



Thinking of you
Electrolux

www.preciz.hu



EHH6540FOK

SQ VATĚR GATIMI

UDHËZIMET PËR
PËRDORIM

2

HU FŐZŐLAP

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

19

RO PLITĂ

MANUAL DE UTILIZARE

35

SL KUHALNA PLOŠČA

NAVODILA ZA UPORABO

50

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË	3
2. UDHËZIME PËR SIGURINË	4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT	6
4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM	8
5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME	11
6. KUJDESI DHE PASTRIMI	13
7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE	13
8. UDHËZIME PËR INSTALIMIN	15
9. TË DHËNA TEKNIKE	17

ME JU NË MENDJE

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjenial dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndregjen e problemeve si dhe për shërbimin:

www.electrolux.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.electrolux.com/productregistration



Blini aksesore, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.

Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.



Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.



Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla



Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme



PARALAJMËRIM

Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren nga një i rritur ose nga një person që është përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen shumë gjatë përdorimit. Mos prekni elementet e nxehjes.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- Mungesa e kontrollit të një gatimi me yndyrë ose vaj mbi një vatër mund të jetë e rrezikshme dhe mund të rezultojë në zjarr.

- Mos provoni kurrë që ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- Mos vendosni sende mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Objektet metalike, të tilla si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e vatrës, sepse mund të nxehen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike xhami kriset, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pas përdorimit, fikini elementët e vatrës me kontrollet e saj dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të enëve.

2. UDHËZIME PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instaloj këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktoj fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të

nxehhta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.

- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Sigurohuni që te hapësira e ventilimit prej 2 mm, mes sipërfaqes së gatimit dhe pjesës ballore të njësisë nën të, të qëndrojë e lirë. Garancia nuk mbulon gjithmonë dëmtimet e shkaktuara nga mungesa e hapësirës së mjaftueshme të ventilimit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Rekomandojmë që të instalohet një panel ndarës me material që nuk digjet poshtë pajisjes për të parandaluar arritjen e pjesës së poshtme.

Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.

- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Përdorni kablo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllot elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë
- Sigurohuni që pajisja të instalohet saktë. Kabloja ose spina e lirë ose e papërshtatshme elektrike (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbërthyesen e lirit të tensionit të kabllos.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontakti me qendrën e shërbimit ose një elektrikist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehten shumë.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi. Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse ka ndonjë të krisur mbi sipërfaqe, shkëputni pajisjen nga rrjeti, për të shmangur goditjen elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri ose shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehten mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehtura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuar me to.
- Avujt që lëshojnë vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.
- Mos u përpiqni ta fikni një zjarr me ujë. Shkëputni pajisjen dhe mbyllni flakën me një kapak ose batanije të posaçme për zjarre.



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

2.2 Përdorimi



PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi, djegiesh ose goditjeve elektrike.

- Përdoren këto pajisje në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Mos përdorni një kohëmatës të jashtëm ose një sistem komandimi të veçantë për të vënë në përdorim pajisjen.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enët me fund të dëmtuar mund ta gërvishtin qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte

peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

neutral. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

2.3 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e sipërfaqes së saj.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjent

2.4 Hedhja e pajisjes



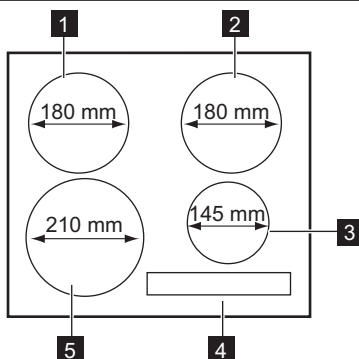
PARALAJMËRIM

Rrezik incidenti ose mbytjeje.

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prijeni kabllin e rrymës dhe hidheni atë.

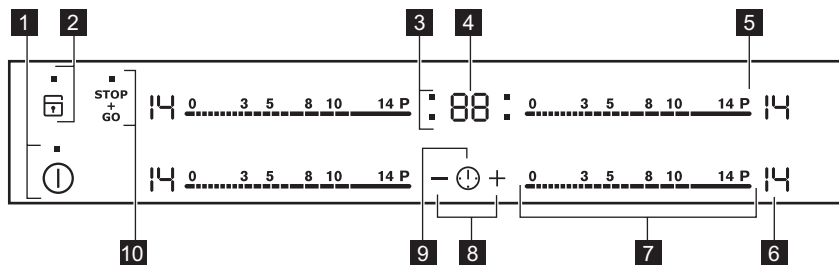
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pamje e përgjithshme



- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Zona e gatimit me induksion
- 3 Zona e gatimit me induksion
- 4 Paneli i kontrollit
- 5 Zona e gatimit me induksion

3.2 Pamja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione janë aktive.

Fusha me sensor		Funksioni
1	①	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
2	⏏	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
3	Treguesit e kohës në zonat e gatimit.	Për të treguar se për cilën zonë gatimi po vendosni kohën.
4	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
5	P	Për të aktivizuar funksionin e fuqisë.
6	Një afishim i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
7	Një shirit komandash	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
8	+ / -	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
9	⌚	Për të vendosur zonën e gatimit.
10	STOP + GO	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin STOP+GO.

3.3 Ekranet e përzgjedhjes së nxehtësisë

Ekрани	Përshkrimi
0	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
1 - 14	Zona e gatimit është në punë.
u	Funksioni ^{STOP} _{GO} vihet në punë.
A	Funksioni i nxehjes automatike është aktiv.
P	Funksioni i fuqisë vihet në punë.
E + numri	Ka një keqfunksionim.
⏏ / ⏏ / ⏏	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdo gatimin / mbaj ngrohtë / nxehtësi e mbetur.
L	Pajisja e bllokimit/sigurisë së fëmijëve është aktive.
F	Enë gatimi e papërshtatshme ose shumë e vogël, ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë.
⏏	Funksioni i fikjes automatike është aktiv.

3.4 OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza)



PARALAJMËRIM

⏏ \ ⏏ \ ⏏ Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur!

OptiHeat Control tregon nivelin e nxehtësisë së mbetur! Zonat e gatimit me induksion lëshojnë nxehtësinë e nevojshme për gatimin e drejtpërdrejtë në bazamentin e enës. Qeramika e xhamit është e nxehtë nga nxehtësia e mbetur e enës.

4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

4.1 Aktivizimi dhe aktivizimi

Prekni ① për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pajisjen.

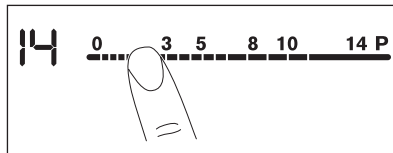
4.2 Fikja automatike

Funksioni e aktivizon automatikisht pajisjen nëse:

- Të gjitha zonat e gatimit janë të aktivizuara ().
- Nuk vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi aktivizoni pajisjen.
- Derdhni diçka apo futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Një sinjal akustik tingëllon për pak kohë dhe pajisja aktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- Pajisja nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Përpara se ta përdorni pajisjen sërish, prisni që zona e gatimit të ftohet.
- Po përdorni një enë të pasaktë. Simboli  ndizet dhe pas 2 minutash zona e gatimit çaktivizohet automatikisht.
- Nuk e Çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe  ndizet dhe pajisja aktivizohet. Shihni më poshtë.
- Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës së funksionit të fikjes automatike:
 -  ,  -  — 6 orë
 -  -  — 5 orë
 -  -  — 4 orë
 -  -  — 1,5 orë

4.3 Cilësimi i nxehtësisë

Prekni fushën e komandave te cilësimi i nxehtësisë. Lëvizni gishtin përgjatë shiritit të komandimit për të ndryshuar cilësimin. Mos e lëshoni përpara se të keni zgjedhur një cilësim të saktë nxehtësie. Në ekran shfaqet cilësimi i nxehtësisë.



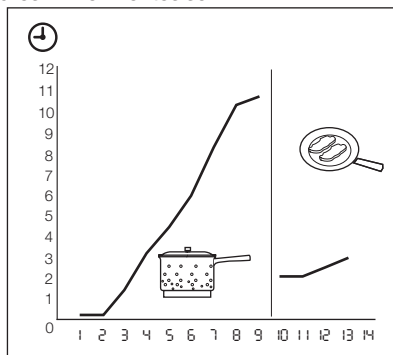
4.4 Nxehta automatike

Ju mund ta arrini cilësimin e nevojitur të nxehtjes brenda një kohe më të shkurtër nëse aktivizoni funksionin e nxehtjes automatike. Ky funksion vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxehtjes (shiko diagramin), e më pas zbret te cilësimi i nevojitur i nxehtjes.

Për të aktivizuar funksionin e nxehtjes automatike për një zonë gatimi:

1. Prekni **P** ( shfaqet në ekran).
2. Menjëherë prekni cilësimin e nxehtësisë së duhur. Pas 3 sekondash  shfaqet në ekran.

Për të ndalur funksionin ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

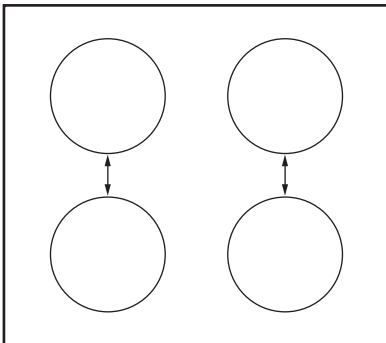


4.5 Funksioni i fuqisë

Funksioni i fuqisë vë më shumë fuqi në dispozicion të zonave të gatimit me induksion. Funksioni i fuqisë mund të aktivizohet për një periudhë të kufizuar kohore (shihni kapitullin "Të dhëna teknike"). Pas kësaj, zona e gatimit me induksion kthehet automatikisht në cilësimin e nxehtësisë më të lartë. Për ta aktivizuar, prekni **P** ,  ndizet. Për ta çaktivizuar, ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

4.6 Menaxhimi i fuqisë

Menaxhimi i fuqisë e ndan fuqinë midis dy zonave të gatimit në çift (shihni figurën). Funksioni i fuqisë rrit fuqinë në nivelin maksimal për njërën nga zonat e gatimit brenda çiftit. Fuqia në zonën e dytë të gatimit ulet automatikisht. Afishimi i cilësimit të nxehjes për zonën e reduktuar alternohet mes dy niveleve.



4.7 Kohëmatësi

Kohëmatësi me numërim zbritës

Përdorni kohëmatësin me numërim zbritës për të vendosur kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit vetëm për këtë sesion gatimi.

Cilësojeni kohëmatësin pasi të përzgjidhni zonën e gatimit.

Ju mund të vendosni përzgjedhjen e nxehjes para ose pasi të vendosni kohëmatësin.

- **Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni ⌚ disa herë derisa treguesi i zonës së nevojshme të gatimit të ndizet.
- **Për të aktivizuar kohëmatësin e numërimit zbritës:** prekni + e kohëmatësit për të vendosur kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë më ngadalë, koha fillon zbret.
- **Për të kontrolluar kohën e mbetur:** vendosni zonën e gatimit me ⌚. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë shpejt. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

- **Për të ndryshuar kohëmatësin me numërim zbritës:** vendosni zonën e gatimit me ⌚. Prekni + ose -.
- **Për të çaktivizuar kohëmatësin:** vendosni zonën e gatimit me ⌚. Prekni —. Koha e mbetur numëron mbrapsht deri në 00. Treguesi i zonës së gatimit fiket. Për ta fikur, mund të prekni gjithashtu + dhe — njëkohësisht.

Kur koha mbaron, tingulli aktivizohet dhe 00 pulson. Zona e gatimit çaktivizohet.

- **Për të ndaluar tingullin:** prekni ⌚

CountUp Timer (Kohëmatësi me numërim rritës)

Përdorni CountUp Timer për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

- **Për të përzgjedhur zonën e gatimit (nëse është në punë më shumë se 1 zonë gatimi):** prekni ⌚ disa herë derisa treguesi i zonës së nevojshme të gatimit të ndizet.
- **Për të aktivizuar CountUp Timer:** prekni — e kohëmatësit UP ndizet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë më ngadalë, koha fillon rritet. Ekran kalon mes UP dhe kohës së numëruar (minutat).
- **Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit:** vendosni zonën e gatimit me ⌚. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë shpejt. Ekran tregon për sa kohë punon zona e gatimit.
- **Për të çaktivizuar CountUp Timer:** vendosni zonën e gatimit me ⌚ dhe prekni + ose — për të çaktivizuar kohëmatësin. Treguesi i zonës së gatimit fiket.

Kujtuesi i minutave

Ju mund ta përdorni kohëmatësin si një tregues minutash kur zonat e gatimit nuk janë në punë. Prekni ⌚. Prekni + ose — të kohëmatësit për të vendosur kohën. Kur koha mbaron, tingulli aktivizohet dhe 00 pulson.

- **Për të ndaluar tingullin:** prekni ⌚

4.8 STOP+GO

Funksioni  vendos përzgjedhjen më të ulët të nxehtësisë për gjitha zonat e gatimit. ().

Kur funksionon , nuk mund ta ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

Funksioni  nuk e ndalon funksionin e kohëmatësit.

- **Për të aktivizuar** këtë funksion prekni . Simboli  ndizet.
- **Për të çaktivizuar** këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

4.9 Bllokimi

Kur zonat e gatimit janë në funksionim, ju mund ta bllokoni panelin e kontrollit, por jo . Kjo parandalon një ndryshim aksidental të përzgjedhjes së nxehtësisë. Në fillim vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë.

Për të filluar këtë funksion prekni .

Simboli  ndizet për 4 sekonda.

Kohëmatësi mbetet i ndezur.

Për ta ndaluar këtë funksion prekni .

Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

Kur fikni pajisjen, çaktivizohet edhe ky funksion.

4.10 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pajisjes.

Për të aktivizuar mekanizmin e sigurisë për fëmijët

- Aktivizojeni pajisjen me . **Mos vendosni një cilësim nxehtësie.**
- Prekni  për 4 sekonda. Simboli  ndizet.
- Çaktivizojeni pajisjen me .

Për të çaktivizuar mekanizmin e sigurisë për fëmijët

- Aktivizojeni pajisjen me . **Mos vendosni një cilësim nxehtësie.**

Prekni  për 4 sekonda. Simboli  ndizet.

- Çaktivizojeni pajisjen me .

Për të anuluar mekanizmin e sigurisë për fëmijët vetëm për një sesion gatimi

- Aktivizojeni pajisjen me . Simboli  ndizet.
- Prekni  për 4 sekonda. **Vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë për 10 sekonda.** Ju mund të përdorni pajisjen.
- Kur çaktivizoni pajisjen me , mekanizmi i sigurisë për fëmijët punon sërish.

4.11 OffSound Control (Çaktivizimi dhe aktivizimi i tingujve)

Çaktivizimi i tingujve

Çaktivizoni pajisjen.

Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.

Prekni  për tre sekonda.

Ndizet , aktivizohet tingulli. Prekni ,

ndizet , tingulli çaktivizohet.

Kur ky funksion vihet në punë, ju mund t'i dëgjoni sinjalet vetëm kur:

- prekni .
- ulet treguesi i minutave
- ulet kohëmatësi i numërimit zbritës.
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

Aktivizimi i tingujve

Çaktivizoni pajisjen.

Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.

Prekni  për tre sekonda.

Ndizet , sepse tingulli çaktivizohet.

Prekni , ndizet . Tingulli është aktivizuar.

5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME



ZONAT E GATIMIT ME INDUKSION

Për zonat e gatimit me induksion, fusha e fortë elektromagnetike e krijon shumë shpejt nxehtësinë në enën e gatimit.

5.1 Enët e gatimit për zonat e gatimit me induksion



Përdorini zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.

Materiali i enëve

- **i përshtatshëm:** hekur i derdhur, çelik, çelik i smaltuar, inoks, me fund me shumë shtresa (e cilësuar si e përshtatshme nga prodhuesi).
- **i papërshtatshëm:** alumin, bakër, tunxh, qelq, qeramikë, porcelan.

Ena është e përshtatshme për një vatër me induksion, nëse ...

- ... uji zien shumë shpejt në një zonë të vendosur në cilësimin më të lartë të nxehtësisë.
- ... fundi i enës tërhiqet nga një magnet.



Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i rrafshët që të jetë e mundur.

Përmasat e enës së gatimit: zonat e gatimit me induksion U përshtaten automatikisht deri diku përmasave të fundit të enëve.

5.2 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (struktura sanduiç).
- tingull fishkëllime: po përdorni një ose më shumë zona gatimi me nivele të larta fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (struktura sanduiç).
- gumëzhitje po përdorni nivele të larte fuqie.
- kërcitje po ndodh një proces elektrik.
- fërshëllimë, zukatje ventilatori po punon.

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim të pajisjes.

5.3 Kursimi i energjisë



Si të kursejmë energji

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vini enën e gatimit mbi zonën e gatimit para se ta ndizni atë.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.



Efikasiteti i zonës së gatimit

Efikasiteti i zonës së gatimit është i lidhur me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit. Për diametrat minimalë shihni kapitullin "Të dhëna teknike".

5.4 Òko Timer (Kohëmatësi ekonomik)



Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

5.5 Shembujt e përdorimit për gatim

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë dhe konsumit të energjisë së zonës së gatimit nuk është lineare. Kur ju rritni cilësimin e nxehtësisë, rritja nuk është në proporcion me rritjen e konsumit të energjisë së zonës së gatimit. Kjo do të thotë se zona e gatimit me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cil ësi mi i nx eht ësi së	Përdoreni për:	Koha	Këshilla	Konsumi nominal i energjisë
 1	Mbajtje ngrohtë e ushqimit që keni gatuar	sipas dëshirës	Vendosni kapak mbi enën e gatimit	3 %
1 - 3	Salcë holandeze, shkrirje: gjalpi, çokollate, xhelatine	5 - 25 min	Trazojeni herë pas here	3 – 8 %
1 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura	10 - 40 min	Gatuani me kapak	3 – 8 %
3 - 5	Zierje oriz dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme	25 - 50 min	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatesat me qumësht gjatë gatimit	8 – 13 %
5 - 7	Gatim me avull: perime, peshk, mish	20 - 45 min	Shtoni disa lugë gjelle lëng	13 – 18 %
7 - 9	Patate të gatuar me avull	20 - 60 min	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate	18 – 25 %
7 - 9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash	60 - 150 min	Deri në 3 l lëng plus përbërësit	18 – 25 %
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, mish viçi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, salcë, vezë, petulla, gjevrek	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	25 – 45 %
12 - 13	Skuqje e thellë, thekje e fortë, fileto mishi, biftekë	5 - 15 min	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	45 – 64 %
14	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuquara			100 %
P	Zierje sasish të mëdha uji. Aktivizohet menaxhimi i fuqisë.			

Funksioni i Fuqisë është më i përshtatshmi për ngrohjen e sasive të mëdha të ujit.

(veçanërisht ato me përmbajtje niseshtëje), akrilamidet mund të përbëjnë një rrezik për shëndetin. Për këtë arsye, ju këshillojmë të gatuar në temperaturat më të ulëta dhe të mos e thekni shumë ushqimin.

Informacion mbi akrilamidet

E rëndësishme Sipas zbulimeve të fundit shkencore, nëse e thekni ushqimin

6. KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi. Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.



Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi qeramikën e xhamit nuk ndikojnë në funksionimin e pajisjes.

Për të hequr papastërtitë:

1. – **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan dhe ushqime me sheqer. Nëse jo, pajisja mund të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin. Vendoseni kruajtësen mbi

sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

– **Hiqni pasi pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm:**

njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Përdorni një pastrues të posaçëm për qeramikën e xhamit ose inoksin.

2. Pastrojeni pajisjen me një leckë të njomë dhe me pak detergjent.
3. Në fund, **thajeni pajisjen duke e fërkuar me një leckë të pastër.**

7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen.		Aktivizojeni pajisjen sërish dhe cilësojeni nxehtësinë në më pak se 10 sekonda.
	Keni prekur 2 ose më shumë fusha me sensor njëkohësisht.	Prekni vetëm një fushë me sensor.
	Funksioni STOP+GO vihet në punë.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
	Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre.	Pastroni panelin e kontrollit.
Një sinjal akustik bie dhe pajisja çaktivizohet. Një sinjal akustik bie kur pajisja çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pajisja çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona e gatimit nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë.	Nëse zona e gatimit ka punuar mjaft kohë për të qenë e nxehtë, flisni me qendrën e shërbimit.
Funksioni i nxehtësies automatike nuk aktivizohet.	Zona e gatimit është e nxehtë.	Lëreni zonën e gatimit që të ftohet mjaftueshëm.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Është vendosur cilësimi më i lartë i nxehtësisë.	Cilësimi më i lartë i nxehtësisë ka të njëjtën fuqi si funksioni i nxehtës automatike.
Cilësimi i nxehtësisë ndryshon midis dy niveleve.	Është aktivizuar menaxhimi i fuqisë.	Referojuni seksionit "Menaxhimi i fuqisë".
Fushat me sensor nxehen.	Ena e gatimit është tepër e madhe ose e keni vendosur atë shumë afër butonave komandues.	Nëse është e nevojshme, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk tingëllon asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni sinjalet (shihni "Kontrolli i heqjes së tingujve").
Ndizet 	Fikja automatike është aktive.	Çaktivizojeni pajisjen dhe aktivizojeni sërish.
Ndizet 	Është aktiv funksioni i sigurisë për fëmijët ose bllokimi.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ndizet 	Nuk ka enë gatimi mbi zonën e gatimit.	Vendosni enë mbi zonën e gatimit.
	Enë e papërshtatshme gatimi.	Përdorni enë të përshtatshme.
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën e gatimit.	Çojeni enën në një zonë gatimi më të vogël.
Ndizet  dhe numri.	Ka një defekt në pajisje.	Shkëputeni pajisjen nga rrjeti për pak kohë. Hiqni siguresën nga sistemi elektrik i shtëpisë. Lidhjeni atë sërish. Nëse  ndizet sërish, kontaktoni qendrën e shërbimit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ndizet E4	Ka një defekt në pajisje, sepse ena e ka avulluar ujin. Janë aktive mbrojtja kundër tejnxehjes e zonave të gatimit dhe funksioni i fikjes automatike.	Çaktivizoni pajisjen. Higjeni enën e nxehtë. Pas afro 30 sekondave, aktivizojeni sërish zonën e gatimit. Nëse problemi ka qenë ena e gatimit, mesazhi i defektit zhduket nga ekrani, por treguesi i nxehtësisë së mbetur qëndron ndezur. Lëreni enën e gatimit të ftohet mjaftueshëm dhe shikoni seksionin "Enët për zonat e gatimit me induksion" për të parë nëse ena e gatimit pajtohet me pajisjen.

Nëse jeni përpjekur ta zgjidhni si më sipër dhe nuk e keni riparuar dot, kontaktoni me shitësin ose shërbimin tuaj të klientit. Jepni të dhënat e etiketës së parametrave, kodin me tre shifra për xhamin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes prej qelqi) dhe mesazhin e defektit që ndizet.

Sigurohuni që pajisjen ta përdorni siç duhet. Nëse jo, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me shërbimin e klientit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

8. UDHËZIME PËR INSTALIMIN



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitujve të sigurisë.



Përpara instalimit

Përpara instalimit të pajisjes, regjistroni informacionin e mëposhtëm që gjendet në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të kasës së pajisjes.

- Modeli
- PNC
- Numri i serisë

8.1 Pajisjet inkaso

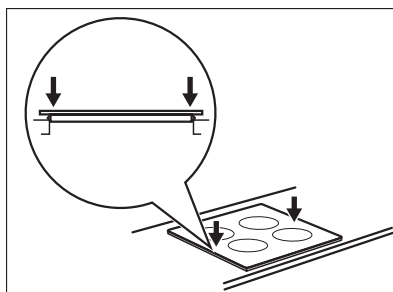
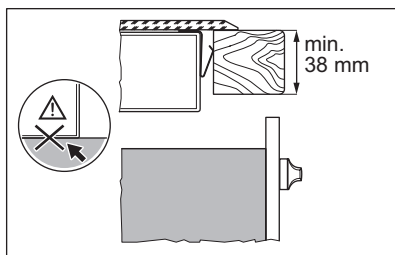
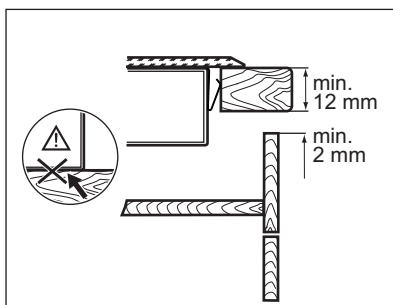
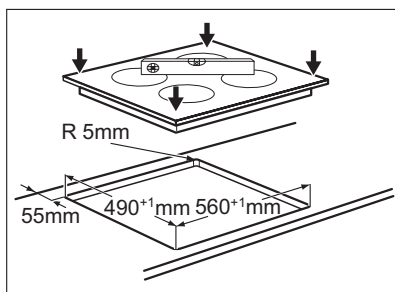
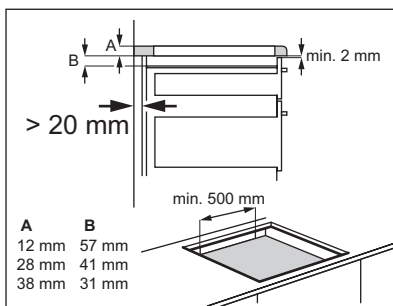
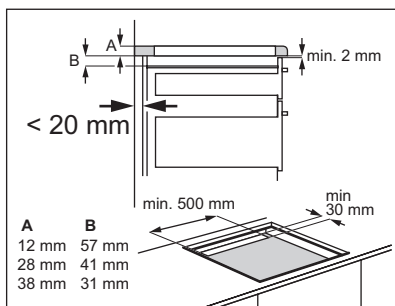
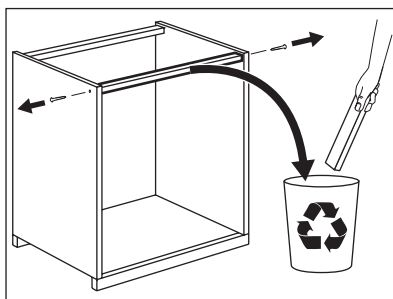
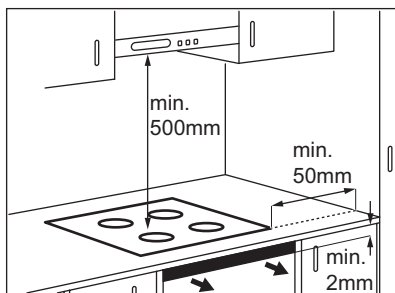
- Pajisjet inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pajisjen siç duhet në

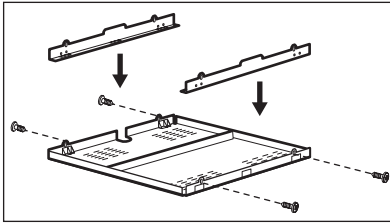
njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

8.2 Kablloja e lidhjes

- Pajisja është e pajisur me kablo lidhjeje.
- Zëvendësoni kablloën e dëmtuar të ushqimit me një kablo të posaçme (lloji H05BB-F Tmax 90°C; ose më të lartë). Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.

8.3 Montimi





Nëse përdorni një kuti mbrojtëse (një aksesori shtesë¹⁾), nuk është e nevojshme hapësira prej 2 mm për ajrosje dhe bazamenti mbrojtës menjëherë nën pajisje.

Nëse e instaloni pajisjen mbi një furrë, nuk mund të përdorni kutinë mbrojtëse.

- ¹⁾ Aksesori i kutisë mbrojtëse mund të mos jetë i disponueshëm në disa vende. Ju lutemi kontaktoni shitësin lokal.

9. TË DHËNA TEKNIKE

Modell EHH6540FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 045 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Fuqia e zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (Cilësimi i nxehtësisë maksimale) [W]	Funksioni i fuqisë i aktivizuar [W]	Kohëzgjatja maksimale e funksionit të fuqisë [min]	Diametri minimal i enës së gatimit [mm]
Djathtas, e pasme — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Djathtas, përpara — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Majtas, e pasme — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Majtas, përpara — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Fuqia e zonave të gatimit mund të jetë pak më e ndryshme nga të dhënat në

tabelë. Ajo ndryshon në varësi të materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

10. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin .

Vendoseni ambalazhin te kontenerët e riciklimit nëse ka.

Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinës shtëpiake.

Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	20
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	21
3. TERMÉKLEÍRÁS	23
4. NAPI HASZNÁLAT	24
5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	27
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	29
7. HIBAEHÁRÍTÁS	29
8. SZERELÉSI ÚTMUTATÓ	31
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK	33

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon fel-forrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék alja forróvá válhat. Javasoljuk, hogy építsen be egy nem éghető elválasztó

lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszer-vizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberende-

zésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelét a csatlakozóaljzatból, ne hogy áramütés érje.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

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

- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsgarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószerrel vagy fém tárgyat.

2.4 Ártalmatlanítás



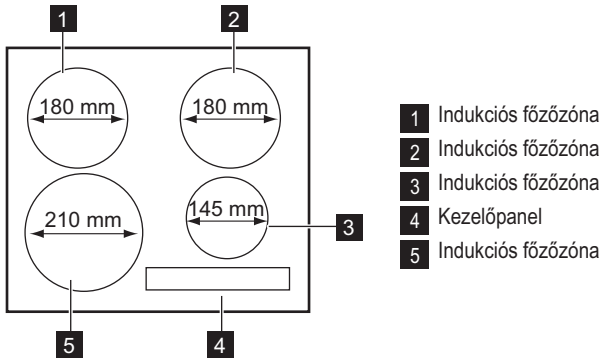
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

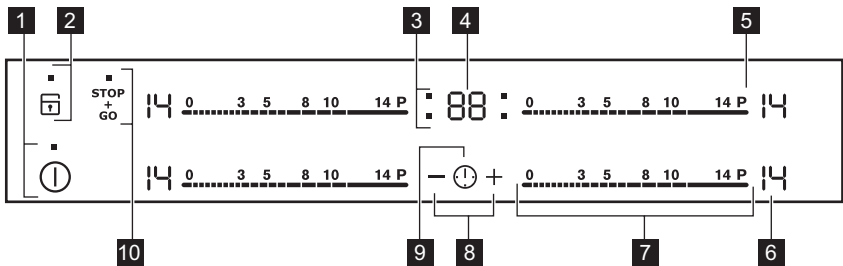
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



3.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzékelőmező	Funkció
1	A készülék be- és kikapcsolása.
2	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3 Időzítés jelzők a főzőzónákhoz.	Megmutatják, hogy melyik főzőzónára állította be az időt.
4 Az időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5 P	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
6 Hőbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
7 A kezelősáv	A hőfok beállítása.
8 + / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
9	A főzőzóna beállítása.
10 STOP + GO	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.

3.3 Hőbeállítás kijelzések

Kijelző	leírása
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A ^{STOP} / _{GO} funkció működik.
	Az Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
	Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.

3.4 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradékhő szintjét mutatja. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegeremiát az edények maradékhője melegíti.

4. NAPI HASZNÁLAT

4.1 Bekapcsolás és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:

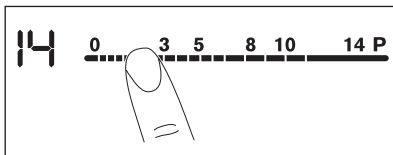
- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva ().
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható egy ideig, és a készülék kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrnt a folyadék). Mielőtt ismét

használja a készüléket, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.

- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolatot:
 - , — 6 óra
 - — 5 óra
 - — 4 óra
 - — 1,5 óra

4.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Húzza végig az ujját a kezelősávon a beállítás módosításához. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható.



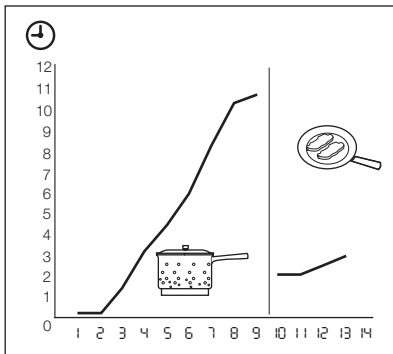
4.4 Automatikus felmelegítés

A szükséges hőfokot hamarabb éri el, ha aktiválja az automatikus felmelegítés funkciót. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőmérsékletet.

Az automatikus felmelegítési funkció indítása egy főzőzónán:

1. Érintse meg a **P** gombot (a kijelzőn a **P** jelenik meg).
2. Azonnal érintse meg a szükséges hőfokértéket. 3 másodperc múlva a(z) **R** szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A funkció leállításához módosítsa a hőfokbeállítást.



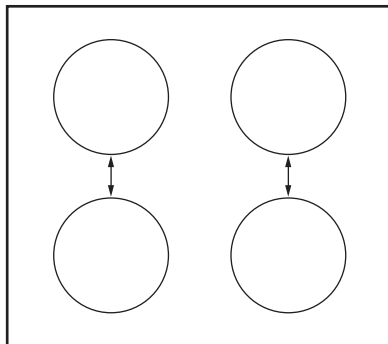
4.5 Rásegítés funkció

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció csak bizonyos ideig működtethető (lásd a Műszaki információk című fejezetet). Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** keze-

lőgombot, ekkor a **P** visszajelző világít. A kikapcsoláshoz módosítsa a hőfokbeállítást.

4.6 Teljesítménykezelés

A Teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Teljesítménykezelés funkció a párt alkotó két főzőzóna egyikének teljesítményét a maximális szintre állítja. A másik főzőzóna teljesítményét a rendszer automatikusan csökkenti. A csökkentett teljesítményű zóna hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



4.7 Időzítő

Visszaszámlálós időzítő

Használja a visszaszámlálós időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.

A főzőzóna kiválasztása után állítsa be a Visszaszámlálós időzítőt.

A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti az időzítő beállítása előtt vagy után.

- **A főzőzóna beállításához:** érintse meg a **⌚** kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
- **A visszaszámlálós időzítő bekapcsolása:** érintse meg az időzítő **+** kezelőgombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a(z) **⌚** gombbal. A főzőzóna jelzése gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A Visszaszámlálós időzítő módosítása:** válassza ki a főzőzónát a(z) **⌚** gombbal. Érintse meg a(z) **+** vagy a(z) **-** mezőt.

- **Az időzítő kikapcsolása:** válassza ki a főzőzőnát a(z)  gombbal. Érintse meg a(z) — mezőt. A hátralévő idő visszaszámlálása  eléréséig folytatódik. A főzőzőna jelzése kialszik. A kikapcsoláshoz megérintheti egyszerre a  és a — gombot.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog. A főzőzőna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: 

CountUp Timer (Az előreszámlálósos időzítő)

Használja a CountUp Timer funkciót annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzőna.

- **A főzőzőna beállítása (ha 1-nél több főzőzőna üzemel):** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzőna jelzése világítani nem kezd.
- **A(z) CountUp Timer funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítőn a — gombot, az  világítani kezd. Amikor a főzőzőna jelzése lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző az  és a (percekben) számolt idő között vált.
- **Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzőna:** válassza ki a főzőzőnát a(z)  gombbal. A főzőzőna jelzése gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a főzőzőna működési ideje jelenik meg.
- **A CountUp Timer funkció kikapcsolása:** állítsa be a főzőzőnát az  gombbal, és érintse meg a  vagy a — gombot az időzítő kikapcsolásához. A főzőzőna jelzése kialszik.

Percszámláló

Amikor a főzőzőnák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a(z)  mezőt. Érintse meg az időzítő  vagy — gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: 

4.8 STOP+GO

A  funkció az összes üzemelő főzőzőnát a legalacsony hőfokú beállításra () állítja.

Amikor a  funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A  funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Ennek a funkciónak az **kikapcsolásához** érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

4.9 Zár

A  gomb kivételével zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a  gombot. A  jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.10 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.**
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.** Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működtetheti a főzőlapot.

- Amikor a készüléket a ① kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

4.11 OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelzések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a + gombot, ekkor a  jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a ① gombot;
- lejár a Percszámoló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

Hangjelzések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a + gombot, ekkor a  világít. A hang bekapcsol.

5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

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

5.1 Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga

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

Az edény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha...

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



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

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

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja

- **recsegés:** az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
 - **fűtүүлés:** egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
 - **zűmmögés:** magas teljesítményszintet használ.
 - **kattogás:** elektromos kapcsolat megy végbe.
 - **sziszegés, zűmmögés:** a ventilátor üzemel.
- Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.**

5.3 Energiatakarékosság



Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.



A főzőzóna hatásfoka

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna ál-

tal leadott energiának. Az ajánlott legkisebb átmérőket lásd a „Műszaki információk” c. fejezetben.

5.4 Öko Timer (Eco időzítő)



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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

5.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna teljesítményfelvétele közötti kapcsolat nem lineáris.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő	Tanácsok	Névleges teljesítmény
 1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre	3 %
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25 perc	Időnként keverje meg	3 – 8 %
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10 - 40 perc	Fedővel lefedve készítse	3 – 8 %
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25 - 50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben	8 – 13 %
5 - 7	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanál folyadékot	13 – 18 %
7 - 9	Burgonya párolása	20 - 60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon	18 – 25 %
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók	18 – 25 %
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg	25 – 45 %
12 - 13	Erős sütés, fasírozott, belszín, marhaszeletek	5 - 15 perc	Félidőben fordítsa meg	45 – 64 %
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése			100 %
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Teljesítménykezelés funkció aktív.			

keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)
keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az
egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony
hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély
mértékben pirítsa meg.

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas

3. Végül törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Amikor a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a(z) ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A maradék hő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb hőfokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint az Automatikus felfűtés funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a „Hangbeállítás” c. részt).
A(z)  szimbólum világít	Működik az Automatikus ki-kapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  szimbólum világít	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A(z)  szimbólum világít	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  szimbólum és egy szám világít.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A(z)  szimbólum világít	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az automatikus kikapcsolás működésben van.	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a maradékhő visszajelző ott maradhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” című résznek megfelelően, hogy a főzőedény megfelelő-e a készülékhez.

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, keresse fel a vásárlás helyét vagy a vevőszolgálatot. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a készüléket szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üze-

eltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

8. SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



A szerelést megelőző teendők

A készülék beszerelése előtt az adattáblán található alábbi adatokat jegyezze fel. Az adattábla a készülékház alsó részén található.

- Típus
- PNC (Termékszám)
- Sorozatszám

nyoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

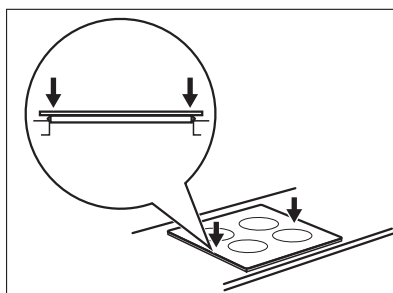
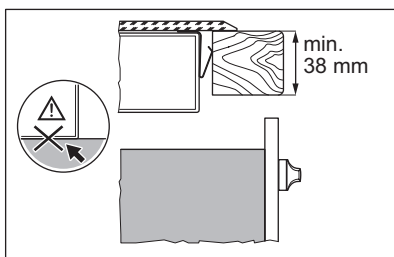
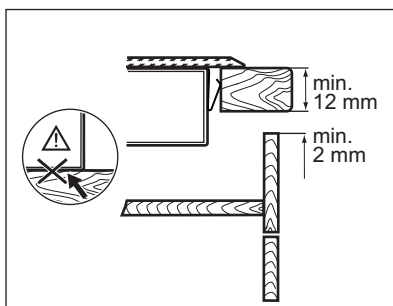
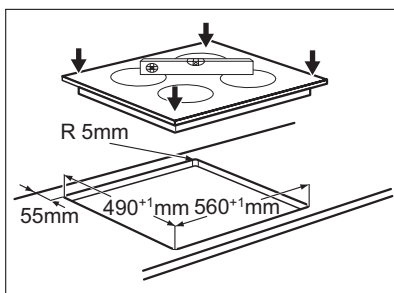
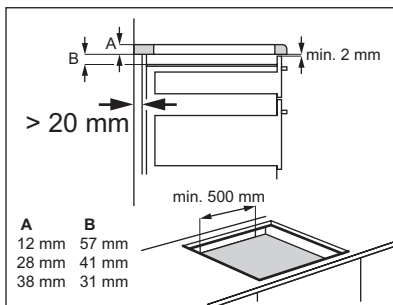
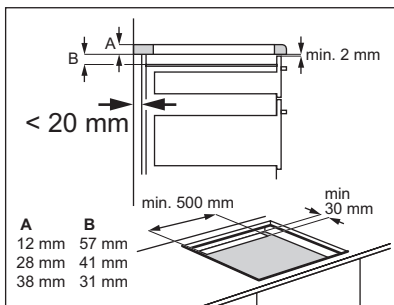
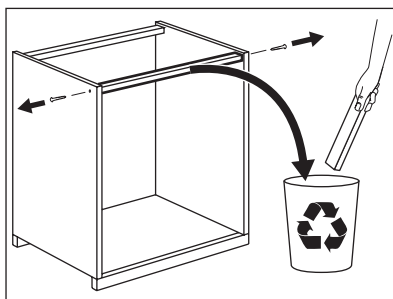
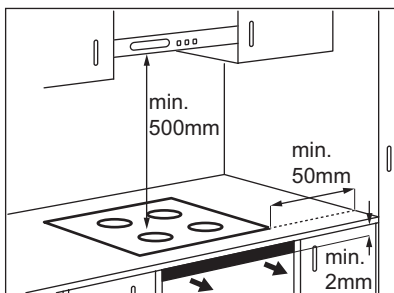
8.2 Csatlakozó kábel

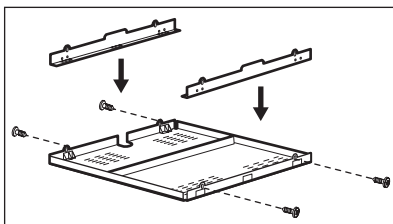
- A készüléket csatlakozó vezetékkel együtt szállítják.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább Tmax.= 90 °C-ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

8.1 Beépített készülékek

- Csak azután használhatja a beépített készüléket, hogy a készüléket beszerelte a szabvá-

8.3 Összeszerelés





Ha védődobozt használ (kiegészítő tartozék¹⁾), az elől lévő 2 mm-es légáramlási hely és a készülék alatti védőpadló nem szükségesek. A védődoboz nem használható, ha a készüléket egy sütő fölé helyezel el.

- ¹⁾ Lehetséges, hogy a védődoboz bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Modell EHH6540FOK

Prod.Nr. 949 596 045 01

Typ 58 GAD D5 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX



Főzőzónák teljesítménye

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Jobb első — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Bal hátsó — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Bal első — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

és elektronikus hulladékot. A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy

lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős
hivatallal.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	36
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	37
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	39
4. UTILIZAREA ZILNICĂ	40
5. SFATURI UTILE	43
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	45
7. DEPANARE	46
8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE	47
9. INFORMAȚII TEHNICE	49

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 siguri 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 CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

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

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

1.2 Aspecte generale privind siguranța

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

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

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purați 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 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

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

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

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

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Pericol de vătămare, arsuri sau electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- A nu se folosi o 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 plita de gătit.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

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

2.4 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



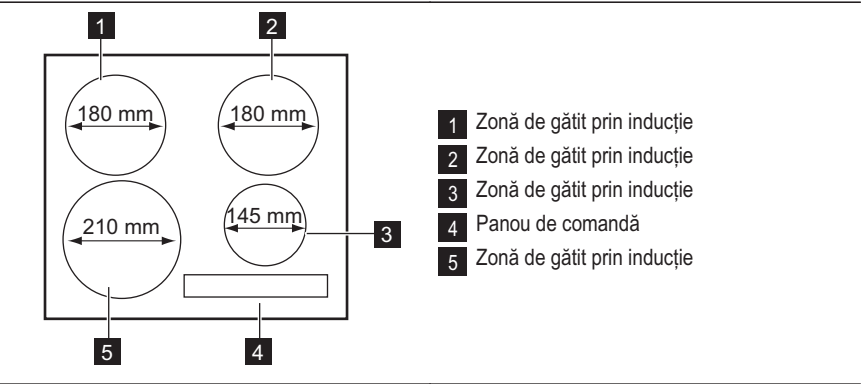
AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

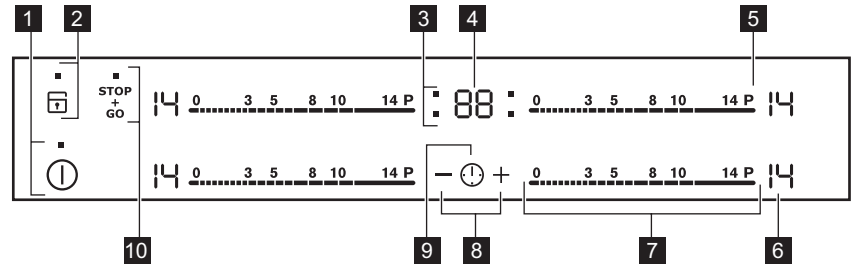
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală



3.2 Configurația panoului de comandă



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

Câmp cu senzor	Funcție
1 I	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
3 Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit.	Pentru a afișa zonele de gătit la care setați durata.
4 Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
5 P	Pentru a activa funcția Putere.

Câmp cu senzor	Funcție
6 Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
7 O bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
8 + / -	Pentru a crește sau a descrește durata.
9 	Pentru a seta zona de gătit.
10 	Pentru a activa și a dezactiva funcția STOP +GO.

3.3 Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit

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

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



AVERTIZARE

 \  \  Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

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

4. UTILIZAREA ZILNICĂ

4.1 Activarea și dezactivarea

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

4.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate ().

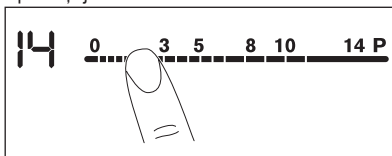
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte

a de putea utiliza aparatul din nou, așteptați să se răcească zona de gătit.

- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul **P**, iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de putere. După un timp se aprinde **-**, iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
 - 0** - **1** - **3** — 6 ore
 - 4** - **7** — 5 ore
 - 8** - **9** — 4 ore
 - 10** - **14** — 1,5 ore

4.3 Nivelul de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură. Mișcați degetul pe bara de comandă pentru a modifica setarea. Nu eliberați înainte de a atinge nivelul de căldură corect. Nivelul de căldură apare pe afișaj.



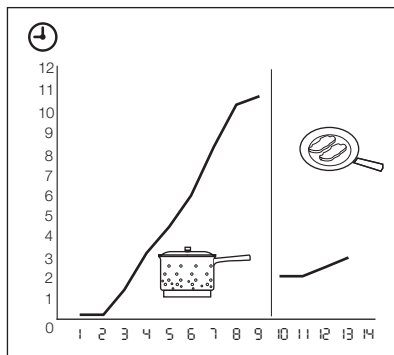
4.4 Încălzirea automată

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

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

- Atingeți **P** (**P** se aprinde pe afișaj).
- Atingeți imediat nivelul de căldură necesar.

După 3 secunde (**P**) se aprinde pe afișaj. Pentru a dezactiva funcția, schimbați nivelul de căldură.

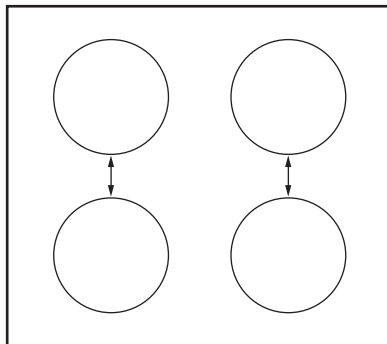


4.5 Funcția Putere

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

4.6 Sistemul de control al nivelului puterii

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



4.7 Temporizatorul

Cronometrul

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

Setați Cronometrul după selectarea zonei de gătit.

Puteți seta nivelul de gătit înainte sau după setarea cronometrului.

- **Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea Cronometrului:** atingeți  de la cronometru pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.
- **Pentru modificarea Cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți  sau .
- **Pentru dezactivarea cronometrului:** setați zona de gătit cu . Atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la 00. Indicatorul zonei de gătit se stinge. Pentru a dezactiva, puteți să atingeți, de asemenea,  și  în același timp.

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

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

CountUp Timer (Cronometrul)

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

- **Pentru a seta zona de gătit (dacă funcționează mai mult de 1 zonă de gătit):** atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.
- **Pentru activarea simbolului CountUp Timer:** atingeți  al cronometrului  se aprinde. Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între  și timpul contorizat (minute).

- **Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Pe afișaj este indicată durata de funcționare a zonei de gătit.
- **Pentru dezactivarea CountUp Timer:** setați zona de gătit cu  și atingeți  sau  pentru a dezactiva cronometrul. Indicatorul zonei de gătit se stinge.

Ceasul avertizor

Puteți utiliza cronometrul ca un **Ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonelor de gătit. Atingeți . Pentru setarea timpului atingeți  sau  de la cronometru. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul 00 se aprinde intermitent.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

4.8 STOP+GO

Funcția  setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă (). Când  funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.

Funcția  nu oprește cronometrul.

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

4.9 Blocare

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

Mai întâi setați nivelul de gătit.

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

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

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.

4.10 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Pentru a activa Dispozitivul de siguranță pentru copii

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

Pentru a dezactiva Dispozitivul de siguranță pentru copii

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

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

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

Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul  , iar sunetul este activat. Atingeți  , se aprinde simbolul  , iar sunetul este dezactivat. Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

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

Activarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

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

4.11 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

5. SFATURI UTILE



ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

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

5.1 Vasele adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).

- **inadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

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

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



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

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

5.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți

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

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.

5.3 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 Informații tehnice.

5.4 Öko Timer (Eco Timer)



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

5.5 Exemple de utilizări ale aparatului

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



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum electric nominal
 1	Mentineți caldă mâncarea pe care ați gătit-o	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 - 8 %
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 - 8 %
3 - 5	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	8 - 13 %
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	13 - 18 %
7 - 9	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maximum ¼ l apă pentru 750 g de cartofi	18 - 25 %

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum electric nominal
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocate și supe	60 - 150 min	Până la 3 l lichid plus ingredientele	18 – 25 %
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, rântaș, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	25 – 45 %
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit	45 – 64 %
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai			100 %
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activ sistemul de control al nivelului puterii.			

Funcția Putere este cea mai bună pentru a încălzi cantități mari de apă.

(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.

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

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



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

Pentru a curăța murdăria:

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 vi-

trată, 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.**

7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este activă.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Aparatul se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsați zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția de Încălzire automată.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vesela mare pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele (consultați capitolul "Dezactivarea și activarea semnalelor sonore").
Se aprinde simbolul 	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde simbolul 	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde simbolul 	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vase nepotrivite.	Folosiți un vas adecvat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Se aprinde simbolul  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  se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde simbolul 	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.

8. INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Înainte de instalări

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

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

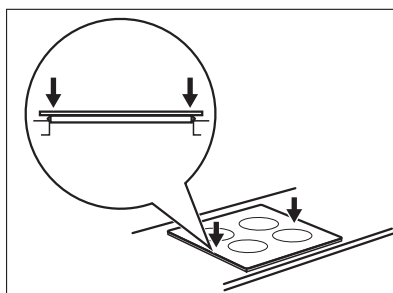
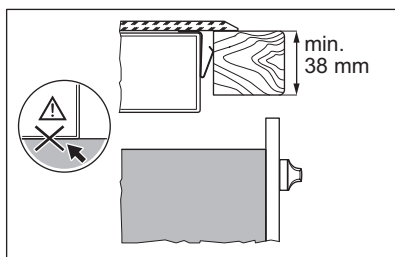
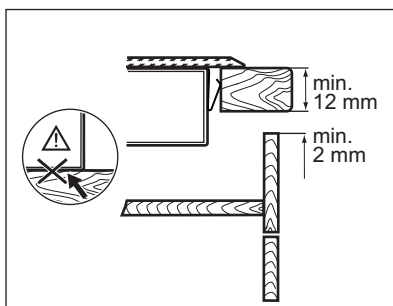
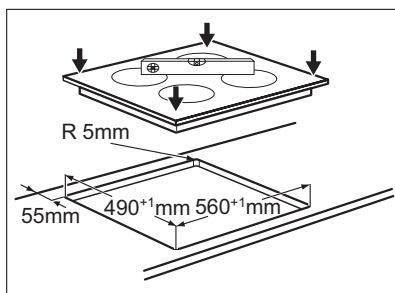
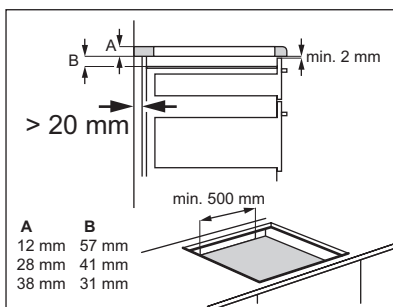
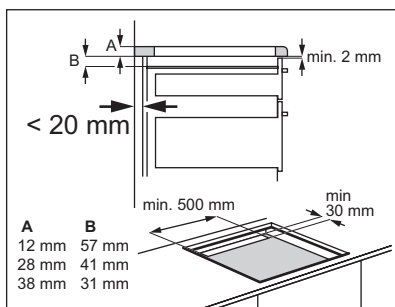
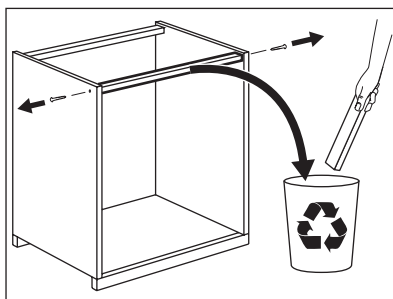
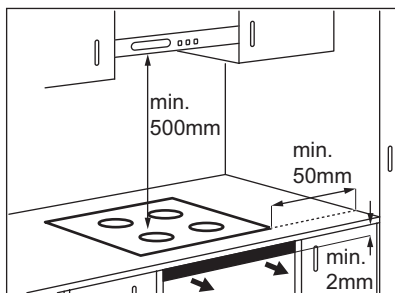
8.1 Aparatele încastrate

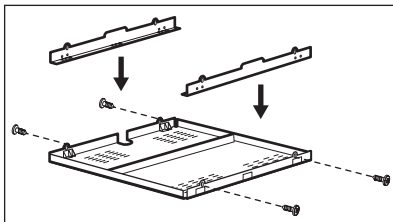
- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

8.2 Cablul conector

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

8.3 Asamblarea





Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar¹⁾), spațiul de ventilare din față, de 2 mm, precum și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare.

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

¹⁾ Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

9. INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHH6540FOK

Prod.Nr. 949 596 045 01

Typ 58 GAD D5 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX



Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului [mm]
Dreapta-spate: 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Dreapta-față: 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Stânga-spate: 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Stânga-față: 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

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

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

VSEBINA

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO	51
2. VARNOSTNA NAVODILA	52
3. OPIS IZDELKA	54
4. VSAKODNEVNA UPORABA	55
5. KORISTNI NAMIGI IN NASVETI	58
6. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE	59
7. ODPRAVLJANJE TEŽAV	60
8. NAVODILA ZA NAMESTITEV	61
9. TEHNIČNE INFORMACIJE	63

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com



registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.electrolux.com/productregistration



kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.



Opozorilo / Pozor - varnostne informacije.



Splošne informacije in nasveti



Okoljske informacije

Pridržujemo si pravico do sprememb.

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb



OPOZORILO!

Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopите.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopите napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovice na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.

- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite na-
pravo, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte
na tipalo za posodo.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno
usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane
naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena
napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do
drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je
težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Izreze zatesnite s tesnilom, da vlaga ne po-
vzroči nabrekavanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in
vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod
okna. Na ta način preprečite, da bi vroča po-
soda padla z naprave, ko odprete vrata ali ok-
no.
- Če napravo namestite nad predale, mora biti
razmak med spodnjim delom naprave in zgor-
njim predalom dovolj velik za kroženje zraka.
- Med delovno površino in sprednjim delom
spodnje enote pustite 2 mm prostora za zra-
čenje. Garancija ne velja za poškodbe, do ka-
terih je prišlo zaradi nezadostnega prostora za
zračenje.
- Spodnji del naprave se lahko segreje. Priporo-
čamo, da pod napravo namestite nevnetljivo
ločevalno ploščo za preprečitev dostopa do
spodnjega dela.

Priključitev na električno napetost



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposob-
ljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da
naprava ni priključena na električno omrežje.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Napajalni kabel se ne sme zaplesti.
- Poskrbite, da se napajalni kabel ali vtič (če ob-
staja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko
napravo vključite v bližnje vtičnice.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi
slabo pritrenega in napačnega napajalnega
kabla ali vtiča (če obstaja) se lahko pregreje
priključek.
- Poskrbite za namestitev zaščite pred udarom.
- Kabel zaščitite pred natezno obremenitvijo.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja)
ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla
se obrnite na servis ali električarja.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko na-
pravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja
na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti
med posameznimi kontakti minimalno razdaljo
3 mm.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: od-
klopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz
nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in
kontaktorje.

2.2 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin ali elek-
tričnega udara.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko
uro ali ločenim sistemom za daljinsko uprav-
ljanje.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez na-
dzora.

- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Lahko se segrejejo.
- Kuhališče po vsaki uporabi »izklopite«. Ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- V primeru razpoke na površini ploščo izklopite iz omrežne napetosti, da ne pride do električnega udara.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.

**OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost požara ali eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

**OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.

- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. To posodo pri prestavljanju na kuhalno površino vedno dvignite.

2.3 Nega in čiščenje

**OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega curka in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gob, topil ali kovinskih predmetov.

2.4 Odstranjevanje

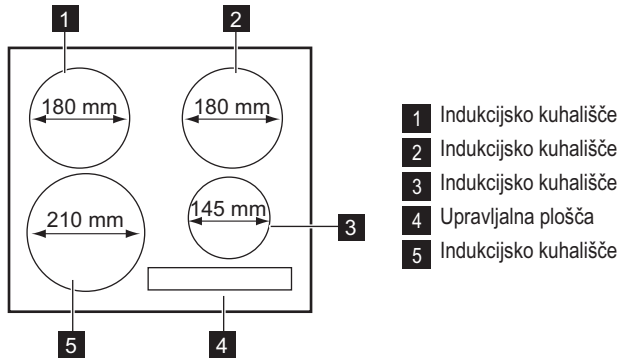
**OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

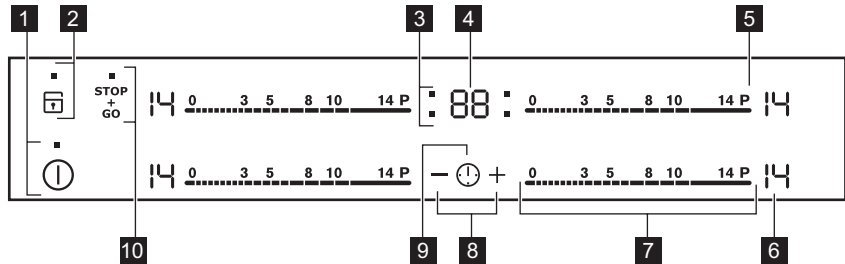
- Za informacije o pravilnem odstranjevanju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



3.2 Razporeditev na upravljalni plošči



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija
1	Za vklop in izklop naprave.
2	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3 Indikatorji programske ure kuhališč.	Za prikaz kuhališč, za katera ste nastavili čas.
4 Prikaz programske ure	Za prikaz časa v minutah.
5 P	Za vklop funkcije Power.
6 Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz nastavljenе stopnje kuhanja.
7 Upravljalna vrstica	Za nastavev stopnje kuhanja.
8 + / -	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
9	Za nastavev kuhališča.
10 STOP + GO	Za vklop in izklop funkcije STOP+GO.

3.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$.
	Deluje funkcija samodejnega segrevanja.
	Deluje funkcija Power.
+ številka	Prišlo je do okvare.
/ /	OptiHeat Control (Indikator akumulirane toplote s tremi stopnjami): kuhanje / ohranjanje toplote / akumulirana toplota.
	Vklopljena/o je blokada/varovalo za otroke.
	Posoda ni primerna ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje funkcija samodejnega izklopa.

3.4 OptiHeat Control (Indikator akumulirane toplote s tremi stopnjami)



OPOZORILO!

\ \ Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

OptiHeat Control kaže raven akumulirane toplote. Indukcijsko kuhališče ustvarja toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno v dnu posode. Steklokeramična plošča se segreje zaradi toplote v posodi.

4. VSAKODNEVNA UPORABA

4.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop naprave za 1 sekundo pritisnite .

4.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi napravo, če:

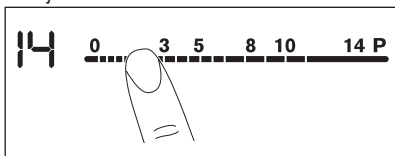
- So vsa kuhališča izklopljena ().
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu naprave.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Oglasi se zvočni signal in naprava se izklopi. Odstranite predmet oz. očistite upravljalno ploščo.
- Se je naprava preveč segrela (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Pred ponovno uporabo naprave počakajte, da se kuhališče ohladi.

- Uporabljajte neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže in naprava se izklopi. Glejte spodaj.
- Razmerje med stopnjo kuhanja in časi funkcije samodejnega izklopa:
 - , - — 6 ur
 - - — 5 ur
 - - — 4 ure
 - - — 1,5 ure

4.3 Stopnja kuhanja

Dotaknite se upravljalne vrstice na stopnji kuhanja. S prstom se pomaknite po upravljalni vrstici, da spremenite nastavev. Ne spustite, dokler ne dosežete pravilne/željene stopnje kuhanja. Na

prikazovalniku je prikazana nastavljena stopnja kuhanja.

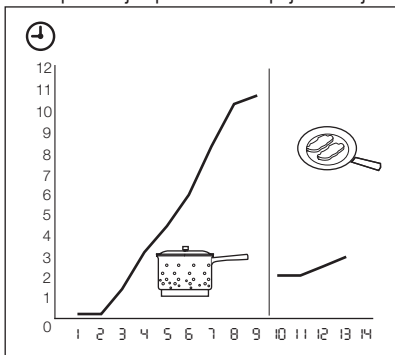


4.4 Samodejno segrevanje

Ustrezno stopnjo kuhanja lahko dosežete v krajšem času, če vklopite funkcijo Samodejno segrevanje. Ta funkcija za nekaj časa nastavi najvišjo stopnjo kuhanja (glejte sliko), nato pa zmanjša nastavev na ustrezno stopnjo kuhanja. Vključite funkcijo Samodejno segrevanje za kuhališče:

1. Pritisnite **P**. Na prikazovalniku se prikaže **P**.
2. Takoj se dotaknete zelene stopnje kuhanja. Po treh sekundah se na prikazovalniku prikaže **R**.

Za izklop funkcije spremenite stopnjo kuhanja.



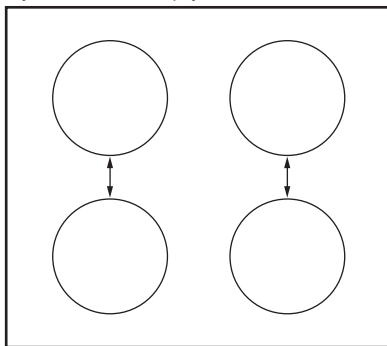
4.5 Funkcija Power

Funkcija Power zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo Power lahko vklopite za omejen čas (oglejte si poglavje Tehnične informacije). Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja. Za vklop funkcije pritisnite **P**, prikaže se **P**. Za izklop funkcije spremenite stopnjo kuhanja.

4.6 Upravljanje moči

Funkcija Power management (upravljanje moči) razdeli moč med dve kuhališči v paru (glejte sliko). Funkcija Power poveča moč enega kuhališ-

ča v paru na najvišjo stopnjo. Moč drugega kuhališča se samodejno zmanjša. Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališče z nižjo močjo se spreminja med dvema stopnjama.



4.7 Programska ura

Odštevalna programska ura

Odštevalno programsko uro uporabite za nastavev časa delovanja kuhališča za trenutni postopek kuhanja.

Odštevalno programsko uro nastavite po izbiri kuhališča.

Stopnjo kuhanja lahko nastavite pred ali po nastavitvi programske ure.

- **Za nastavev kuhališča:** pritisnite **!**, dokler ne zasveti indikator zelenega kuhališča.
- **Če želite aktivirati odštevalno programsko uro:** z dotikom polja **+** programske ure za nastavev časa (**00 - 99** minute). Ko indikator kuhališča prične utripati počasneje, se čas odšteva.
- **Preverjanje preostalega časa:** z dotikom polja **!** nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati hitro. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.
- **Spreminjanje programske ure:** z dotikom polja **!** nastavite kuhališče. Pritisnite **+** ali **-**.
- **Če želite programsko uro izklopiti:** s pritiskom na **!** nastavite kuhališče. Pritisnite **-**. Preostali čas se odšteva nazaj do **00**. Indikator kuhališča ugasne. Za izklop kuhališča se lahko istočasno dotaknete tudi **+** in **-**.

Ko se odštevanje zaključi, boste zaslišali zvočni signal in utripati prične **00**. Kuhališče se izklopi.

- **Če želite prekiniti zvok:** pritisnite **!**

CountUp Timer (Programska ura prišteva čas).

S CountUp Timer lahko nadzorujete čas delovanja kuhališča.

- **Za nastavitev kuhališča (če je vklopljeno več kot eno kuhališče):** pritisnite , dokler ne zasveti indikator zelenega kuhališča.
- **Za vklop CountUp Timer:** pritisnite — programske ure. Prikaže se . Ko indikator kuhališča prične utripati počasneje, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med  in štetim časom (minutami).
- **Če želite preveriti čas delovanja kuhališča:** s pritiskom na  nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati hitreje. Prikazovalnik prikaže čas delovanja kuhališča.
- **Če želite izklopiti CountUp Timer:** s pritiskom na  izberite kuhališče, s pritiskom na  ali — pa izklopite programsko uro. Indikator kuhališča ugasne.

Odštevalna ura

Ko kuhališča ne delujejo, lahko programsko uro uporabljate kot **odštevalno uro**. Pritisnite . Z dotikom polja  ali — programske ure nastavite čas. Ko se odštevanje zaključi, boste zaslišali zvočni signal in utripati prične .

- **Če želite prekiniti zvok:** pritisnite .

4.8 STOP+GO

Funkcija  nastavi vsa vključena kuhališča na najnižjo stopnjo kuhanja (.

Ko je funkcija  vklopljena, ne morete spremeniti stopnje kuhanja.

Funkcija  ne zaustavi funkcije programske ure.

- **Za vklop** te funkcije se dotaknite simbola . Zasveti simbol .
- **Za izklop** te funkcije se dotaknite simbola . Vklopi se predhodno nastavljena stopnja kuhanja.

4.9 Zaklep

Ko delujejo kuhališča lahko zaklenete upravljalno ploščo, vendar ne . Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja. Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop te funkcije pritisnite . Simbol  za-sveti za štiri sekunde.

Programska ura ostane vklopljena.

Za izklop te funkcije pritisnite . Vklopi se predhodno nastavljena stopnja kuhanja.

Ko izklopite napravo, izklopite tudi to funkcijo.

4.10 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoteno vklopitev naprave.

Za vklop varovala za otroke

- Vklomite napravo z . **Ne nastavite stopnje kuhanja.**
- Za 4 sekunde pritisnite . Prikaže se simbol .
- Izklopite napravo z .

Za izklop varovala za otroke

- Vklomite napravo z . **Ne nastavite stopnje kuhanja.** Za 4 sekunde pritisnite . Prikaže se simbol .
- Izklopite napravo z .

Izklop varovala za otroke za določen čas kuhanja

- Vklomite napravo z . Prikaže se simbol .
- Za 4 sekunde pritisnite . **Nastavite stopnjo kuhanja v 10 sekundah.** Napravo lahko uporabljate.
- Ko izklopite napravo s pritiskom , se varovalo za otroke ponovno vklopi.

4.11 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklop zvokov

Izklopite napravo.

Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalniki se vklopijo in izklopijo. Za 3 sekunde se dotaknite polja . Prikaže se , zvok pa je vključen. Dotaknite se , prikaže se , zvok je izklopljen.

Ko je ta funkcija vklopljena, lahko zvok slišite le, ko:

- pritisnete ,
- se odštevalna ura izklopi,
- se programska ura izklopi,
- postavite kaj na upravljalno ploščo.

Vklop zvokov

Izklopite napravo.

Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalniki se vklopijo in izklopijo. Za 3 sekunde se dotaknite

polja . Ker je zvok izključen, se prikaže . Dotaknite se polja , prikaže se . Zvok je vključen.

5. KORISTNI NAMIGI IN NASVETI



INDUKCIJSKA KUHALIŠČA

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje zelo hitro ustvari toploto v posodi.

5.1 Posoda za indukcijska kuhališča



Na indukcijskih kuhališčih uporabljajte ustrezno posodo.

Material posode

- **Ustrezno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **Neustrezno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo, če ...

- ... majhna količina vode povre zelo hitro, če kuhališče nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- ... se na dno posode prime magnet.



Dno posode mora biti čimbolj debelo in ravno.

Dimenzije posode: indukcijska kuhališča se do določene mere samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

5.2 Zvoki med uporabo

Če zaslišite

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate eno ali več kuhališč pri visoki stopnji kuhanja in je posoda izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoke stopnje kuhanja.
- klikanje: med postopki električnega preklapljanja.

- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake na napravi.

5.3 Varčevanje z energijo



Kako varčevati z energijo

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.



Učinkovitost kuhališča

Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Posoda z manjšim premerom od najmanjšega sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhališče. Za najmanjše premere si oglejte poglavje Tehnične informacije.

5.4 Öko Timer (Eko ura)



Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

5.5 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno.

Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije kuhališča.

To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Sto pnja ku- ha- nja	Uporaba:	Čas	Nasveti	Nazivna pora- ba energije
 1	Ohranjanje skuhane hrane tople	po potrebi	Pokrijte posodo	3 %
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina	5 - 25 min	Občasno premešajte	3 – 8 %
1 - 3	Zgoščanje: omlete, pečena jajca	10 - 40 min	Kuhajte v posodi s pokrovko	3 – 8 %
3 - 5	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi	25 - 50 min	Vode dodajte najmanj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi med kuhanjem mešajte	8 – 13 %
5 - 7	Kuhanje zelenjave, rib na pari; dušenje mesa	20 - 45 min	Dodajte nekaj žlic tekočine	13 – 18 %
7 - 9	Kuhanje krompirja	20 - 60 min	Uporabite najv. ¼ l vode za 750 g krompirja	18 – 25 %
7 - 9	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh	60 - 150 min	Do 3 l tekočine ter sestavin	18 – 25 %
9 - 12	Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, koftleti, žepki, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave	25 – 45 %
12 - 13	Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki	5 - 15 min	Obrnite po polovici časa priprave	45 – 64 %
14	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje zamrznjenega krompirja			100 %
P	Prekuhavanje velike količine vode. Vključena je funkcija za upravljanje moči.			

Funkcija Power je primerna za segrevanje velikih količin vode.

(zlasti jedi, ki vsebujejo škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

Informacije o akrilamidih

Pomembno! Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno zapečena hrana

6. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

Napravo po vsaki uporabi očistite.
Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.



Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.

Za odstranitev umazanih:

1. – **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanja povzročijo poškodbo naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
2. Napravo očistite z vlažno krpo in malo pralnega sredstva.
3. Na koncu **napravo s čisto krpo obrišite do suhega.**

– **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.		Napravo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.
	Sočasno ste se dotaknili dveh ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Deluje funkcija STOP+GO.	Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
	Na upravljalni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite upravljalno ploščo.
Oglasi se zvočni signal in naprava se izklopi. Ko je naprava izklopljena, se oglasi zvočni signal.	Prekrili ste eno ali več senzorskih polj.	Predmet odstranite s senzorskih polj.
Naprava se izklopi.	Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas.	Če je bilo kuhališče vklopljeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se obrnite na servisno službo.
Funkcija samodejnega segrevanja se ne vklopi.	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
	Nastavljena je najvišja stopnja kuhanja.	Najvišja stopnja kuhanja ima enako moč kot funkcija samodejnega segrevanja.
Stopnja kuhanja se med dvema stopnjama spreminja.	Vklopljena je funkcija za upravljanje moči.	Glejte »Upravljanje moči«.
Senzorska polja so vroča.	Posoda je prevelika oz. ste jo postavili preblizu upravljalnih polj.	Večjo posodo po potrebi postavite na zadnje kuhališče.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočne signale (glejte »Nadzor brez zvoka«).
Zasveti simbol  .	Deluje samodejni izklop.	Izklopite napravo in jo ponovno vklopite.
Zasveti simbol  .	Vklopljeno je varovalo za otroke ali blokada tipk.	Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Zasveti simbol  .	Na kuhališču ni posode.	Postavite posodo na kuhališče.
	Neustrezna posoda.	Uporabite ustrezno posodo.
	Premjer dna posode je premajhen za kuhališče.	Premaknite posodo na manjše kuhališče.
Zasvetita  in številka.	Prišlo je do napake v napravi.	Napravo za nekaj časa izključite iz električnega omrežja. Odklopite varovalko električnega omrežja v vašem domu. Znova jo priklopite. Če ponovno zasveti simbol  , se obrnite na servisno službo.
Zasveti simbol  .	Prišlo je do napake v napravi, ker je iz posode povrela vsa tekočina. Vklopljena sta zaščita pred pregrevanjem kuhališča in samodejni izklop.	Izklopite napravo. Odstranite vročo posodo. Po približno 30 sekundah ponovno vklopite kuhališče. Če je bila težava v posodi, sporočilo o napaki izgine s prikazovalnika, indikator akumulirane toplote pa lahko še naprej sveti. Posoda naj se dovolj ohladi in oglejte si razdelek »Posoda za indukcijska kuhališča«, da preverite, če je posoda združljiva z napravo.

Če motnje tudi s pomočjo zgornjih nasvetov ne morete odpraviti, se obrnite na vašega trgovca ali pooblaščen servis. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe, trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu plošče) in sporočilo o napaki, ki se prikaže.

Zagotovite, da pravilno upravljate z napravo. V nasprotnem primeru servisiranje s strani servisne službe ali trgovca ne bo brezplačno, tudi v času veljanja garancije. Informacije o servisni službi in garancijskih pogojih so podane v garancijski knjižici.

8. NAVODILA ZA NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.



Pred namestitvijo

Pred namestitvijo naprave si zabeležite vse informacije s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu ohišja naprave.

- Model
- Številka izdelka (PNC)

- Serijska številka

8.1 Vgradne naprave

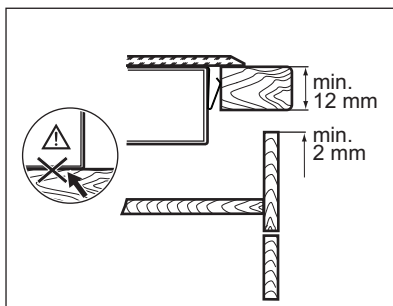
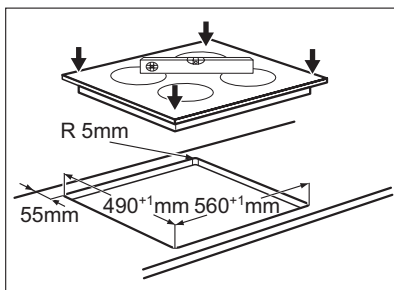
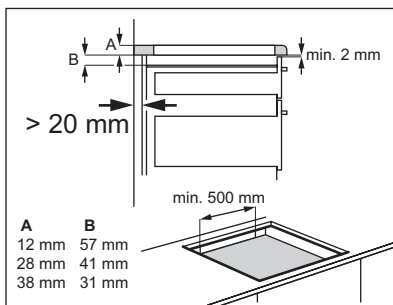
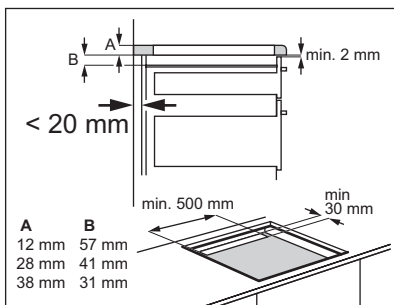
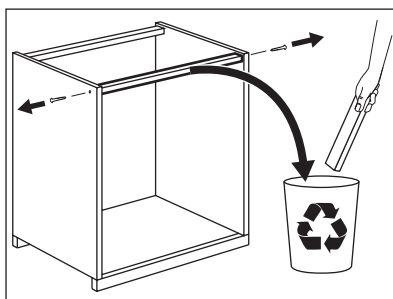
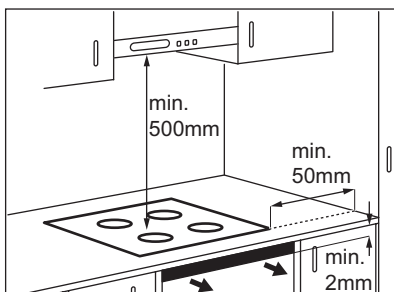
- Vgradni modeli se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

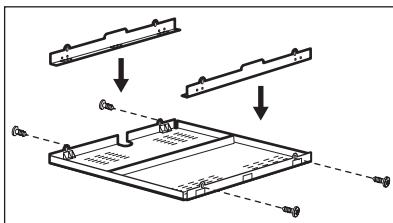
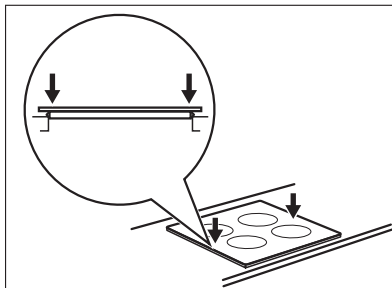
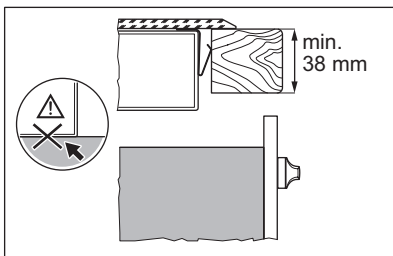
8.2 Priključni kabel

- Naprava ima nameščen priključni kabel.

- Poškodovan električni priključni kabel zamenjajte s posebnim kablom (tipa H05BB-F za Tmaks 90 °C ali višjo). Obrnite se na najbližji servisni center.

8.3 Montaža





Če uporabljate zaščitno škatlo (dodatna oprema¹⁾), 2-milimetrska reža za pretok zraka spredaj in zaščitno dno pod napravo nista potrebna. Zaščitne škatle ne morete uporabiti, če napravo namestite nad pečico.

¹⁾ Zaščitna škatla morda ne bo na voljo v nekaterih državah. Obrnite se na krajavnega dobavitelja.

9. TEHNIČNE INFORMACIJE

Modell EHH6540FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 045 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Moč kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja kuhanja) [W]	Vklopljena funkcija Power [W]	Najdaljše trajanje funkcije Power [min]	Najmanjši premer posode [mm]
Desno zadnje — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Desno sprednje — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Levo zadnje — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Levo sprednje — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in merami posode.

10. SKRB ZA VARSTVO OKOLJA

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol .

Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih

naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

