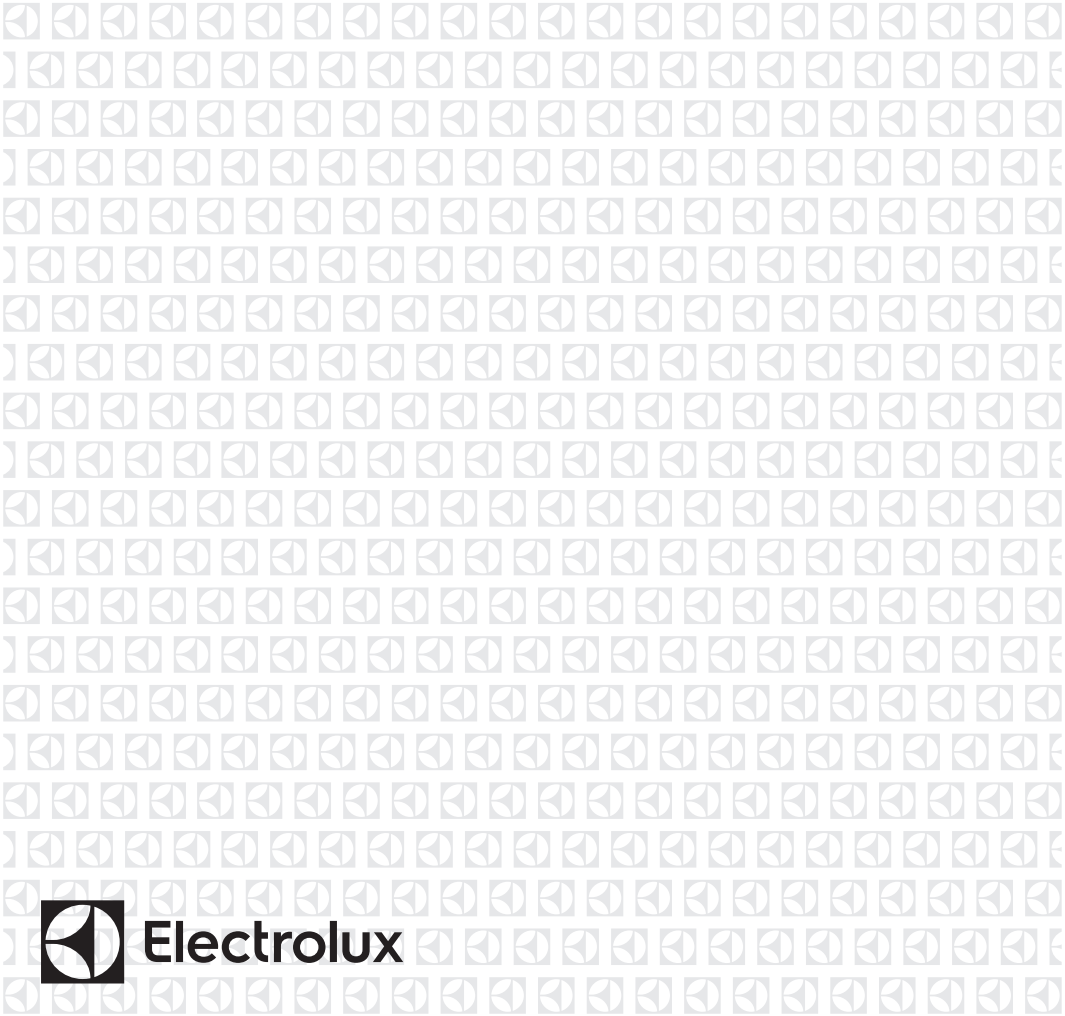




EL	Εστίες	Οδηγίες Χρήσης	2
PT	Placa	Manual de instruções	21
RU	Варочная панель	Инструкция по эксплуатации	38



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
5. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	12
6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	14
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	14
8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	16
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	18
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	19

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθανεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά. Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης

των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι

ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα άκαυστο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποφεύγεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπτε στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε τον συνδετήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλάντζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός

κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.

- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαίροπύρωνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω

στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή πριν από τη συντήρησή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκάσμο με νερό ή ατμό για το καθαρίσμα της συσκευής.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

2.5 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

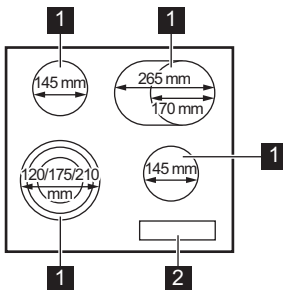
- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

2.6 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

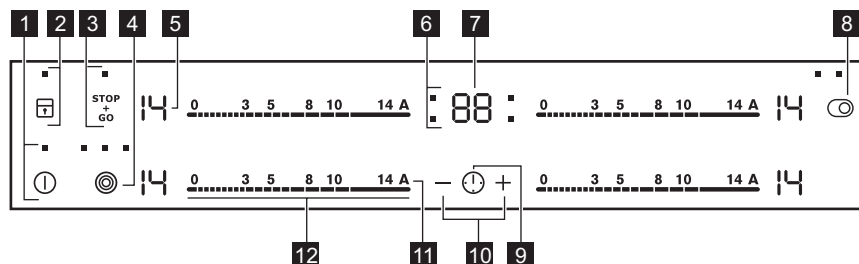
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Ζώνη μαγειρέματος
- 2** Πίνακας χειριστηρίων

3.2 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	Κλειδωμα / Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά	Για κλειδωμα / ξεκλειδωμα του χειριστηρίου.
3	STOP+GO	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
4	-	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου.
5 -	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
6 -	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.
7 -	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
8	-	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου.
9	-	Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.
10	-	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
11	Αυτόματη Θέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
12 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.

3.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Ένδειξη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
 - 	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία STOP+GO είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη Θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
 + ψηφίο	Υπάρχει δυσλειτουργία.
 /  / 	OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχιση μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Η λειτουργία Κλείδωμα /Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη Απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.

3.4 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

 /  /  Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας.

4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

4.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

4.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο

χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

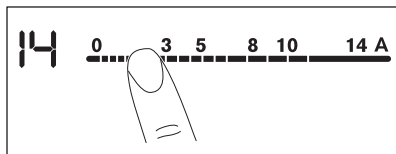
Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
 , 1 - 3	6 ώρες
4 - 7	5 ώρες
8 - 9	4 ώρες
10 - 14	1,5 ώρα

4.3 Σκάλα μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος:

Αγγίξτε την μπάρα χειριστηρίων στη σωστή σκάλα μαγειρέματος ή μετακινήστε το δάχτυλό σας επάνω στην μπάρα χειριστηρίων μέχρι να επιτύχετε τη σωστή σκάλα μαγειρέματος.



4.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Χρήση του πεδίου αφής:  

Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: αγγίξτε το πεδίο αφής. Ανάβει η ένδειξη.

Για ενεργοποίηση περισσότερων εξωτερικών δακτυλίων: αγγίξτε ξανά το ίδιο πεδίο αφής. Ανάβει η επακόλουθη ένδειξη.

Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: αγγίξτε το πεδίο αφής μέχρι να σβήσει η ένδειξη.

 Όταν ενεργοποιείτε τη ζώνη αλλά δεν ενεργοποιείτε τον εξωτερικό δακτύλιο, ο φωτισμός που εξέρχεται από τη ζώνη ενδέχεται να καλύπτει τον εξωτερικό δακτύλιο. Αυτό δεν σημαίνει ότι ο εξωτερικός δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος. Για να δείτε αν ο δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος ελέγξτε την ένδειξη.

4.5 Αυτόματη Θέρμανση

Ενεργοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Όταν είναι ενεργοποιημένη, η ζώνη λειτουργεί στην υψηλότερη ρύθμιση στην αρχή και μετά συνεχίζει να μαγειρεύει στην επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

 Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι κρύα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το **A** (Ανάβει η ένδειξη ). Αγγίξτε αμέσως την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα ανάβει η ένδειξη .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

4.6 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μία συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Για να αλλάξετε την ώρα: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Αγγίξτε το  ή το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το . Ο υπολειπόμενος χρόνος μετρά αντίστροφα έως το 00. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

 Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

CountUp Timer (Το χρονόμετρο)
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη. Ανάβει η ένδειξη . Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται μέτρηση χρόνου. Η οθόνη εναλλάσσεται ανάμεσα στην

ένδειξη  και τον μετρηθέντα χρόνο (λεπτά).

Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη προβάλλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το  ή το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

Μετρητής Λεπτών

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ως **Μετρητή Λεπτών** όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος εμφανίζει το .

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αγγίξτε το . Αγγίξτε το  ή το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

 Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

4.7 STOP+GO

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας: αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη .

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.

4.8 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλα μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.**Για ενεργοποίηση της λειτουργίας:**

αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

4.9 Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το ①. Μη ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει η ένδειξη . Απενεργοποιήστε τις εστίες με το ①.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το ①. Μη ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει η ένδειξη . Απενεργοποιήστε τις εστίες με το ①.

Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μια περίοδο μαγειρέματος:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το ①. Ανάβει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.** Μπορείτε να λειτουργήσετε την εστία. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με το ① η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

4.10 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Αγγίξτε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει. Αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ή  ανάβει. Αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

-  - απενεργοποίηση των ήχων
-  - ενεργοποίηση των ήχων

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε , ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- αγγίζετε το ①
- η ένδειξη Μετρητής Λεπτών μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης μειώνεται
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

5. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Μαγειρικό σκεύος

Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.



Τα μαγειρικά σκεύη από ασάλι εμαγίε και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

5.2 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης Εξοικονόμησης Ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος

απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

5.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγει- ρέματος	Χρήση:	Χρό- νος (λεπτά)	Συμβουλές
 - 1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 3	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 3	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
3 - 5	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα.
5 - 7	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό.
7 - 9	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
7 - 9	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό μαζί με τα υλικά.
9 - 12	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
12 - 13	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
14	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες.		

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

6.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν

ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα βρεγμένο πανί.

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Τι να κάνετε αν ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα σύνδεσης.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
		Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Η λειτουργία STOP+GO είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
	Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο.	Καθαρίστε το χειριστήριο.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιούνται οι εστίες.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η λειτουργία Αυτόματης Θέρμανσης δεν ενεργοποιείται.	Η ζώνη είναι ζεστή.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά η ζώνη.
	Έχει ρυθμιστεί η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο.
 Υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη.	Είναι φυσιολογικό να υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη.	
Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες εάν είναι δυνατό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν υπάρχει ηχητικό σήμα όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Τα σήματα είναι απενεργοποιημένα.	Ενεργοποιήστε τα σήματα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Η λειτουργία Αυτόματης Απενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.
Ανάβει η ένδειξη  .	Έχει ενεργοποιηθεί η Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά ή η λειτουργία Κλειδώματος.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  μαζί με έναν αριθμό.	Παρουσιάστηκε σφάλμα στις εστίες.	Αποσυνδέστε για λίγο τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ανάβει η ένδειξη E6 .	Η δεύτερη φάση της παροχής ρεύματος λείπει.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Αφαιρέστε την ασφάλεια, περιμένετε ένα λεπτό, και τοποθετήστε την πάλι.

7.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης επιφάνειας) και το μήνυμα

σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Πριν από την εγκατάσταση

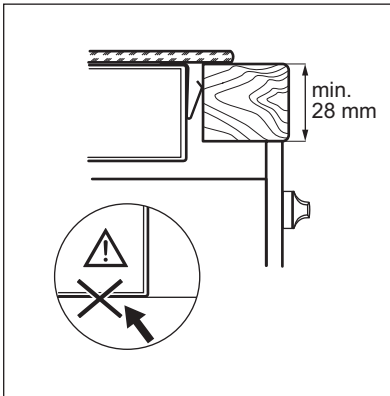
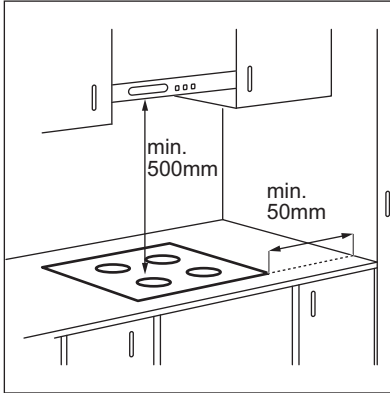
Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Αριθμός
σειράς

8.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

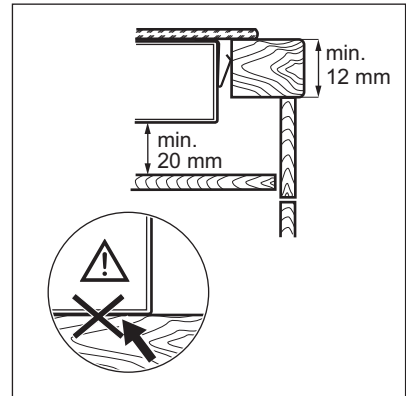
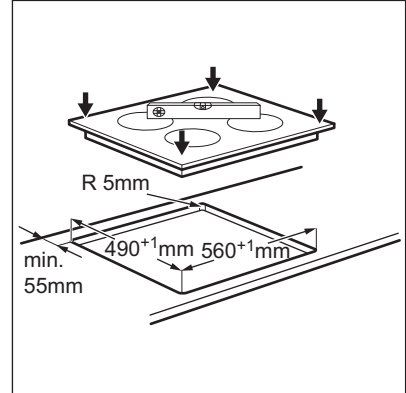
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

8.4 Συναρμολόγηση

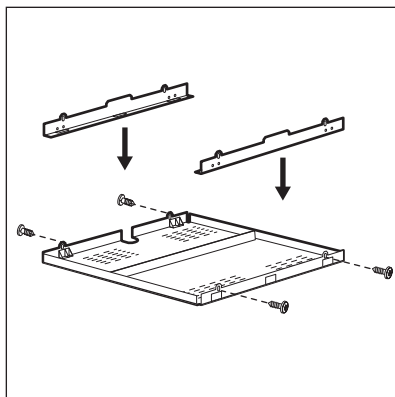


8.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο τύπο (και άνω) καλωδίου τροφοδοσίας: H05V2V2-F ελάχ. Θερμ. 90°C. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.



8.5 Πλαίσιο προστασίας



Αν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πλαίσιο (ένα πρόσθετο εξάρτημα), δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε προστατευτικό πάτο κάτω από τις εστίες. Το προστατευτικό πλαίσιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες. Επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας.



Δεν είναι δυνατή η χρήση του προστατευτικού πλαισίου εάν εγκαταστήσετε τις εστίες επάνω από φούρνο.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

9.1 Πινάκιδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EHF6547FOK
Τύπος 60 HAD 56 AO

Αρ.Σειρ.
ELECTROLUX

Κωδικός προϊόντος PNC 949 596 005 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία
7.1 kW



9.2 Χαρακτηριστικά ζωνών μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (Μέγ. σκάλα μαγειρέματος) [W]	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος [mm]
Εμπρός αριστερά	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Πίσω αριστερά	1200	145
Εμπρός δεξιά	1200	145
Πίσω δεξιά	1500 / 2400	170 / 265

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη

μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

10.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ EU 66/2014

Αναγνωριστικό μοντέλου		EHF6547FOK
Τύπος εστιών		Εντοιχιζόμενες εστίες
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		4
Τεχνολογία θέρμανσης		Θέρμανση διά Ακτινοβολίας
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26,5 cm Π 17,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	191,3 Wh / kg
	Πίσω αριστερά	196,8 Wh / kg
	Εμπρός δεξιά	196,8 Wh / kg
	Πίσω δεξιά	182,6 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας (EC electric hob)		191,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης

10.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά

συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία

του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το

σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	22
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	24
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	26
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	28
5. SUGESTÕES E DICAS.....	31
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	32
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	32
8. INSTALAÇÃO.....	35
9. DADOS TÉCNICOS.....	36
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	37

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 óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local 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.
- 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.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- 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.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

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. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- 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 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 objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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 protecções 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 protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- 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 ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso 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 não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- 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 braçadeira 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 eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de

protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica 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 eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente 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 ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. 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 eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- 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 objectos 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 objectos 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 nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura 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 objectos 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.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.

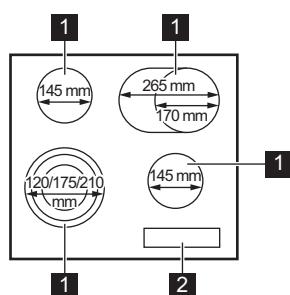
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

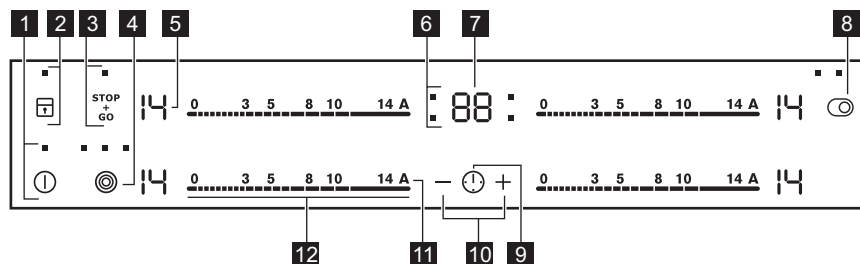
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



- 1** Zona de cozedura
- 2** Painel de comandos

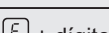
3.2 Disposição do painel de comandos



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

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
1		ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2		Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
4		-	Para activar e desactivar o circuito exteri- or.
5	-	Indicador do grau de co- zedura	Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do tempori- zador das zonas de co- zedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
8		-	Para activar e desactivar o circuito exteri- or.
9		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10		-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11		Aquecimento Automático	Para activar e desactivar a função.
12	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está activada.
	A função STOP+GO está activa.
	A função Aquecimento Automático está activa.
	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): conti- nuar a cozinhar/manter quente/calor residual.

Visor	Descrição
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está activa.

3.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!

   O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

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

4.2 Desactivação 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 desactiva-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.

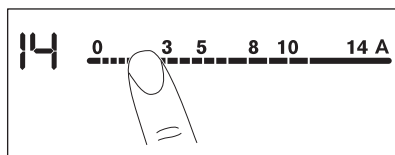
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

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

4.3 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.



4.4 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.

4.5 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 activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

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

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.6 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o grau de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

Para seleccionar a zona de cozedura: toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

Para activar a função: toque no **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para alterar o tempo: seleccione a zona de cozedura com . Toque em **+** ou **-**.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em **-**. O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

 Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

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

Para seleccionar a zona de cozedura: toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

Para activar a função: toque no **UP** do temporizador. **UP** acende. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre **UP** e o tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: seleccione a

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

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com  e toque em  ou . O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activa e as zonas de cozedura estão inactivas. O visor apresenta  na área do grau de cozedura.

Para activar a função: toque em .

Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em .



Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

4.7 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em . acende.

Para desactivar a função: toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

4.8 Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

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

Para desactivar a função: toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.



Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.9 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento acidental da placa.

Para activar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para desactivar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

4.10 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive 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 ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da Contagem Decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e panelas



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.



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

5.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

5.3 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	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 vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas 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.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
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.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho 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.

6.2 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. Coloque o raspador especial 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 húmido.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	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.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.

Problema	Causa possível	Solução
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sons. Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece  .	A Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa e active-a novamente.
Aparece  .	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aparece E6 .	A segunda fase da alimentação eléctrica está em falta.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Retire o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.

7.2 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 correctamente. 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.

8. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

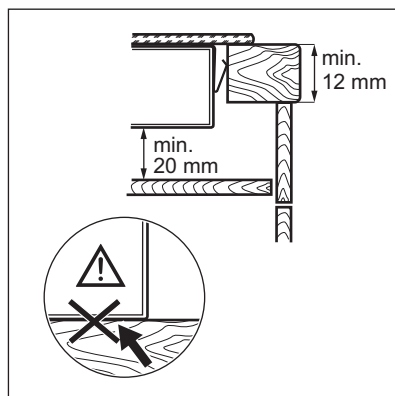
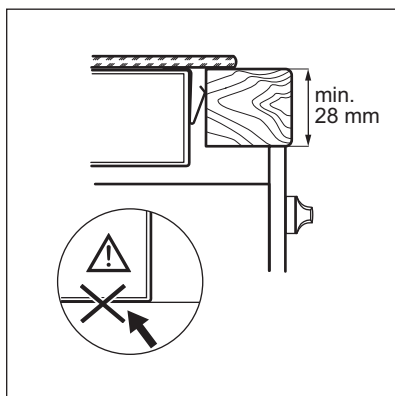
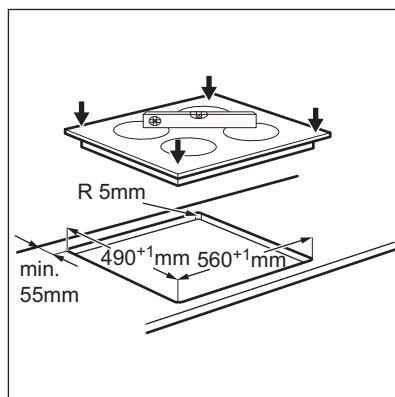
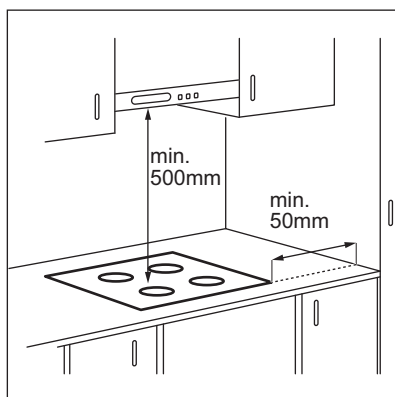
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série

8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

8.4 Montagem

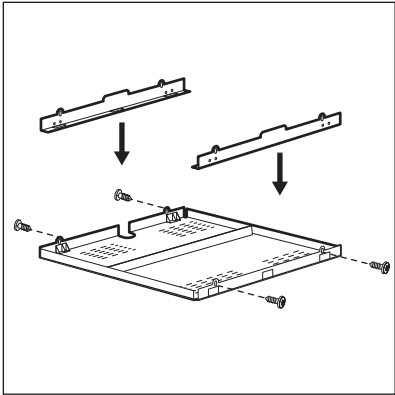


encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T min. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.5 Caixa de protecção



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.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo EHF6547FOK
Tipo 60 HAD 56 AO

N.º de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.1 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

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 a norma EU 66/2014

Identificação do modelo		EHF6547FOK
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento		Aquecimento radiante
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	14,5 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
Comprimento (L) e largura (W) da zona de cozedura não circular	Traseira direita	L 26,5 cm
		W 17,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	191,3 Wh/kg
	Traseira esquerda	196,8 Wh/kg
	Dianteira direita	196,8 Wh/kg
	Traseira direita	182,6 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		191,9 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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	39
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	41
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	44
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	46
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	49
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	50
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51
8. УСТАНОВКА.....	53
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	55
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	56

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ℹ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

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. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **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.
- **ВНИМАНИЕ:** 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 используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

- 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 производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем 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.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его 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 возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с

прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети 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 указанные на табличке с техническими данными

параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.

- 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 используйте тройники и удлинители.
- 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель

электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры 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 к 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 стеклокерамическую поверхность варочной панели 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.
- Стекланную/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 панели.

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

2.4 Уход и очистка

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

2.5 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

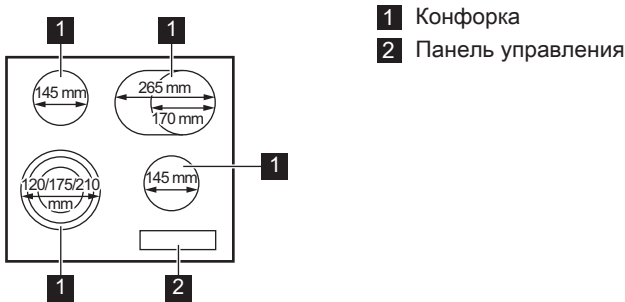
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

2.6 Сервис

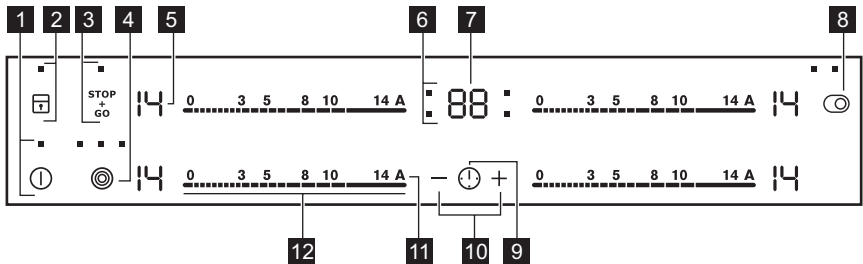
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



3.2 Функциональные элементы панели управления



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

Сен-сор-ное поле	Описание	Комментарий
1	① «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	Блокировка / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
3	STOP + GO	Включение и выключение функции.
4	-	Включение и выключение внешнего контура.
5	-	Индикация мощности нагрева

	Сен- сор- ное поле	Описание	Комментарий
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.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
 - 	Конфорка работает.
	Выполняется функция STOP+GO.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
 + число.	Возникла неисправность.
 /  / 	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Включение или выключение

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

4.2 Автоматическое отключение

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

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- 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 была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

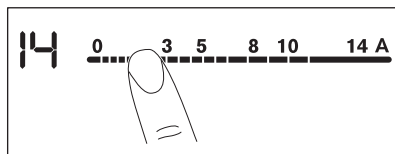
**Соотношение уровня мощности
нагрева и времени работы, после
которого варочная панель
выключается:**

Мощность на- грева	Варочная па- нель отключает- ся через
 , 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

4.3 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.



4.4 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.

4.5 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности 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 ). Сразу же коснитесь требуемого уровня мощности нагрева. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию:
измените уровень мощности нагрева.

4.6 Таймер

Таймер обратного отсчета
Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

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

Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Для включения этой функции:

коснитесь  таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

Изменение текущего времени:

выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .

Чтобы выключить эту функцию:

выберите конфорку с  и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинается мигать «00». Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Для включения этой функции:

коснитесь  таймера, и включится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее

чередуется отображение UP и отсчитанного времени (в минутах).

Просмотр длительности работы конфорки: выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплей будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

Чтобы выключить эту

функцию: выберите конфорку с и коснитесь $+$ или $-$. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки для жарки не используются. На дисплее отображается ступень нагрева .

Для включения этой функции:

коснитесь . Коснитесь $+$ или $-$ таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь .



Данная функция не влияет на работу конфорок.

4.7 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции ступень нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения этой функции:

коснитесь . Высветится .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

4.8 Блокировка

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

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

4.9 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте четыре секунды. Высветится . Выключите варочную панель при помощи .

Отмена функции на один цикл

приготовления: Включите варочную панель при помощи . Высветится . Коснитесь и удерживайте 4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при

помощи ① данная функция включается снова.

4.10 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Коснитесь и удерживайте ① в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена

-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель 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.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



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

5.2 Öko Timer (Таймер экономичности)

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 мощности и времени приготовления.

5.3 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 3	Загущение, выпаривание: 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 превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
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	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

6. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.1 Общая информация

- Варочную поверхность 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.

6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной

панели. 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, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с

неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

- **Удалите пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
		Повторно включите варочную поверхность и менее чем за 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Подается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность подает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная степень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
Не включается внешний контур нагрева.		Сначала включите внутренний контур.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.	Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.	
Сенсорные поля 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 сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите варочную поверхность и снова включите ее.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	На некоторое время отключите варочную поверхность от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ E6 .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель.

7.2 Если решение найти не удастся...

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.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

8.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения.

8.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную

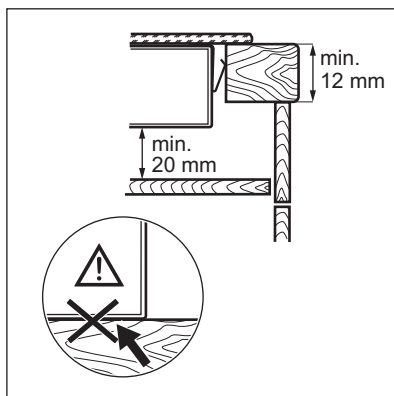
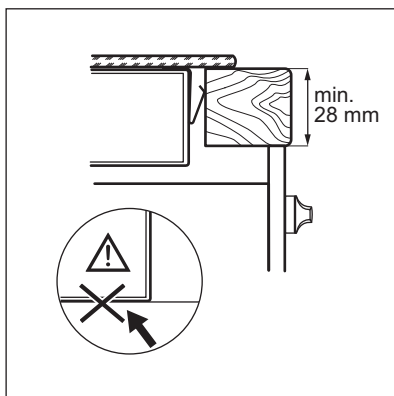
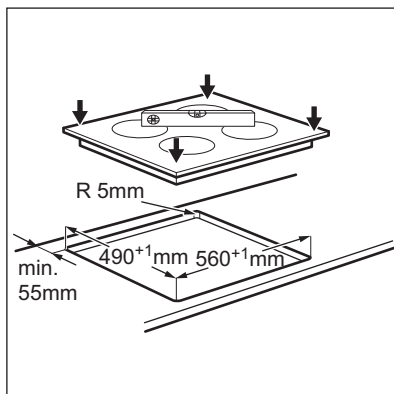
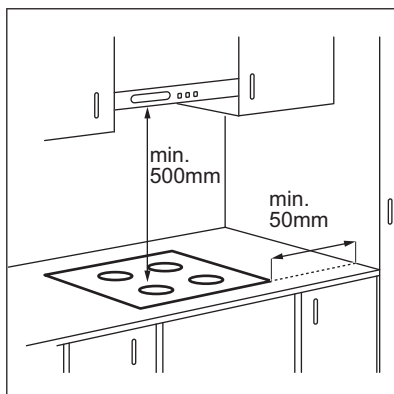
для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

8.3 Сетевой шнур

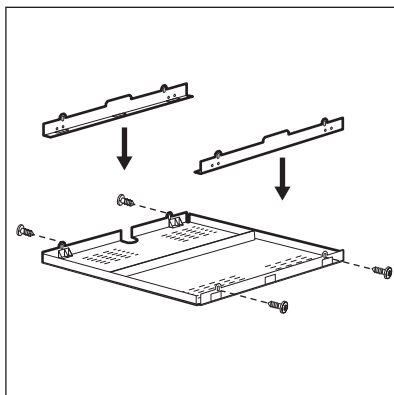
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.

- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05V2V2-F T мин. 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

8.4 Сборка



8.5 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 дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель ENF6547FOK
Тип 60 HAD 56 AO

Серийный №
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 596 005 02
220-240 В 50-60 Гц
Сделано 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. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		ENH6547FOK
Тип варочной поверхности		Встраиваемая варочная поверхность
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) конфорок некруглой формы	Задняя правая	Д 26,5 см
		Ш 17 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	191,3 Вт·ч/кг
	Задняя левая	196,8 Вт·ч/кг
	Передняя правая	196,8 Вт·ч/кг
	Задняя правая	182,6 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob)		191,9 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 конфорок 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 .
Доставьте изделие на местное
предприятие по переработке

вторичного сырья или обратитесь в
свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Ротенбург ГмбХ
Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,
Германия

www.electrolux.com/shop



867332140-A-372016

