



**EHF6547FOK**

**Udhëzimet për përdorim**

Vatër gatimi

**SQ 2**

**Gebbruiksaanwijzing**

Kookplaat

**NL 18**

**Notice d'utilisation**

Table de cuisson

**FR 35**

**Упатство за ракување**

Плоча за готвење

**MK 52**

**Manual de instruções**

Placa

**PT 69**

**Инструкция по**

**эксплуатации**

Варочная панель

**RU 86**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

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



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

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



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

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

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	14
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	14
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	16
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	16

## 1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të

papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

## **1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Fëmijët nga 3 deri në 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët nën 3 vjeç duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbikëqyren në mënyrë të vazhdueshme.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## **1.2 Siguria e përgjithshme**

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- KUJDES: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Nëse kabllot ushqyese është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të kualifikuar për të shmangur rreziqet.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni 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 dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë 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 nxehta 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.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Sigurohuni që të instaloni një panel të veçantë prej kompensate, material për bango kuzhine ose materiale të tjera që nuk digjen poshtë pajisjes për të parandaluar që të prekë poshtë.
- Paneli i ndarjes duhet të mbulojë plotësisht zonën nën pianurë.

### 2.2 Lidhja elektrike



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kablo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllo elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbërthyesen e lirimit të tensionit të kabllos.
- Sigurohuni që kablloja 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.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një electricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që

vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- 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 gjërësi minimale 3 mm.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketat dhe veshjen mbrojtëse (nëse ka) përpara përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujën.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Kur e vendosni ushqimin në vaj të nxehtë, ai mund të spërkasë.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuar me to.
- Avujt që lëshon 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.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- 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 gërvishin xhamin/qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqe të gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

## 2.5 Service (Shërbimi)

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të

përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

## 2.6 Eliminimi i pajisjes



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

## 3. INSTALIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë .....

### 3.2 Planurat inkaso

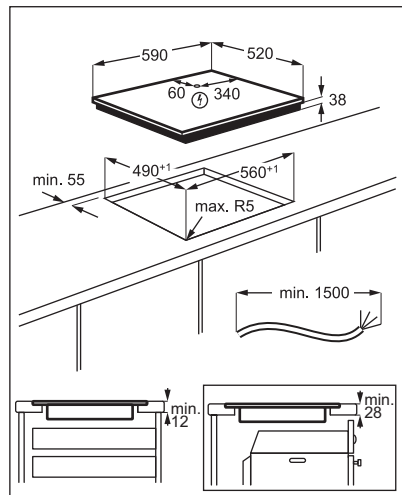
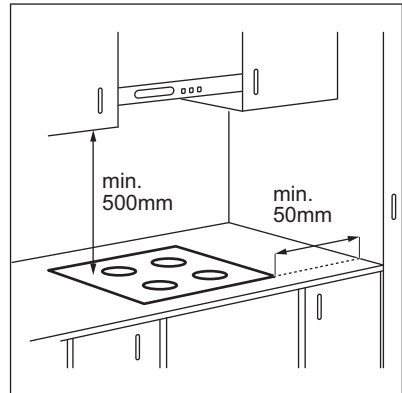
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

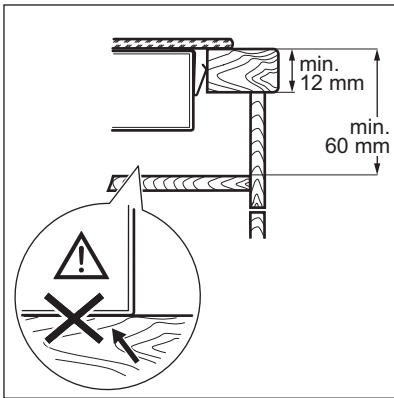
### 3.3 Kabloja e lidhjes

- Pianura është e pajisur me një kablo lidhjeje.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F që i reziston një temperaturë prej 90°C ose më të lartë. Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.

### 3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



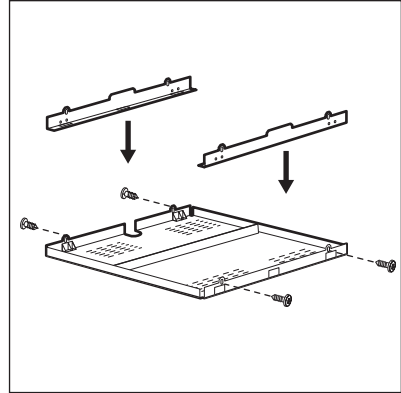


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kutia mbrojtëse



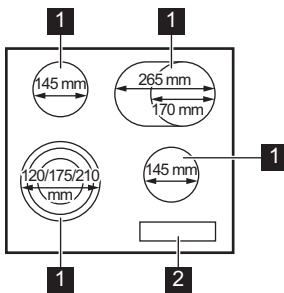
Nëse përdorni kuti mbrojtëse (aksesor shtesë), dyshe meja mbrojtëse menjëherë poshtë vatrës nuk është e nevojshme. Aksesori i kutisë mbrojtëse mund të mos jetë i disponueshëm në disa vende. Ju lutemi kontaktoni shitësin lokal.



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

## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

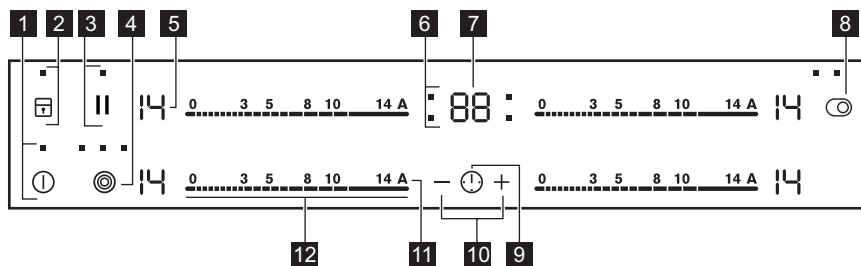
### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1** Zona e gatimit
- 2** Paneli i kontrollit



## 4.2 Struktura e panelit të kontrollit













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

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	ⓘ	NDEZUR/FIKUR Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	🔒	Bllokimi / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
3	⏸	Pauzë Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4	🎯	- Për të aktivizuar dhe çaktivizuar unazën e jashtme.
5	-	Ekranet e cilësimit të nxehtësisë Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
7	-	Ekranet e kohëmatësit Për të treguar kohën në minuta.
8	🕒	- Për të aktivizuar dhe çaktivizuar unazën e jashtme.
9	⌚	- Për të zgjedhur zonën e gatimit.
10	+ / -	- Për të shtuar ose pakësuar kohën.
11	A	Nxehta automatike Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
12	-	Shiriti i komandimit Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.

## 4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë




Ekranet	Përshkrimi
🕒	Zona e gatimit është e çaktivizuar.

Ekrani	Përshkrimi
 - 	Zona e gatimit është në punë.
	Pauzë është aktive.
	Nxehja automatike është aktive.
 + numri	Ka një keqfunksionim.
 /  / 	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdoni gatimin/mbani ngrohtë/nxehtësia e mbetur.
	Bllokimi / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët vihet në punë.
	Fikja automatike është aktive.

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



##### PARALAJMËRIM!

 /  /  Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur.

Treguesit tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht. Treguesit gjithashtu mund të ndizen për zonat e gatimit pranë edhe nëse nuk po i përdorni ato.


## 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



##### PARALAJMËRIM!


Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi


Prekni  për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

### 5.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:**

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet  dhe pianura çaktivizohet.

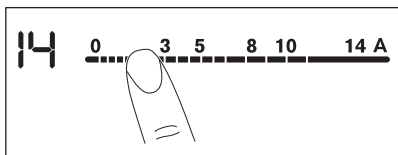
**Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:**

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
 1 - 3	6 orësh
4 - 7	5 orësh
8 - 9	4 orësh
10 - 14	1,5 orë

### 5.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehtësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehtësisë.



## 5.4 Aktivizimi dhe çaktivizimi i unazave të jashtme

Ju mund të përshtatni sipërfaqen e gatimit sipas përmasave të enës.

Përdorni fushën e sensorit:

**Për të aktivizuar unazën e jashtme:** prekni fushën e sensorit. Treguesi ndizet.

**Për të aktivizuar unazën të tjera të jashtme:** prekni sërish të njëjtën fushë sensori. Treguesi tjetër ndizet.

**Për të çaktivizuar unazën e jashtme:** prekni fushën e sensorit derisa treguesi të fiket.

Kur aktivizoni zonën por nuk aktivizoni unazën e jashtme, drita që del nga zona mund të mbulojë unazën e jashtme. Kjo nuk do të thotë se unaza e jashtme është e aktivizuar. Për të parë nëse unaza është e aktivizuar, kontrolloni treguesin.

## 5.5 Nxehja automatike

Aktivizoni këtë funksion për të arritur një cilësim të dëshiruar nxehtësie brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet, zona funksionin në cilësimin më të lartë në fillim dhe më pas vazhdon të gatujë në cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Për ta aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

**Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi:** prekni **A** (ndizet ). Prekni menjëherë cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë. Pas 3 sekondash ndizet .

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

## 5.6 Kohëmatësi

• **Kohëmatësi me numërim zbritës**  
Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesi të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbrisë.

**Për të parë kohën e mbetur:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

**Për të ndryshuar orën:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Prekni ose .

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni . Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në 00. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

Kur përfundon numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson 00. Zona e gatimit çaktivizohet.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .




• **CountUp Timer**  
Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.


**Për të aktivizuar funksionin:** prekni të kohëmatësit. shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekran kalon mes dhe kohës së numëruar (në minuta).




**Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit:** prekni për të caktuar zonën e

gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Ekranin tregon kohën e funksionimit të zonës.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni  dhe më pas prekni  ose . Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

#### • Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekranin i cilësimit të nxehtësisë shfaq .

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni  dhe më pas prekni  ose  të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.


## 5.7 Pauzë

Ky funksion cakton përzgjedhjen më të ulët të nxehtësisë për të gjitha zonat e gatimit.

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit bllokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Prekni  për të aktivizuar funksionin.



Ndizet . Cilësimi i nxehtësisë ulet në 1.


**Për të çaktivizuar funksionin,** prekni . Ndizet cilësimi i nxehtësisë e mëparshme.

## 5.8 Bllokimi

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

**Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.**

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni   ndizet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.





**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.











Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

## 5.9 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët






Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.



**Për të aktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .


**Për të çaktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni  për 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .


**Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi:** aktivizoni pianurën me   ndizet. Prekni  për 4 sekonda. **Caktoni cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.

## 5.10 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni pianurën. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket. Prekni  për 3 sekonda.  ose  ndizet. Prekni  të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

-  - tingujt janë të çaktivizuar
  -  - tingujt janë të aktivizuar
- Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në , ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni 
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim zbritës ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

## 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Enët e gatimit

- Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishtjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.



Enët prej çeliku të emaluar dhe me bazamente alumini ose bakri mund të shkaktojnë çngjyrosje mbi sipërfaqen prej qeramike xhami.

### 6.2 Öko 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.

### 6.3 Shembuj të përdorimeve për gatim



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoren për:	Koha (minuta)	Këshilla
- 1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.
1 - 3	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht në mes të kohës së gatimit.
5 - 7	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
7 - 9	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
7 - 9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejini në gjysmën e kohës.
12 - 13	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, bifteke.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
14	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		

## 7. KUJDESI DHE PASTRIMI



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Informacione të përgjithshme

- Pastroni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në funksionimin e pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin.

### 7.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmagni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.

- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastroni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

## 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE









### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i keqfunksionimit është siguresa. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.	Aktivizojeni pianurën sërish dhe caktojeni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Keni prekur njëkohësisht 2 ose më shumë fusha me sensor.	Prekni vetëm një fushë me sensor.
	Paузë është aktive.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
	Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre.	Pastroni panelin e kontrollit.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Bie një sinjal akustik kur pianura çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka qëndruar ndezur mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të autorizuar shërbimi.
Nxehja automatike nuk vihet në punë.	Zona është e nxehtë.  Është caktuar cilësimi më i lartë i nxehtësisë.	Lëreni zonën që të ftohet mjaftueshëm.  Cilësimi më i lartë i nxehtësisë ka të njëjtën fuqi me funksionin.
Nuk mund të aktivizoni unazën e jashtme.		Fillimisht, aktivizoni unazën e brendshme duke ndryshuar cilësimin e nxehtësisë.
 Në zonën shumë-funkionale ka një sipërfaqe të zezë.	Është normale që në zonën shumë-funkionale të ketë një sipërfaqe të zezë.	
Fushat me sensor nxehen.	Ena e gatimit është tepër e madhe ose e keni vendosur shumë afër butonave komandues.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
 ndizet.	Mekanizmi i sigurisë për fëmijët ose Bllokimi vihet në punë.	Referojuni "Përdorimi i përditshëm".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhjeni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
 ndizet.	Mungon faza e dytë e furnizimit me rrymë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Hiqni siguresën, prisni një minutë dhe futeni sërish siguresën.

## 8.2 Nëse nuk mund të gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga pllaka e specifikimeve. Jepni gjithashtu kodin me tre shifra për xhamin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes prej qelqi) dhe

mesazhin e defektit që ndizet. Sigurohuni që pianurën ta keni përdorur saktë. Nëse jo, servisi nga tekniku i shërbimit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me qendrën e shërbimit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

## 9. TË DHËNAT TEKNIKE

### 9.1 Pllakëza e specifikimeve

Modeli EHF6547FOK  
Lloji 60 HAD 56 AO

Nr. i serisë .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 04  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Prodhuar në Gjermani  
7.1 kW



### 9.2 Specifikimi i zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (Cilësimi i nxehtësisë maksimale) [W]	Diametri i zonës së gatimit [mm]
Majtas, përpara	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Majtas, e pasme	1200	145
Djathtas, përpara	1200	145
Djathtas, e pasme	1500 / 2400	170 / 265

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i zonës së gatimit.

## 10. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 10.1 Informacioni i produktit sipas EU 66/2014 i vlefshëm vetëm për tregun e BE-së

Identifikimi i modelit	EHF6547FOK
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4
Teknologjia e nxehtësisë	Radiator



Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas, përpara Majtas, e pasme Djathtas, përpara	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Gjatësia (Gjat) dhe gjerësia (Gjer) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas, e pasme	Gjat 26,5 cm Gjer 17,0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas, përpara Majtas, e pasme Djathtas, përpara Djathtas, e pasme	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		190,6 Wh/kg

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianurat - Metodrat e matjes së performancës


## 10.2 Kursimi i energjisë


Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni këshillat në vijim.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër me zonën e gatimit.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët 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 mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktini me zyrën komunale.

## WIJ DENKEN AAN JOU

Bedankt voor je aankoop van een Electrolux-apparaat. Je hebt voor een product gekozen dat decennia aan professionele ervaring en innovatie met zich meebrengt. Ingenieur en stijlvol en ontworpen met jou in het achterhoofd. Dus wanneer je het gebruikt, kan je erop rekenen dat je telkens weer geweldige resultaten krijgt.

Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	18
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	21
3. INSTALLATIE.....	23
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	25
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	26
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	29
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	30
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	31
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	32
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	33

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 3 jaar dienen, mits zij voortdurend onder toezicht staan, bij het apparaat uit de buurt te worden gehouden.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en verwijder ze op gepaste wijze.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een fornuis met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek dan de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.
- **LET OP:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde structuur installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendeckels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u hiermee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

### 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie

te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

### 3.2 Ingebouwde kookplaten

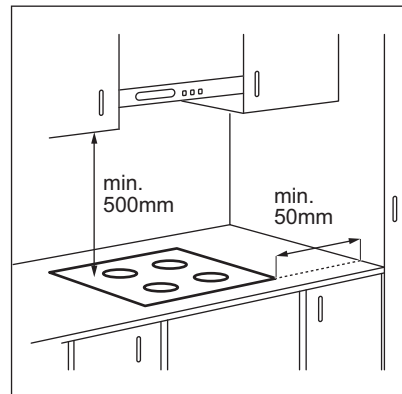
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

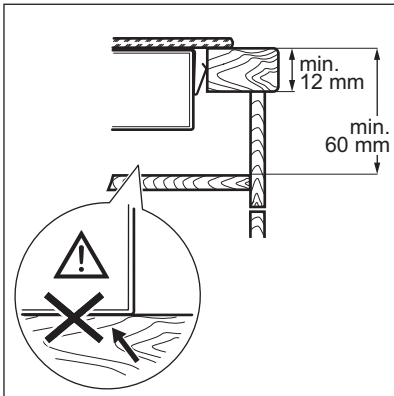
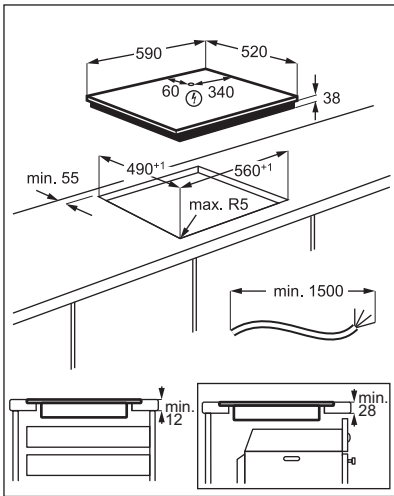
### 3.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Voor het vervangen van een beschadigde voedingskabel, gebruikt u het kabeltype: H05V2V2-F dat een temperatuur van 90 °C of hoger weerstaat. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

### 3.4 Montage

Als u de kookplaat onder een kap monteert, moet u de montage-instructies van de dampkap raadplegen om de minimale afstand tussen de apparaten te weten te komen.



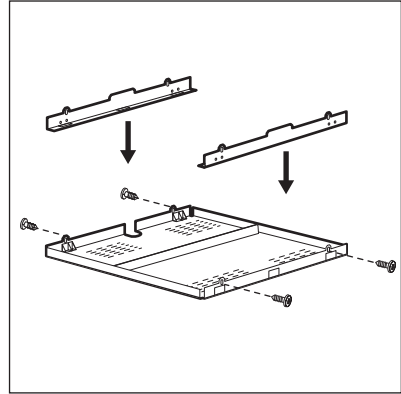


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beveiligingsdoos



Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, is de beschermingsvloer onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

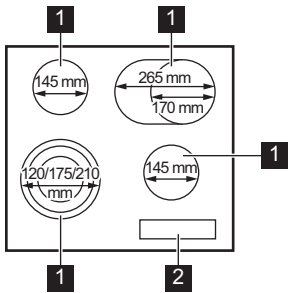


U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.



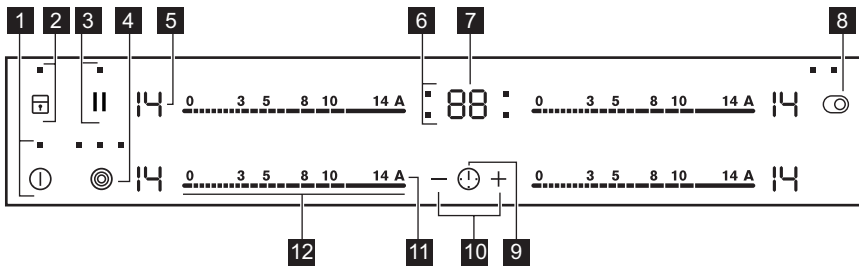
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookplaat








- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel

### 4.2 Bedieningspaneel lay-out






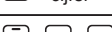




Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

Tip-toets	Functie	Opmerking
<b>1</b>	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b>	Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
<b>3</b>	Pauseren	De functie in- en uitschakelen.
<b>4</b>	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
<b>5</b> -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
<b>6</b> -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
<b>7</b> -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.

Tip-toets	Functie	Opmerking
8 	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
9 	-	Om de kookzone te selecteren.
10 	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 	Automatisch opwarmen	De functie in- en uitschakelen.
12 	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

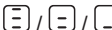
### 4.3 Kookstanddisplays

Schermb	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauseren werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Vergrendelen / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Automatische uitschakeling werkt.

### 4.4 OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator)



#### WAARSCHUWING!

 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die u momenteel gebruikt. De aanduidingen kunnen ook aangaan voor de nabijgelegen kookzones, zelfs als u deze niet gebruikt.


## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



#### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

Raak  1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

## 5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat

 aan en schakelt de kookplaat uit.

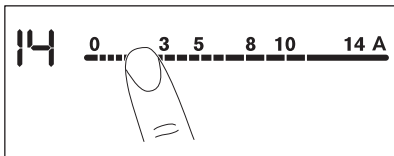
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

## 5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



## 5.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen.

Tiptoets gebruiken:  

**Om de buitenste ring in te schakelen:** raak de tiptoets aan. Het controlelampje gaat branden.

**Om meer buitenste ringen in te schakelen:** raak dezelfde tiptoets weer aan. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak de tiptoets aan tot het indicatielampje uit gaat.



Als u de zone inschakelt maar niet de buitenste ring inschakelt, dan kan het licht van de zone de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenste ring is ingeschakeld. Controleer het indicatielampje om te zien of de ring geactiveerd is.

## 5.5 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.



Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** raak **A** aan ( gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat  branden.


**De functie uitschakelen:** wijzig de kookstand.

## 5.6 Timer

### • Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.


**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren:** tik op  $\oplus$  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** tik op  $\odot$  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de tijd te wijzigen:** tik op  $\odot$  om de kookzone in te stellen. Tik op  $\oplus$  of  $\ominus$ .

**Om de functie te deactiveren:** tik op  $\odot$  om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op  $\ominus$ . De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

 Als de aftelling beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**. De kookzone wordt uitgeschakeld.

**Om de functie te stoppen:** tik op  $\odot$ .

#### • CountUp Timer

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op  $\odot$  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren:** tik op  $\ominus$  van de timer.  $\cup^P$  verschijnt. Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  $\cup^P$  en de getelde tijd (in minuten).

**Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** tik op  $\odot$  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

**Om de functie te deactiveren:** tik op  $\odot$  en tik vervolgens op  $\oplus$  of  $\ominus$ . Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.


#### • Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de

kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont  $\cup$ .

**Om de functie te activeren:** tik op  $\odot$  en tik vervolgens op  $\oplus$  of  $\ominus$  van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

**Om de functie te stoppen:** tik op  $\odot$ .

 De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

## 5.7 Pauzeren

Deze functie stelt alle kookzones die werken in op de laagste warmtestand.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Tik op  $\parallel$  om de functie in te schakelen.

$\cup$  gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**Voor het uitschakelen van de functie** raakt u  $\parallel$  aan. De voorgaande warmteinstelling gaat aan.

## 5.8 Vergrendelen

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

**Stel eerst de kookstand in.**





**De functie inschakelen:** raak  $\cup$  aan.  $\cup$  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.





**De functie uitschakelen:** Raak  $\cup$  aan. De vorige kookstand gaat aan.

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.


## 5.9 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.


**Om de functie te activeren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .





**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .



**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de kookplaat met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.


## 5.10 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.

Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
  -  - de signalen zijn aan
- Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

## 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat ze op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pot niet over het keramische glas om krassen te voorkomen.



Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.


### 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

### 6.3 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
 - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, panenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

### 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak

met een doek en een oplossing van water met azijn.



## 8. PROBLEEMOPLOSSING







### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Wat te doen in de volgende gevallen...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Ga na of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	Stel gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Pauzeren is in werking.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op sensorveld  gezet.	Verwijder het object van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Activeer eerste de binnenste ring door de kookstand te wijzigen.
 Er is een donker deel op de meervoudige zone.	Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 gaat branden.	Kinderbeveiligingsinrichting of Ver-grendelen werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kook-plaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 se-conden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trekt u de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 se-conden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektri-cien.
 gaat branden.	De tweede fase van de stroomtoe-voer ontbreekt.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug.

## 8.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model EHF6547FOK  
Type 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 04  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Gemaakt in Duitsland  
7.1 kW





## 9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Diameter van de kookzone [mm]
Linksvoor	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Linksachter	1200	145
Rechtsvoor	1200	145
Rechtsachter	1500 / 2400	170 / 265

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

## 10. ENERGIEZUINIGHEID

### 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014 alleen geldig voor EU-markt

Modelidentificatie	EHF6547FOK	
Type kookplaat	Ingebouwde kookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingswarmte	
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	190,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

### 10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.

- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool



Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool



niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	35
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	38
3. INSTALLATION.....	40
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	42
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	44
6. CONSEILS.....	46
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	47
8. DÉPANNAGE.....	48
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	50
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une

mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## **1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur

une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

### 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

### 2.6 Mise au rebut



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

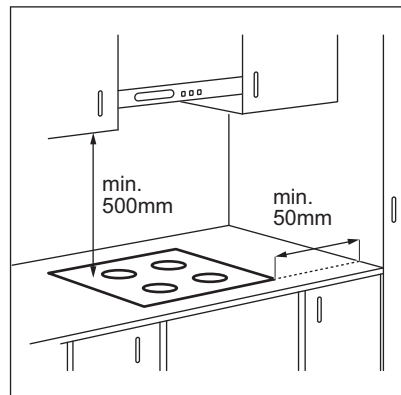
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble d'alimentation

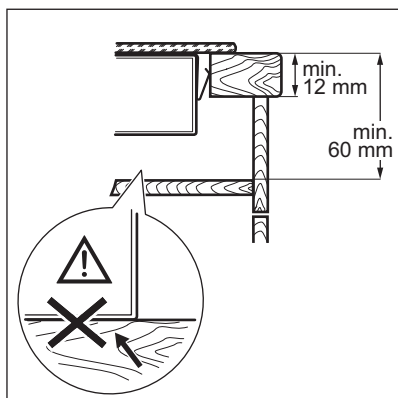
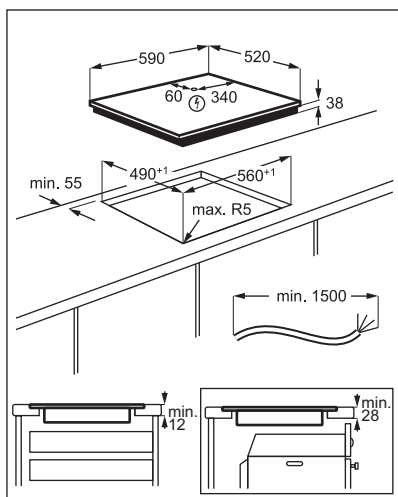
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

### 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale nécessaire entre les appareils.





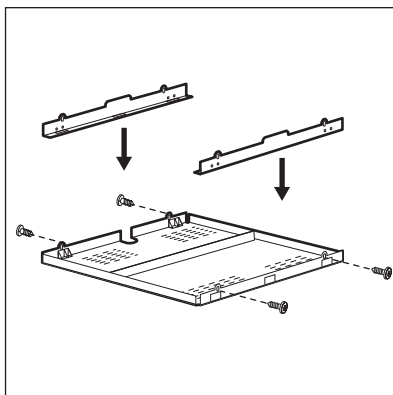


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Enceinte de protection



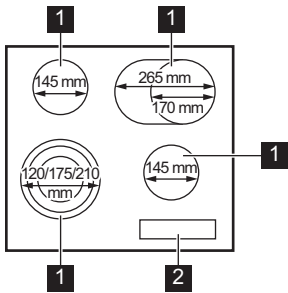
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est plus nécessaire. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



**Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.**

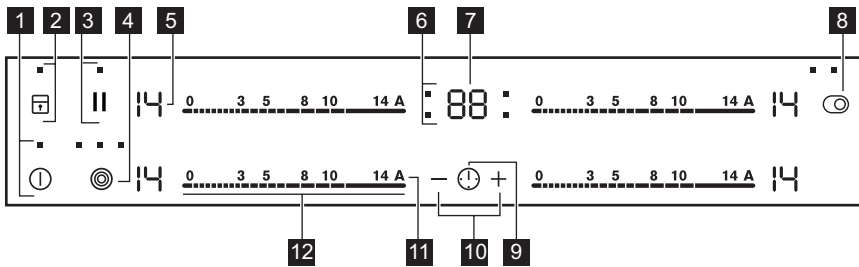
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson






- 1** Zone de cuisson
- 2** Bandeau de commande

### 4.2 Description du bandeau de commande





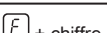





Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
<b>1</b>	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
<b>2</b>	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
<b>3</b>	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>4</b>	-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
<b>5</b> -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
<b>6</b> -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.

Touche sensi- ve	Fonction	Commentaire
<b>7</b>	- Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
<b>8</b>	 -	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
<b>9</b>	 -	Pour choisir la zone de cuisson.
<b>10</b>	 -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>11</b>	<b>A</b> Démarrage automatique de la cuisson	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>12</b>	- Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.


### 4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	Démarrage automatique de la cuisson est activé.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants est activée.
	Arrêt automatique est activé.

### 4.4 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



#### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.


## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

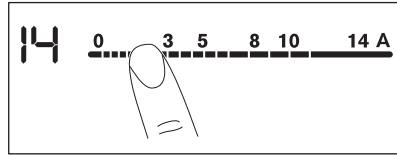
Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

### 5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :



Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection

jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



### 5.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de votre ustensile de cuisine.

Utilisez la touche sensitive :  

**Pour activer le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive. Le voyant s'allume.

**Pour activer plusieurs circuits extérieurs :** appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

**Pour désactiver le circuit extérieur :** appuyez sur la touche sensitive jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.



Lorsque vous activez la zone mais que vous n'activez pas le circuit extérieur, la lumière provenant de la zone peut recouvrir le circuit extérieur. Cela n'indique pas que le circuit extérieur est activé. Pour savoir si le circuit est activé, regardez le voyant.

### 5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **A** (**R** s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **R** s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 5.6 Minuteur

### • Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :** appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche **⌚** pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier le temps :** appuyez sur la touche **⌚** pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur **+** ou **-**.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **⌚** pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur **-**. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur **⌚**.

### • CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur **⌚** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **—** du minuteur. **UP** apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, **UP** et la durée écoulée (en minutes).

### Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :

appuyez sur **⌚** pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **⌚** puis appuyez sur **+** ou **-**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

### • Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique **00**.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **⌚** puis sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur **⌚**.



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

## 5.7 Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur **||** pour activer la fonction.

**U** apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1.

**Pour désactiver la fonction**, appuyez sur **||**. Le niveau de cuisson précédent est activé.

## 5.8 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction** : appuyez sur **T**.

**L** s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur **T**. Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

## 5.9 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

**Pour activer la fonction** : activez la table de cuisson avec **⓪**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **T** pendant 4 secondes. **L** s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **⓪**.

**Pour désactiver la fonction** : activez la table de cuisson avec **⓪**. Ne sélectionnez

pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur **T** pendant 4 secondes. **U** s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **⓪**.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : activez la table de cuisson avec **⓪**. **L** s'allume. Appuyez sur **T** pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec **⓪**, la fonction est de nouveau activée.

## 5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **⓪** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **T** pendant 3 secondes. **Ⓛ** ou **Ⓜ** apparaît. Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- **Ⓛ** - les signaux sonores sont désactivés
  - **Ⓜ** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **Ⓜ**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **⓪**
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

# 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Récipients

- Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.

- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

## 6.2 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.3 Exemples de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
- 1	Conservier les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

## 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 8. DÉPANNAGE









### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.



Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur en modifiant le niveau de puissance.
 Il y a une zone sombre sur la zone multiple.	Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.	
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique n'est pas adapté.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
 s'allume.	Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui

fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser

correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions

relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EHF6547FOK  
Type 60 HAD 56 AO

Numéro de série .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 04  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne

7.1 kW



### 9.2 Spécification des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Diamètre de la zone de cuisson [mm]
Avant gauche	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Arrière gauche	1200	145
Avant droite	1200	145
Arrière droite	1500 / 2400	170 / 265

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle	EHF6547FOK	
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Chauffage par rayonnement	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	14,5 cm
	Avant droite	14,5 cm

Longueur (L) et largeur (W) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26,5 cm W 17,0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	194,9 Wh / kg
	Arrière gauche	188,0 Wh / kg
	Avant droite	188,0 Wh / kg
	Arrière droite	191,6 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		190,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


## 10.2 Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

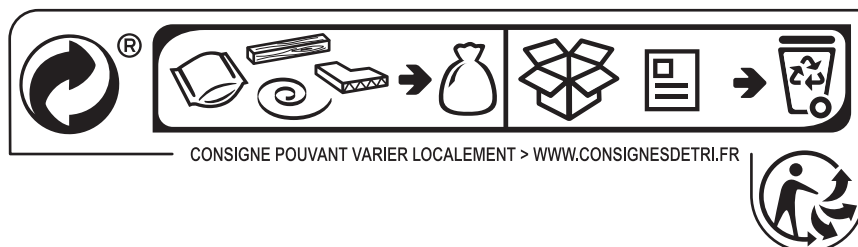
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F FRANCE ONLY**



## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	52
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	55
3. МОНТАЖА.....	57
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	59
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	61
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	63
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	65
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	65
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	67
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	68

## 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства.

Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### **1.1 Безбедност на деца и ранливи лица**

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

### **1.2 Општа безбедност**

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.

- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на параа за чистење на апаратот.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервис.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервисен претставник или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитници за плоча за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за плоча за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното на апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Дното од апаратот може да се загрее. Уверете се дека сте монтирале шперплоча, плоча направена од иверица или некој друг незапалив материјал за раздвојување под апаратот за да спречите пристап до дното.
- Плочата за разделување мора да ја покрие областа под површината за готвење веднаш.

### 2.2 Поврзување со струја



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Проверете дали апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Проверете дали е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клема за да го ослободите кабелот од напон.
- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери во близина.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот за струја. Контактирајте го нашиот Овластен сервисен центар или електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

### 2.3 Употреба



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикетата и заштината фолија (ако е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Поставајте ја ринглата на „исклучено“ („off“) по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината на апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи струен удар.
- Кога ставате храна во жешко масло, може да прска.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од пожар и изгореници

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



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Садовите за готвење направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стаклото / стакло-керамиката. Овие предмети секогаш кревајте ги кога треба да ги преместувате на површината за готвење.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.



## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

## 2.5 Сервисирање

- За да го поправите апаратот, контактирајте со Овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат

посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Расходување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

### 3.2 Вградени плочи за готвење

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

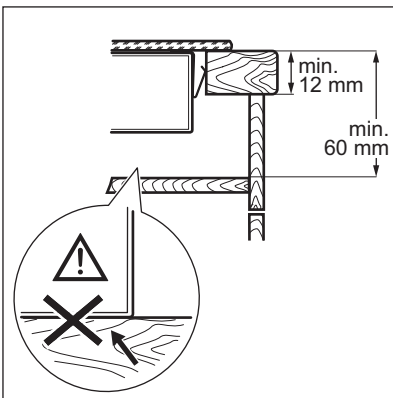
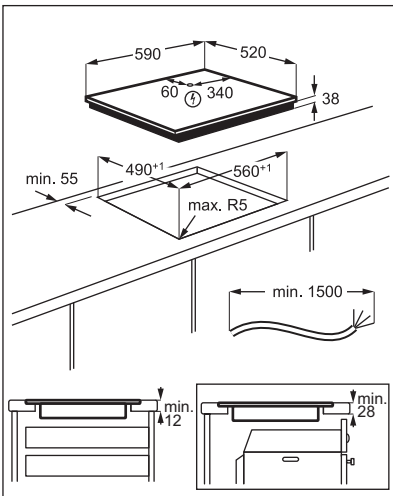
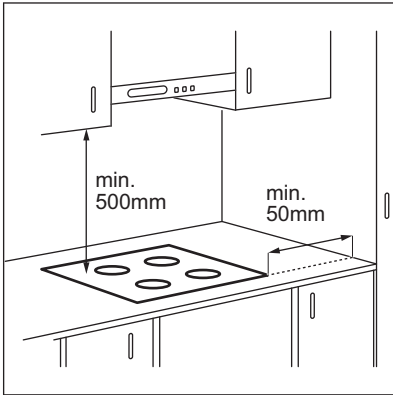
### 3.3 Кабел за поврзување

- Површината за готвење се испорачува со кабел за струја.

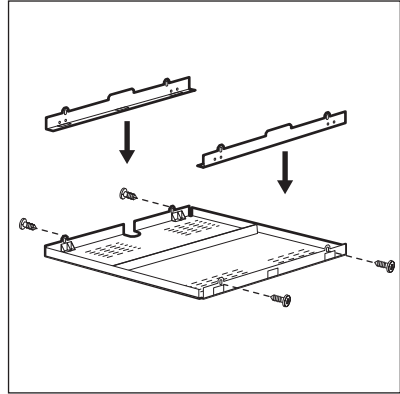
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете вид на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90°C или повисока. Обратете се во локалниот сервисен центар.

### 3.4 Склопување

Ако ја монтирате површината за готвење под аспиратор, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на аспираторот за минималното растојание меѓу апаратите.



### 3.5 Заштитна кутија



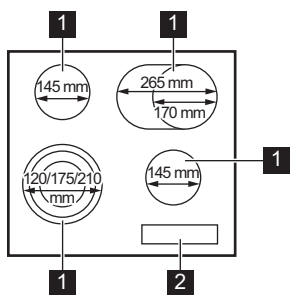
Ако користите заштитна кутија (додатен прибор), заштитното дно директно под површината за готвење не е потребно. Додатната заштитна кутија може да не е достапна во некои земји. Контактирајте со вашиот локален дистрибутер.



Не можете да ја користите заштитната кутија ако ја монтирате површината за готвење над печката.

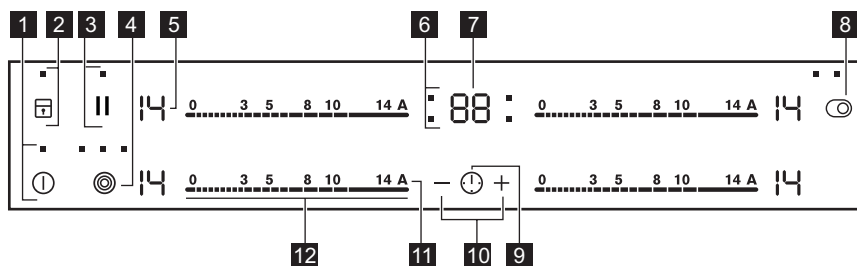
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Распоред на површината за готвење





- 1 Рингла
- 2 Контролна плоча

### 4.2 Распоред на контролна табла












Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензор	Функција	Коментар
1	⊕	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒	Заклучување / Безбедносен уред за деца За заклучување / отклучување на контролната табла.
3		Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
4	⊙	- За вклучување и исклучување на надворешниот прстен.
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината За прикажување на поставката за температура.

Сензор ско поле	Функција	Коментар
6	-	Временски показатели за ринглите
7	-	Екран на тајмерот
8		-
9		-
10	+ / -	-
11	A	Автоматско загревање
12	-	Контролна лента


### 4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
 - 	Ринглата е вклучена.
	Пауза е во функција.
	Автоматско загревање е во функција.
 + број	Има дефект.
	OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори): уште се готви / подгревање / преостаната топлина.
	Заклучување / Безбедносен уред за деца е во функција .
	Автоматско исклучување е во функција.

### 4.4 OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори)



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

 Постои опасност од изгореници поради преостаната топлина.

Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите. Показателите исто така може да се вклучат за околните рингли дури ако не ги користите.


## 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.


### 5.1 Вклучување и исклучување

Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.


### 5.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувајте ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали

 и површината за готвење се исклучува.

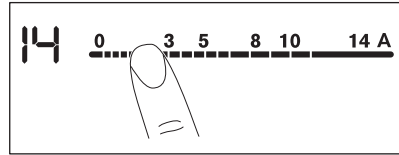
**Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:**

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

### 5.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



### 5.4 Вклучување и исклучување на надворешните прстени

Површината на која готвите можете да ја приспособите кон димензиите на садовите за готвење.

Користете го сензорското поле: 

**За вклучување на надворешниот прстен:** допрете го сензорското поле. Показното светло се пали.

**За вклучување на повеќе надворешни прстени:** допрете го сензорското поле уште еднаш. Се вклучува наредното показно светло.

**За исклучување на надворешниот прстен:** допирајте го сензорското поле се додека не се изгасне показното светло.



Кога ќе ја вклучите ринглата, но не го вклучувате надворешниот прстен, светлото коешто излегува од ринглата може да го покрие надворешниот прстен. Тоа не значи дека надворешниот прстен е вклучен. За да видите дали прстенот е вклучен проверете го показното светло.

### 5.5 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната јачина на топлина за пократко време. Кога е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока

поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната јачина на топлина.



За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.

**За да ја активирате функцијата за**

**ринглата:** допрете **A** (**R** се пали).

Веднаш допрете ја точната јачина на

топлина. После 3 секунди се вклучува **R**.

**За исклучување на функцијата:**

променете ја јачината на топлината.

## 5.6 Тајмер

### • Тајмер за одбројување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

**За поставување на ринглата:** допирајте

го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За вклучување на функцијата:** допрете

го **+** на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

**За да го видите преостанатото време:**

допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

**За да го промените преостанатото**

**време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Допрете го **+** или **-**.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете

го за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го **-**. Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.

**За да го запрете звукот:** допрете го .

### • CountUp Timer

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

**За поставување на ринглата:** допирајте

го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За да ја вклучите функцијата:** допрете

го **-** на тајмерот. **UP** се појавува. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето нанапред. Екранот се менува меѓу **UP** и избројаното време (во минути).

**За да го видите колку долго работи**

**ринглата:** допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете

го , а потоа допрете го **+** или **-**. Показното светло на ринглата се гаси.

### • Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

**За да ја вклучите функцијата:** допрете

го , а потоа допрете го **+** или **-** на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

**За да го запрете звукот:** допрете го .




Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.


## 5.7 Пауза


Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најниската поставка за јачина на топлината.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ја запира функцијата на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.



 се вклучува. Поставката за јачина на топлината се намалува на 1.


**За да ја исклучите функцијата** допрете го . Се вклучува претходната поставка за јачина на топлината.

## 5.8 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

**Прво поставете ја јачината на топлината.**

**За вклучување на функцијата:** допрете .  се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.





**За исклучување на функцијата:** допрете го . Се пали претходната поставка за јачина.







Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.





## 5.9 Безбедносен уред за деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.






**За да ја активирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .



**За да ја деактивирате функцијата:** активирајте ја површината за готвење со

. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .


**За да ја прескокеите оваа функција само за едно готвење:** активирајте ја површината за готвење со .  се вклучува. Допирајте го  4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.


## 5.10 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење. Допрете го  во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси. Допрете на  3 секунди.  или  се пали. Допрете на  на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
-  - звучните сигнали се вклучуваат

За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на  звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допирате 
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

## 6. ПОМОШ И СОВЕТИ



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Садови за готвење

- Дното на садовите за готвење треба да е што е можно подебело и порамно.

- Осигурете се дека дното на тавата е чисто и суво пред да ја ставите на површината за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте ја тавата врз керамичкото стакло.



Садовите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

## 6.2 Ќко Timer (Еко тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи

програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

## 6.3 Примери на апликации за готвење



Податоците во табелата се само препорака.

Поставување температура	Употребувајте за:	Време (min)	Совети
- 1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садите за готвење.
1 - 3	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 3	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.
3 - 5	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
5 - 7	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
7 - 9	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
7 - 9	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
9 - 12	Благо пржење: шницли, телешко кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.
12 - 13	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
14	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печење), помфрит во многу масло.		



## 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината не влијаат врз работата на површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Употребувајте специјално стругало за стаклото.

### 7.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со

шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ




### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со површината за готвење.	Апаратот не е поврзан со напојување на струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Осигурувачот е прегорен.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Доколку осигурувачот прегорува постојано, контактирајте со квалификуван електричар.
	Не ја поставувате јачината за топлина за 10 секунди.	Вклучете ја површината за готвење повторно и нагодете го поставувањето на температурата за помалку од 10 секунди.

Проблем	Можна причина	Решение
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога површината за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Тргнете го предметот од сензорските полиња.
Површината за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Тргнете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или сензорот е оштетен.	Ако ринглата работела доволно долго за да е жешка, јавете се во овластениот сервисен центар.
Автоматско загревање не работи.	Ринглата е жешка.	Оставете ринглата да се излади доволно.
	Поставена е највисока температура.	Поставката за највисока температура има иста јачина како и функцијата.
Не можете да го вклучите надворешниот прстен.		Прво, вклучете го внатрешниот прстен со промена на јачината на поставката.
 Има темна област на повеќенаменската рингла.	Нормално е да има темна област на повеќенаменската рингла.	
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садот за готвење е преголем или сте го ставиле многу блиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ќе ги допрете сензорските копчиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Безбедносен уред за деца или Заклучување работи.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 и број се прикажани на екранот.	Има грешка на површината за готвење.	Деактивирајте ја површината за готвење и активирајте ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја површината за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја површината за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластениот сервисен центар.

Проблем	Можна причина	Решение
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување не е точно направено.	Исклучете ја површината за готвење од напојувањето со струја. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
 се вклучува.	Недостасува втората фаза од напојувањето со струја.	Проверете дали површината за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Извадете го осигурувачот, почекајте една минута и вратете го назад.

## 8.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во овластениот сервисен центар. Наведете ги податоците од плочката за спецификации. Исто така наведете ја и троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и пораката за



грешка која се пали. Осигурете се дека правилно работите со површината за готвење. Ако неправилно сте ракувале со површината за готвење, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 9.1 Плочка со спецификации

Модел EHF6547FOK  
Тип 60 HAD 56 AO

Сериски бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 04  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Произведено во Германија  
7.1 kW  
 

### 9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (Поставка за максимална топлина) [W]	Дијаметар на рингла [mm]
Лева предна	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Лева задна	1200	145
Десна предна	1200	145
Десна задна	1500 / 2400	170 / 265

За оптимални резултати при готвењето, користете сад за готвење којшто не е поголем од дијаметарот на ринглата.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информации за производот според EU 66/2014 што важат само за пазарот на ЕУ

Идентификација на моделот	ENH6547FOK	
Вид на површина за готвење	Вградена површина за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на греење	Грејач што зрачи	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лева предна Лева задна Десна предна	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Должина (L) и ширина (W) на некружни рингли	Десна задна	L 26,5 cm W 17,0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	194,9 Wh / kg 188,0 Wh / kg 188,0 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на површината за готвење (EC electric hob)	190,6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Површини за готвење - Методи за мерење перформанси


### 10.2 Штедење на енергија


Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.

- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Дното на садот треба да биде со ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

## 11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso site para:**



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	69
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	72
3. INSTALAÇÃO.....	74
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	76
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	77
6. SUGESTÕES E DICAS.....	80
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	81
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	82
9. DADOS TÉCNICOS.....	83
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	84

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de

instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- É necessário manter as crianças com idades entre os 3 e os 8 anos e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos de idade afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.

### 2.2 Ligação eléctrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.



- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos ferveram até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

### 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer

- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.5 Assistência técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças de substituição originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

## 2.6 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

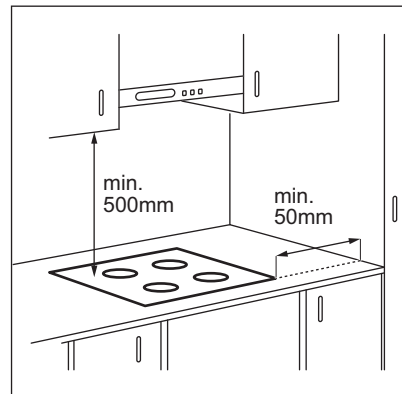
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento em superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

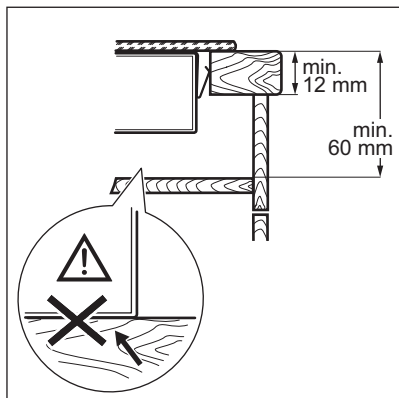
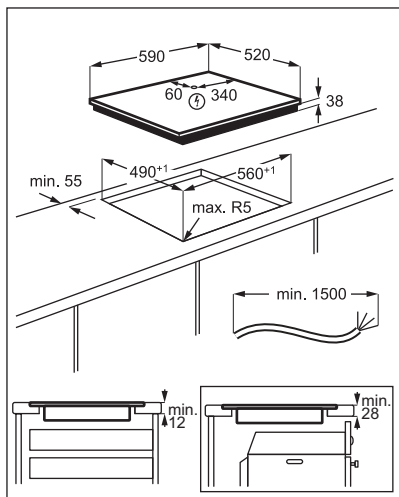
## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

## 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor para saber qual é a distância mínima que deve existir entre os aparelhos.



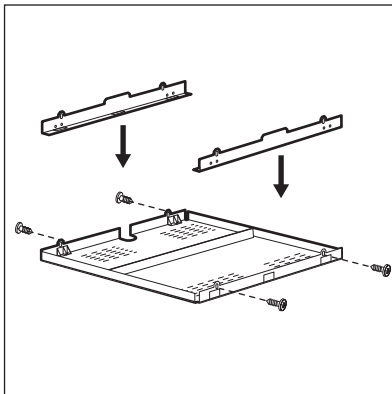


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caixa de proteção



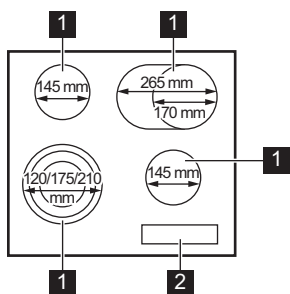
Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

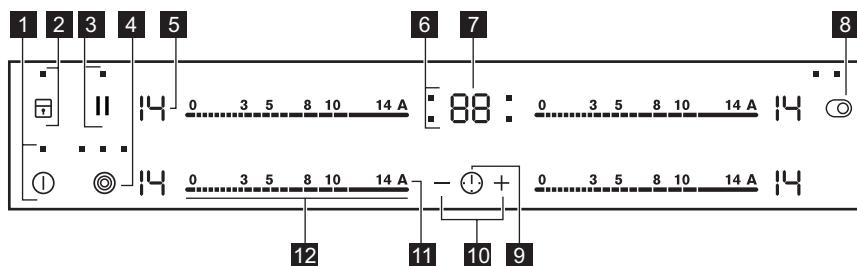
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de cozedura





- 1 Zona de aquecimento
- 2 Painel de comandos

### 4.2 Disposição do painel de controlo











Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloquear / Bloqueio de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		Pausa Para activar e desactivar a função.
4	⊙	- Para activar e desactivar o circuito exterior.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.

Campo do sensor	Função	Comentário	
7	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8		-	Para activar e desactivar o circuito exterior.
9		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10	+ / -	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	A	Aquecimento automático	Para activar e desactivar a função.
12	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.


### 4.3 Indicadores de grau de aquecimento

Visor	Do ciclo
	A zona de confeção está desativada.
	A zona de confeção está ativada.
	Pausa ativo.
	Aquecimento automático ativo.
	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Bloqueio de segurança para crianças funciona.
	Desativação automática ativo.

### 4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



#### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


### 5.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.


## 5.2 Desativação automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

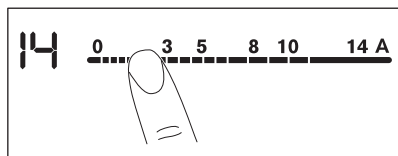
**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

Grau de confeção	A placa desactiva-se após
 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1.5 horas

## 5.3 Grau de cozedura



Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



## 5.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores


É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.

Utilizar o campo do sensor:  

**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.


**Para activar mais circuitos exteriores:** toque novamente no campo do sensor. O indicador subsequente acende.



**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.

-  Quando activar a zona e não activar o circuito exterior, a luz emitida pela zona pode abranger o circuito exterior. Isto não significa que o circuito exterior esteja activado. Para ver se o circuito exterior está activado, observe o indicador.

## 5.5 Aquecimento automático

Active esta função para obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. Quando esta função está activa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no grau de cozedura desejado.

-  Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em **A** ( acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos,  acende.


**Para desativar a função:** altere o nível de calor.


## 5.6 Temporizador


- **Temporizador de contagem decrescente**




Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.



Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeitão e seleccione depois a função.


**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para ativar a função:** toque em  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começa a piscar, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.

**Para mudar o tempo:** toque em  para definir a zona de cozedura. Toque em  ou .


**Para desativar a função:** toque em  para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.

 Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.




**Para desligar o som:** toque em .


#### • CountUp Timer

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.




**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para ativar a função ou alterar o tempo:**


toque em  do temporizador.  aparece. Quando o indicador da zona de aquecimento começa a piscar, a contagem de tempo começa. O visor alterna entre  e o tempo contado (em minutos).




**Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona:** toque em  para

definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.


**Para desativar a função:** toque em  e, de seguida toque em  ou . O indicador da zona de cozedura desaparece.

#### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta  na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em  e, de seguida, toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e **00** pisca.

**Para desligar o som:** toque em .

 Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.


## 5.7 Pausa


Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.

 acende-se. A definição de aquecimento é reduzida para 1.

**Para desactivar a função,** toque em . A definição anterior de aquecimento acende-se.

## 5.8 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeitão a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**

**Para ativar a função:** toque em . acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

**Para desativar a função:** toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.

Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.9 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento.

Toque em durante 4 segundos. acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em durante 4 segundos. acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função por apenas um período de confeção:** ative a placa com .

acende. Toque em durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 5.10 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Toque em durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em durante 3 segundos. ou acende.

Toque no do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

- - os sons ficam desactivados
- - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

## 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos e painelas

- O fundo do tacho ou panela deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar uma alteração de cor na superfície de vitrocerâmica.

### 6.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.



## 6.3 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
- 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.

- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS








### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configure a definição de calor durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
A placa desativa-se.	Pausa ativo.	Consulte "Utilização diária".
	Existem manchas de água ou gordura no painel de controlo.	Limpe o painel de controlo.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aquecimento automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.

Problema	Causa possível	Solução
	Está definido o grau de aquecimento mais elevado.	O grau de aquecimento mais elevado tem a mesma potência que a função.
Não consegue ativar o circuito exterior.		Em primeiro lugar, ative o circuito interior mudando o grau de aquecimento.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficam quentes.	O recipiente é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o recipiente grande numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloquear ativo.	Consulte "Utilização diária".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
 acende-se.	A segunda fase da alimentação elétrica está em falta.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Retire o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.

## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de

erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Tipo 60 HAD 56 AO

220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado na Alemanha  
7.1 kW

N.º de série .....  
ELECTROLUX



## 9.2 Especificações das zonas de confeção

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Dianteira esquerda	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Traseira esquerda	1200	145
Dianteira direita	1200	145
Traseira direita	1500 / 2400	170 / 265

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com EU 66/2014 válido apenas para o mercado da UE

Identificação do modelo	EHF6547FOK	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Aquecimento radiante	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	14,5 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Traseira direita	C 26,5 cm L 17,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	194,9 Wh/kg
	Traseira esquerda	188,0 Wh/kg
	Dianteira direita	188,0 Wh/kg
	Traseira direita	191,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


### 10.2 Poupança de energia


Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
  - Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
  - O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
  - Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
  - Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:  
[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)


## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	86
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	89
3. УСТАНОВКА.....	92
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	93
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	95
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	98
7. УХОД И ЧИСТКА.....	99
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	100
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	102
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	102

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с этой Инструкцией. Изготовитель не несёт

ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.



- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.

- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку из фанеры, полотна для столешниц или других невоспламеняющихся материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной панелью.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **2.4 Уход и чистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## **2.5 Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Применяйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях и предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## **2.6 Утилизация**



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

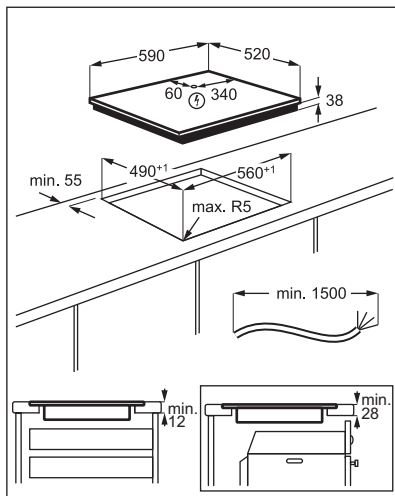
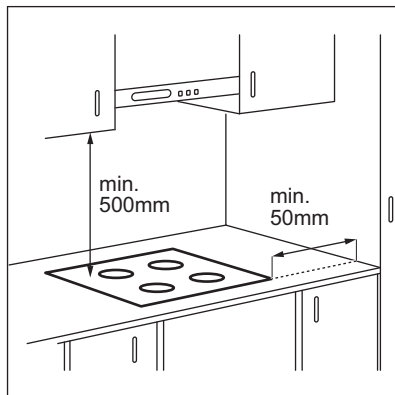
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

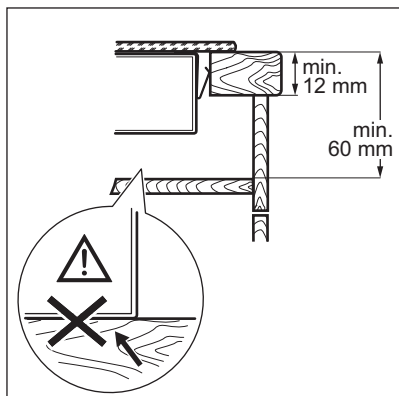
### 3.3 Шнур питания

- Варочная панель поставляется со шнуром питания.
- При замене поврежденного шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



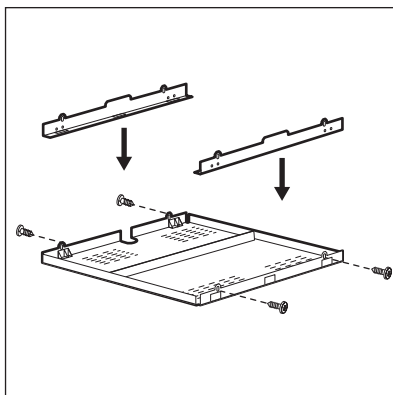


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитный экран



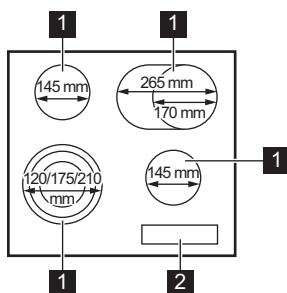
При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) установка защитного пола непосредственно под варочной панелью не является обязательной. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных аксессуаров. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

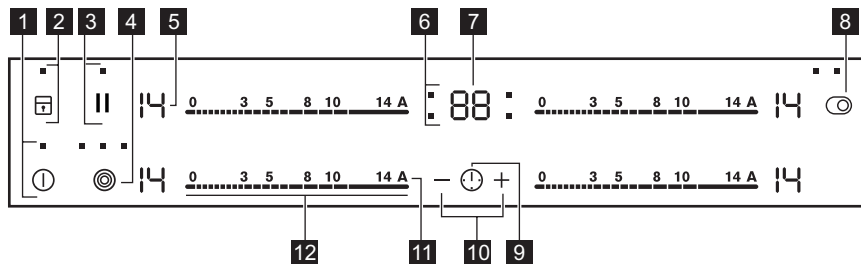
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Диаметр конфорки
- 2** Панель управления

## 4.2 Функциональные элементы панели управления




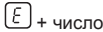





Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	ⓘ	«ВКЛ/ВЫКЛ» Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокировка / Устройство защиты детей Блокировка/разблокировка панели управления.
3		Пауза Включение и выключение функции.
4	⊙	- Включение и выключение внешнего контура.
5	-	Индикация мощности нагрева Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера Отображение времени в минутах.
8	⊙	- Включение и выключение внешнего контура.
9	⊙	- Выбор конфорки
10	+ / -	- Увеличение или уменьшение времени.
11	A	Автоматический нагрев Включение и выключение функции.
12	-	Линейка управления Установка мощности нагрева.

## 4.3 Индикаторы ступеней нагрева


Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.

Дисплей	Описание
	Конфорка работает
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокировка / Устройство защиты детей.
	Выполняется Автоматическое выключение.

#### 4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



##### ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.


## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



##### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение


Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

### 5.2 Автоматическое выключение


**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после

чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;

- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

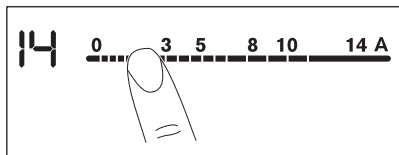
**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
 , 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

### 5.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.



### 5.4 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.

Используйте сенсорное поле:

**Включение внешнего контура:** коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.

**Включение дополнительных внешних контуров:** снова коснитесь того же сенсорного поля. Загорится соответствующий индикатор.

**Выключение внешнего контура:** нажимайте на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.

Если включить конфорку, не включая внешний контур, подсветка конфорки может осветить внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

### 5.5 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем

продолжает работу на требуемом уровне мощности.

Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь **A** (высветится **R**). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева. Через 3 секунды высветится **R**.

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

### 5.6 Таймер

• **Таймер обратного отсчета**  
Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.


**Для включения этой функции:** коснитесь **+** таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

**Просмотр оставшегося времени:** коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

**Изменение текущего времени:** коснитесь для выбора конфорки. Нажмите на **+** или на **-**.

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь для выбора конфорки, а затем коснитесь **-**. Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**. Индикатор конфорки погаснет.




 По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка выключится.




**Отключение звука:** коснитесь .

#### • CountUp Timer


Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.




**Для включения этой функции:**

коснитесь  таймера. Появится . Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).


**Просмотр длительности работы**

**конфорки:** коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.




**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь , а затем коснитесь  или . Индикатор конфорки погаснет.


#### • Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:**

коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

**Для выключения звука** коснитесь .

 Данная функция не влияет на работу конфорок.


## 5.7 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.


При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

 загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

**Для выключения этой функции**



коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

## 5.8 Блокировка


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.


**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.


**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



 При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 5.9 Устройство защиты детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.


Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

**Чтобы выключить эту функцию:**

Включите варочную панель при помощи

①. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи ①.

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи ①. Загорится .

Прикоснитесь к  на 4 секунды.





**Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ① данная функция включается снова.



## 5.10 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к ① в течение 3-х секунд.

Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
  -  – звуковая сигнализация включена
- Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

- Вы коснулись ①
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную панель, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.


### 6.2 Öko Timer (Эко таймер)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

### 6.3 Примеры использования варочной панели



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

## 7. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных панелей.

- Используйте специальный скребок для стекла.

### 7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- После того, как прибор полностью остынет, удалите: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности: для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ








### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам.	Следует касаться только одного сенсора.
Выполняется Пауза.	Выполняется Пауза.	См. главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или брызги жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Автоматический нагрев.	Конфорка горячая.  Установлен максимальный уровень нагрева.	Дайте конфорке как следует остыть.  Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур, изменив уровень нагрева.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.	Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.	
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. главу «Ежедневное использование».
Загорится  .	Работает Устройство защиты детей или Блокировка.	См. главу «Ежедневное использование».
Загораются символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Загорится  .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель.

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный

центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или

продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHF6547FOK  
Тип 60 HAD 56 AO

Серийный № .....  
ELECTROLUX

PNC (Продуктовый номер) 949 596 005 04  
220-240 В 50-60 Гц  
Изготовлено в Германии  
7.1 кВт



### 9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки, мм
Передняя левая	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задняя левая	1200	145
Передняя правая	1200	145
Задняя правая	1500 / 2400	170 / 265

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную

посуду, размеры которой не превышает диаметра конфорки.

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Сведения об изделии, приведенные в соответствии с EU 66/2014, действительны только для рынка ЕС

Идентификатор модели	EHF6547FOK	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Излучающий нагреватель	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	14,5 см
	Передняя правая	14,5 см

Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки для утятницы	Задняя правая	Д 26,5 см Ш 17 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	194,9 Вт·ч/кг
	Задняя левая	188 Вт·ч/кг
	Передняя правая	188 Вт·ч/кг
	Задняя правая	191,6 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		190,6 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик


## 10.2 Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва,  
тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

CE EAC

867366727-A-182021

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