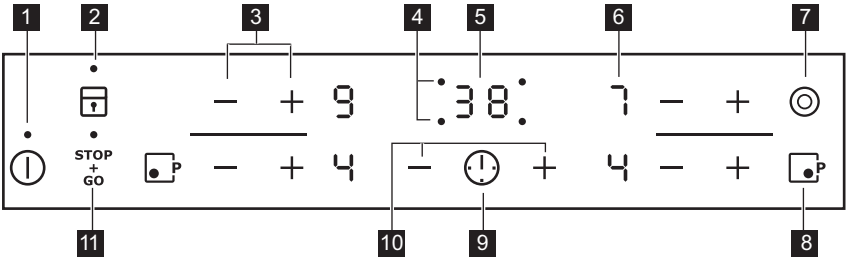
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

2.1 Общий обзор



1 Конфорка
2 Конфорка
3 Индукционная конфорка
4 Панель управления
5 Индукционная конфорка

2.2 Функциональные элементы панели управления



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

	сенсорное поле	функция
1	⏻	Включение и выключение прибора.
2	🔒	Блокировка/разблокировка панели управления.

	сенсорное поле	функция
3	+ / —	Увеличение или уменьшение ступени нагрева.
4	Индикаторы конфорок, для которых установлен таймер	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5	Дисплей таймера.	Отображение времени в минутах.
6	Индикация мощности нагрева.	Отображение значения мощности нагрева.
7	◎	Включение внешнего контура.
8	P	Включение функции «Бустер».
9	⏲	Выбор конфорки.
10	+ / —	Увеличение или уменьшение времени.
11	STOP + GO	Для включения и выключения режима STOP +GO («Выключил и иди»).

2.3 Индикаторы мощности нагрева

Изображение	Описание
0	Конфорка выключена.
u	Включена функция "Поддержание тепла" / STOP+GO ("ВЫКЛЮЧИЛ и ИДИ").
1 - 9 / 2. - 6.	Конфорка работает.
A	Включена функция автоматического нагрева.
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
E	Возникла неисправность
H	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло)
L	Включена блокировка /защита от детей.
P	Включена функция "Бустер".
-	Работает функция автоматического отключения.

2.4 Индикация остаточного тепла

ВНИМАНИЕ!
H Опасность ожога из-за остаточного тепла!

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

3. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

3.1 Включение и выключение.

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

3.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки (0).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок F и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок - и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - u , 1 - 2 — 6 часов
  - 3 - 4 — 5 часов
  - 5 — 4 часа
  - 6 - 9 — 1,5 часа

3.3 Значение мощности нагрева

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

3.4 Включение и выключение внешнего контура

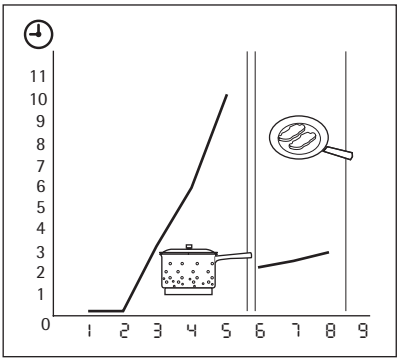
Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.
Чтобы включить внешний контур, нажмите на сенсорное поле ◎. Загорается индикатор. Для выключения внешнего контура повторите эти же действия. Индикатор гаснет.

3.5 Автоматический нагрев

Необходимый уровень нагрева может быть достигнут быстрее, если включить функцию автоматического нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.
Чтобы включить функцию автоматического нагрева, выполните следующие действия:

1. Нажмите на —. На дисплее отобразится 9 .
2. Нажимайте на + до тех пор, пока на дисплее не появится A .
3. Сразу после этого снова нажимайте на — до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемый уровень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится A .

Чтобы выключить эту функцию, нажмите на —.



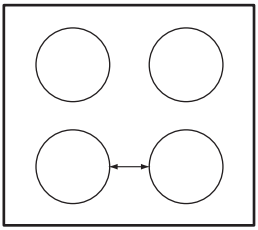
3.6 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на P . При этом загорится P . Для отключения функции измените ступень нагрева.

3.7 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляю-

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



3.8 Таймер

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

Выберите конфорку и установите значение таймера.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:**нажмите на ⏲ несколько раз, пока не загорится индикатор требуемой конфорки.
- **Чтобы установить или изменить значение таймера,** нажмите на + или — и измените время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.
- **Отключение таймера:** выберите конфорку при помощи ⏲ и нажмите на — , чтобы выключить таймер. Начинается обратный отсчет оставшегося до 00 времени. Индикатор конфорки гаснет.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью ⏲ . Индикатор конфорки начинает быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 . Конфорка выключается.

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

Когда конфорки не используются, таймер можно использовать для **отсчета времени**. Нажмите на ⏲ . Для установки времени используйте + или — . По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 .

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

3.9 STOP+GO

Функция STOP+GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (∪). При работе функции STOP+GO мощность нагрева изменить нельзя.

Функция STOP+GO не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на STOP+GO . Загорится символ ∪ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на STOP+GO . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

3.10 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как ⏻ . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на 🔒 . Символ L загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на 🔒 . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

3.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение защиты от детей

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

Выключение защиты от детей:

- Включите прибор при помощи ⏻ . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**. Нажмите и удерживайте 🔒 в течение четырех секунд. Загорится символ 0 .

- Выключите прибор при помощи ⏻.

Отмена защиты от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи ⏻. Загорится символ 🔒.
- Нажмите и удерживайте 🔒 в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью ⏻ защита от детей включается снова.

4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

4.1 Посуда для индукционных конфорок

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

Материал посуды

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

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

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

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

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

4.2 Кухонная посуда

Сведения о кухонной посуде

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным днищем может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

4.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

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

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

4.4 Экономия электроэнергии

Как сберечь электроэнергию

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

Энергоэффективность конфорок.

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

При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.
Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

4.5 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.

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

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
P	Кипячение большого количества воды. Работает система управления мощностью.			

Индукционные конфорки работают быстрее и с более высоким КПД, чем традиционные варочные панели.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

5. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.
Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.

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

Удаление загрязнений:

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

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения	
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения	
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция Stop+Go.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Затем прибор выключится.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
	Уровень нагрева был уменьшен с положения [9] .	Начните с положения [9] , меняя уровень мощности только в сторону увеличения.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на дальние конфорки.
Высвечивается символ [-] .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ [L] .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения	
Высвечивается символ F.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит индикатор E4.	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Затем примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

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

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

7. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Перед установкой

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

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

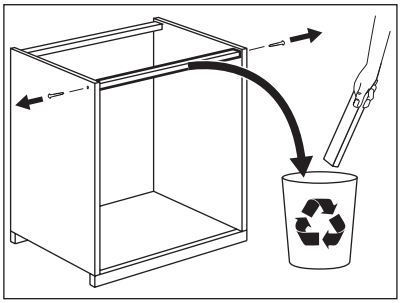
7.1 Встраиваемые приборы

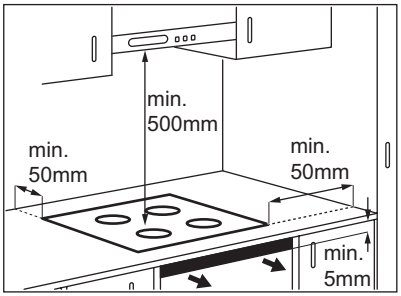
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

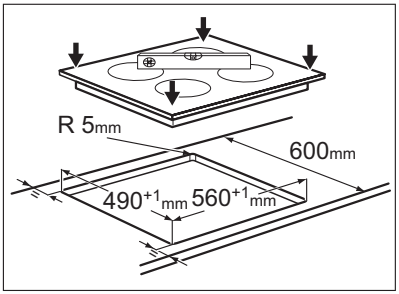
7.2 Сетевой кабель

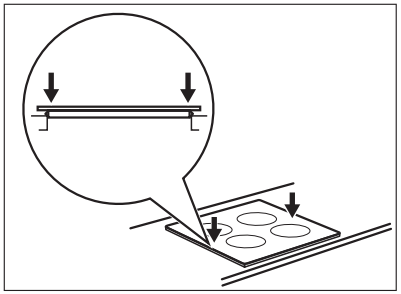
- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

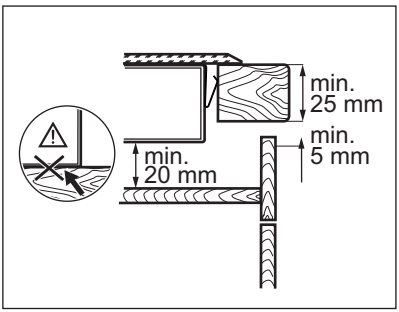
7.3 Сборка

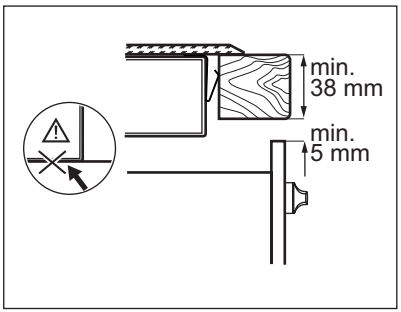




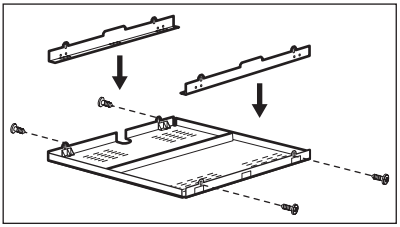








В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность[4]), фронтальный 5-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.



8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 00
Typ 58 GAD DA AU	220-240 В 50-60 Гц
Induction 3.7 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 кВт
ELECTROLUX	

Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая —120/180 мм	700/1700 Вт			
Передняя правая — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125
Задняя левая —145 мм	1200 Вт			
Передняя левая —210 мм	2300 Вт	3700 Вт	10	180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных.

На мощность конфорки частично влияет материал и размеры кухонной посуды.

9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику,

[4] В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

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



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

www.electrolux.com/shop



892947754-E-172012

CE