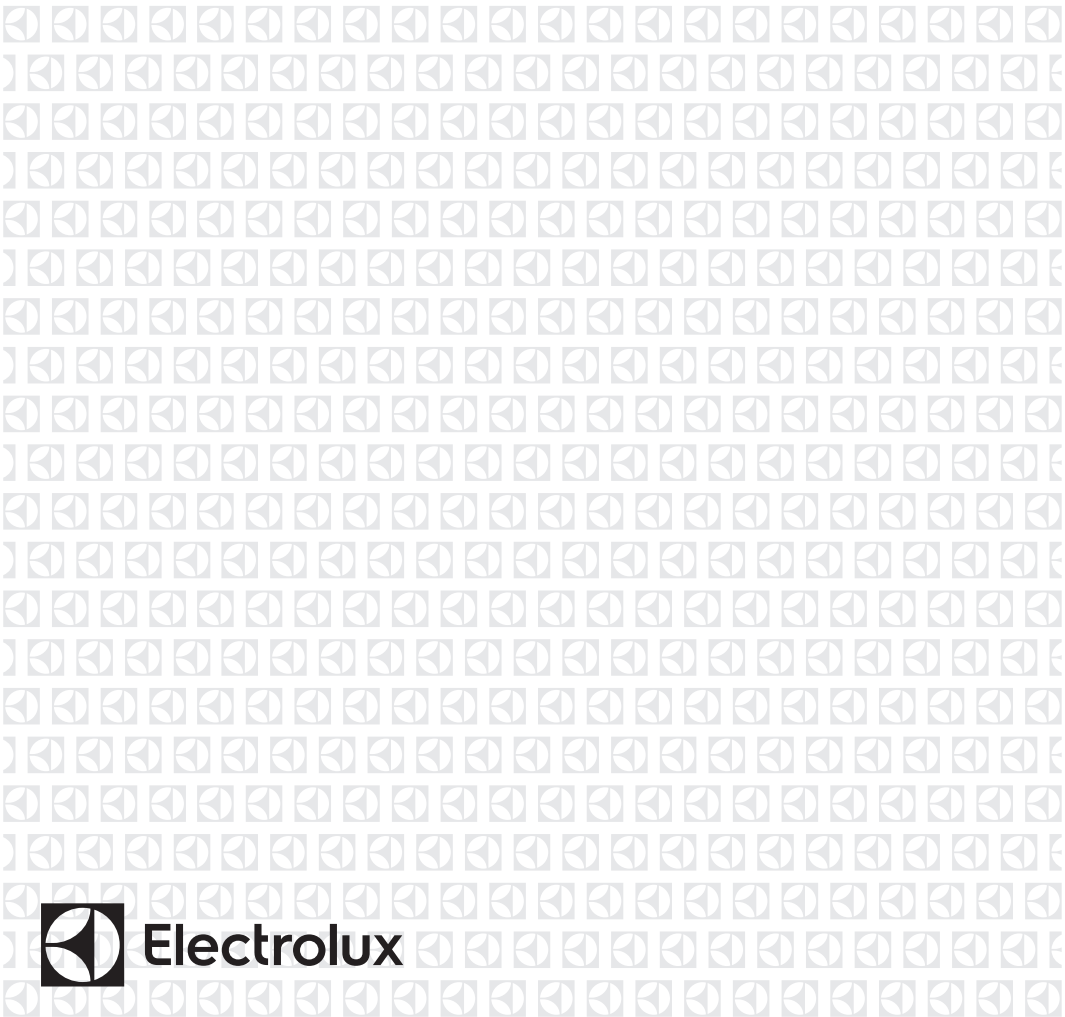




NL	Kookplaat	Gebruiksaanwijzing	2
EL	Εστίες	Οδηγίες Χρήσης	18
PT	Placa	Manual de instruções	36



INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK.....	8
5. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	11
6. ONDERHOUD EN REINIGING.....	12
7. PROBLEEMOPLOSSING.....	12
8. MONTAGE	14
9. TECHNISCHE INFORMATIE.....	16
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	16

WE DENKEN AAN U

Bedankt voor het kopen van een Electrolux-apparaat. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.electrolux.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registerelectrolux.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.



Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.

- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat

- u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor

het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een

lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.

- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

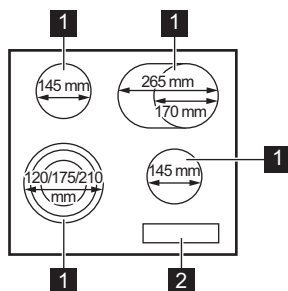
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

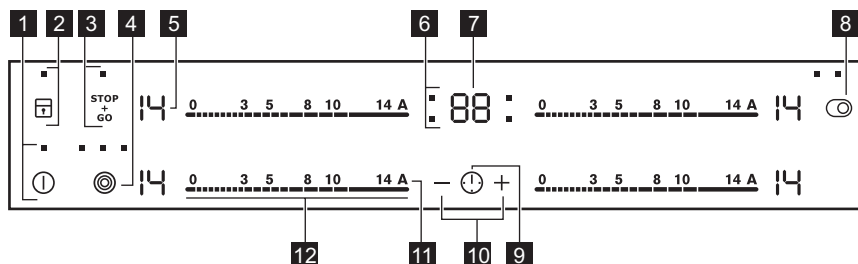
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel

3.2 Indeling bedieningspaneel



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

Tip-toets	Functie	Opmerking
1 ①	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 STOP+GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.
4	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
5 -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
6 -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
7 -	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
8	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
9	-	Kookzone selecteren:
10 + / -	-	De tijd verlengen of verkorten.
11 A	Automatisch opwarmen	De functie in- en uitschakelen.
12 -	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

3.3 Kookstanddisplays

Weergave	Omschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
-	De kookzone wordt gebruikt.

Weergave	Omschrijving
	STOP+GO -functie is in werking.
	Automatisch opwarmen -functie is in werking.
 + cijfer	Er is een storing.
 /  / 	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
	Automatisch uitschakelen -functie is in werking.

3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 /  /  Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- en uitschakelen

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

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

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

- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

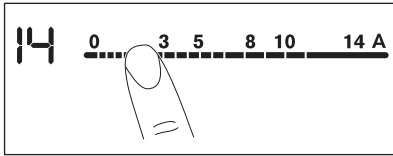
De verhouding tussen warmte-instelling en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Temperatuurinstelling	De kookplaat schakelt uit na
 , 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



4.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

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

Tiptoets gebruiken:

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

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

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

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

4.5 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.

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

Om de functie voor een kookzone te

activeren: raak **A** aan (gaat aan). Raak meteen de juiste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.6 Timer

Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de kookzone in en dan de functie. U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de functie instellen.

Kookzone instellen: raak meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen: selecteer de kookzone met . Raak of aan.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met en raak aan. De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

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

Kookzone instellen: raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak — van de timer aan.  gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen  en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met  en raak  of — aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als een **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken (het display van de kookstand toont ).

Om de functie in te schakelen: Raak  aan. Raak  of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak  aan.

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

4.7 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

Als de functie loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

4.8 Toetsblokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

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

4.9 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Het opheffen van de functie voor maar één kooktijd: zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het kooktoestel bedienen. Als u de kookplaat met  uitzet werkt de functie weer.

4.10 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

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

gaat branden. Raak **+** aan om één van het volgende te kiezen:

- **b** - de signalen zijn uit
- **b** - de signalen zijn aan

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

- U **1** aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

5. AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.



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

5.2 Öko Timer (Eco-timer)

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

5.3 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwar- mingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
b - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.

Verwar- mingsstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidings-tijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

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

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende

gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

7. PROBLEEMOPLOSSING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ① geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
Restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Automatisch opwarmen functie werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 Er is een donker deel op de meervoudige zone.	Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.	
De tiptoetsen worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 gaat branden.	Automatisch uitschakelen is in werking.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
 gaat branden.	Het kinderslot of de Toetsblokkering functie werkt.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

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

Controleer of u de kookplaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer

8.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het

8.2 Ingebouwde kookplaten

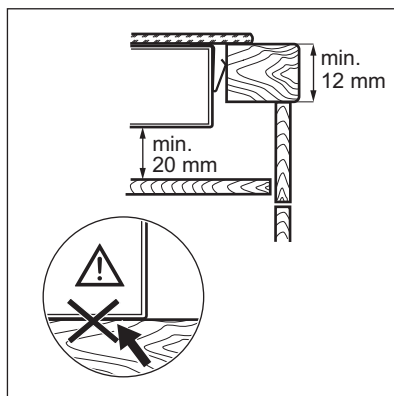
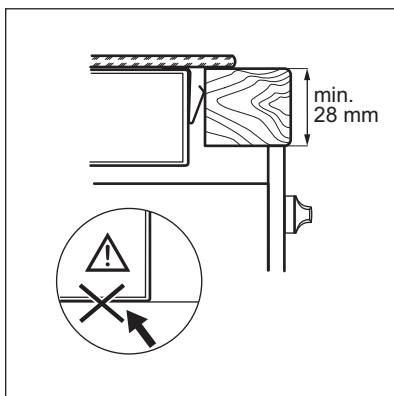
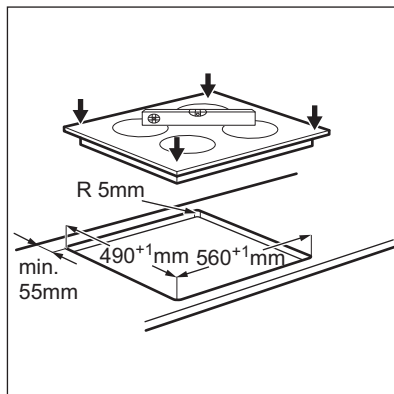
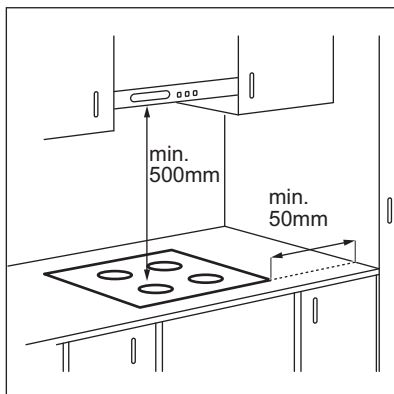
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

8.3 Aansluitkabel

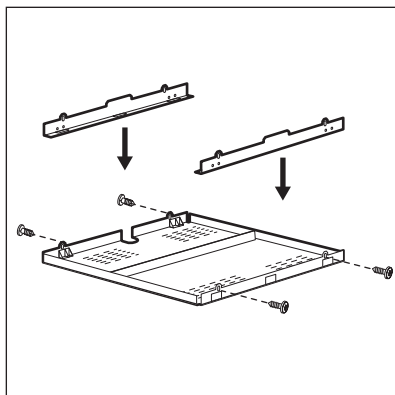
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende

netsnoer (of hoger): H05BB-F T min 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

8.4 Assemblage



8.5 Beveiligingsdoos



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



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

9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model EHF6547FOK
Type 58 HAD 56 AO

Ser.nr.
ELECTROLUX

PNC productnummer 949 596 005 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.1 kW



9.2 Specificatie kookzones

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

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

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie	EHF6547FOK
--------------------	------------

Type kooktoestel	Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones	4
Verwarmingstechnologie	Stralingswarmte
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor 21,0 cm Linksachter 14,5 cm Rechtsvoor 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor 191,3 Wh / kg Linksachter 196,8 Wh / kg Rechtsvoor 196,8 Wh / kg Rechtsachter 182,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	191,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

10.2 Energiebesparing

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

- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

- Zet kleinere pannen op kleinere kookzones.
- Plaats de pan precies in het midden van de kookzone.
- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool

 Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	19
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	20
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	23
4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	25
5. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	28
6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	29
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	30
8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	32
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	33
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	34

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 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 ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή 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.
- 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 ασφάλειας για τα παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- 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.

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.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- 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 μπαλαντές.
- 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 ρεύματος 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 μαχαιροπύρρινα ή κατπάκια 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 υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπτη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπτη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που 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 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 ανασκώνετε 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 τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.

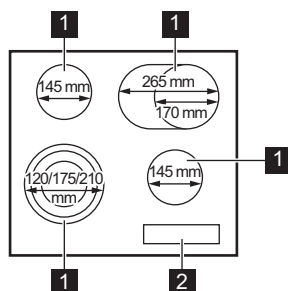
2.6 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

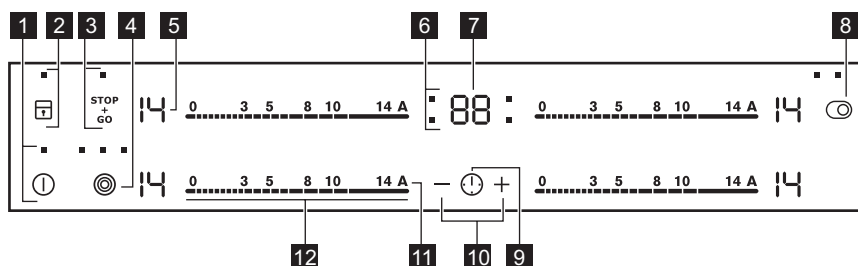
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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 Ⓐ	Κλείδωμα / Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά	Για κλείδωμα / ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3 STOP+GO	STOP+GO	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
4 ⊙	-	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
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 A	Αυτόματη Θέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
12 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.

3.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	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.

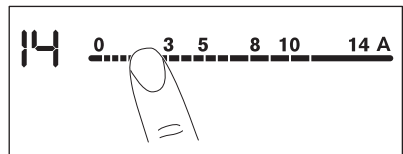
Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

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

Αν ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Η λειτουργία ενεργοποιεί τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για λίγη ώρα και στη συνέχεια μειώνει τη θερμότητα στην απαιτούμενη σκάλα.



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 απενεργοποίηση της λειτουργίας: αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

4.6 Χρονοδιακόπτης

Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό

διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Αρχικά ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος πριν ή μετά τη ρύθμιση της λειτουργίας.

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

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας:

αγγίξτε το του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το 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 απενεργοποίηση της λειτουργίας:

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 ενεργοποίηση της λειτουργίας:

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 απενεργοποίηση της λειτουργίας:

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 την ένδειξη ).

Για ενεργοποίηση της λειτουργίας:

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:

⌚.



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 σκάλας 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 . Μη ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος.

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

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:

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

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

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 Αντίστροφης Μέτρησης μειώνεται
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

5. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Μαγειρικός 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 ατσάλι εμαγιά 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.

Σκάλα μαγει- ρέματος	Χρήση:	Χρό- νος (λεπτά)	Συμβουλές
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 $\frac{1}{4}$ 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 ΚΑΘ'ΑΡΙΣΜΑ



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 και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυαλινή 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

απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες τρίβοντας με ένα μαλακό 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 πέσει η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
		Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίζετε 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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η ένδειξη Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή, καθότι λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η λειτουργία Αυτόματη Θέρμανση δεν λειτουργεί.	Η ζώνη είναι ζεστή. Έχει ρυθμιστεί η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά η ζώνη. 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.
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  .	Λειτουργεί το Αυτόματη Απενεργοποίηση.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.
Ανάβει η ένδειξη  .	Η λειτουργία Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά ή η λειτουργία Κλείδωμα είναι ενεργοποιημένη.	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.

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.

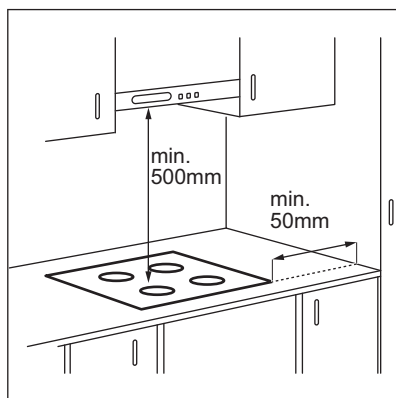
8.1 Πριν από την εγκατάσταση

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

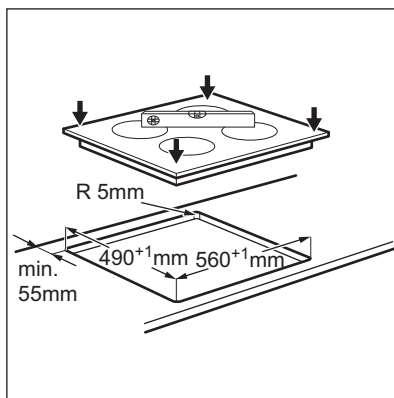
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε

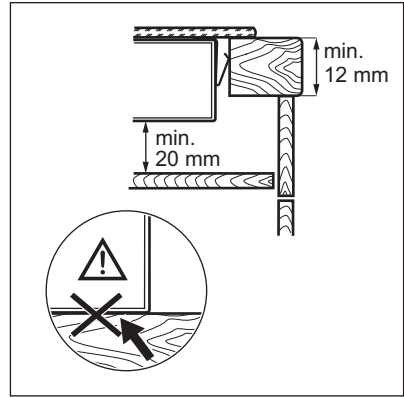
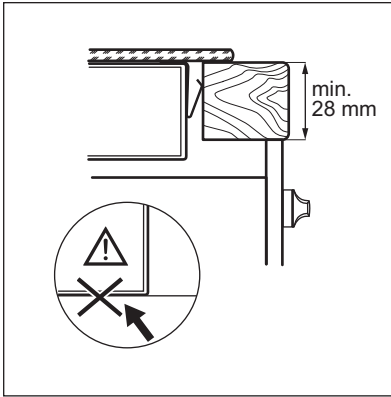


σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

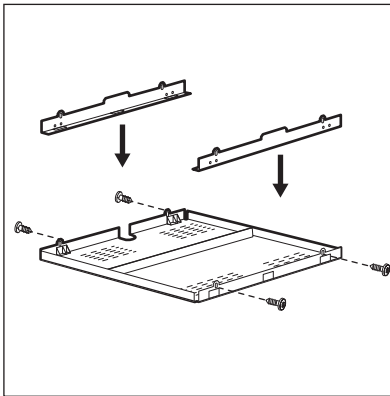
8.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου που έχει φθαρεί χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο τύπο (και άνω) καλωδίου τροφοδοσίας: H05BB-F T min 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 ΣΤΟΙΧΕΪΑ

9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EHF6547FOK
Τύπος 58 HAD 56 AO

Αρ.Σειρ.
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Κατασκευάστηκε στη Γερμανία
7.1 kW
CE

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 ΑΠΌΔΟΣΗ

10.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 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 Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	191,3 Wh / kg 196,8 Wh / kg 196,8 Wh / kg 182,6 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (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.

- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Οι ζώνες μαγειρέματος και η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχουν τις ίδιες διαστάσεις.
- Τοποθετείτε μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Όταν ζεσταίνετε νερό χρησιμοποιήστε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Αν αυτό είναι δυνατόν, σκεπάζετε τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι.
- 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.....	37
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	38
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	41
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	43
5. SUGESTÕES E DICAS.....	45
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	47
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	47
8. INSTALAÇÃO.....	49
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	51
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	51

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 serviços:

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 lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais 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.
- 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 não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- 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 com uma tampa de tacho ou manta 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.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

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.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas 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



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que 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



ADVERTÊNCIA!

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 painéis 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.



ADVERTÊNCIA!

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, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

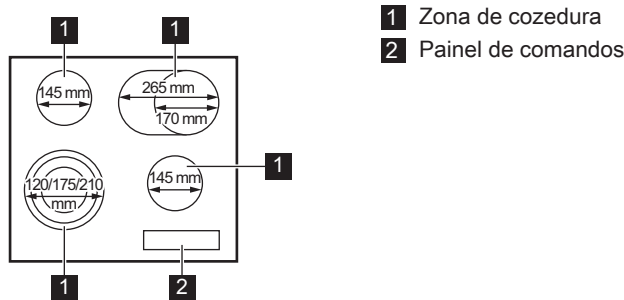
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

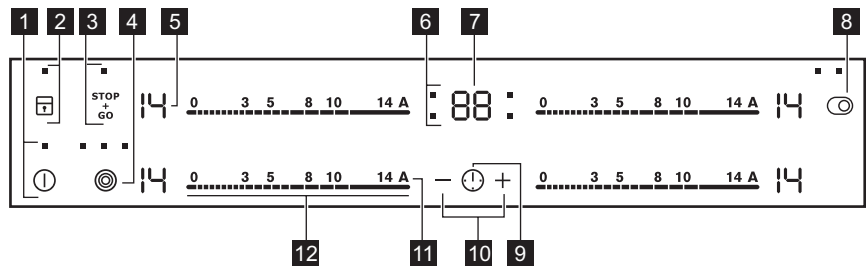
- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



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	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	STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
4		-	Para activar e desactivar o circuito exterior.
5	-	Indicador do grau de co-zedura	Para indicar o grau de cozedura.

	Cam- po do sen- sor	Função	Comentário
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	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 exterior.
9		-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10		-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	A	Aquecimento Automático	Para activar e desactivar a função.
12	-	Barra de comandos	Para regular 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 a funcionar.
	A função Aquecimento Automático está a funcionar.
 + dígito	Existe uma anomalia.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

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



ADVERTÊNCIA!

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

Toque em ① 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:

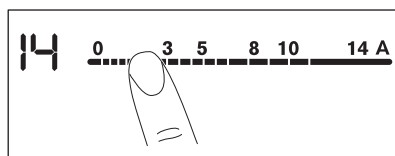
Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 , 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

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

Se activar esta função, pode obter um grau de cozedura necessário em menos tempo. A função activa o maior grau de cozedura durante algum tempo e depois diminui para o nível adequado.



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 a zona de cozedura e seleccione depois a função. Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura:

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começa 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 é contado para trás até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.



Quando o tempo terminar, 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 que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no  do temporizador.  acende. Quando o indicador da zona de cozedura começa a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre  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 activada e as zonas de cozedura estão desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica .

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 accidental 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 accidental 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 (Desactivação e activação dos sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se. Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende-se. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - o som fica desactivado
-  - o som fica activado

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

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

- toca em 
- Conta-Minutos diminui
- Temporizador da Contagem Decrescente diminui
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e painelas



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.
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, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

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

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e

alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova 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 pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA!

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.

Problema	Causa possível	Solução
	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.
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.
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.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficaram 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".
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.

Problema	Causa possível	Solução
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções está a funcionar.	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.

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



ADVERTÊNCIA!

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

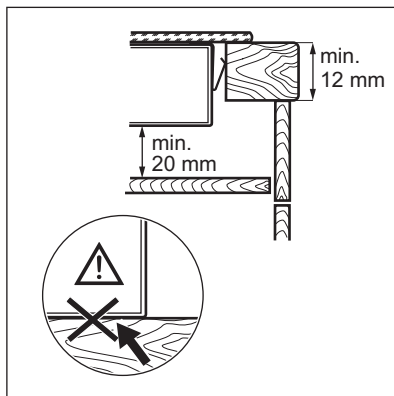
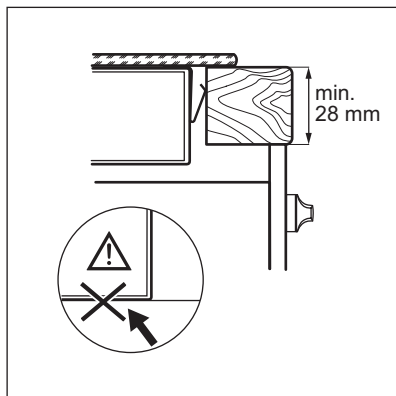
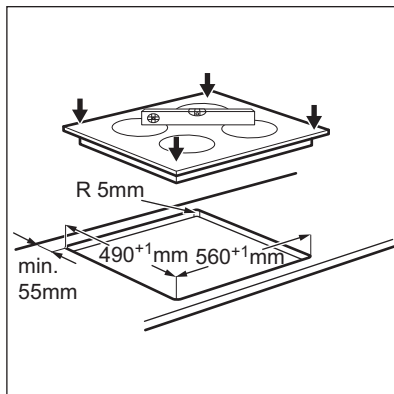
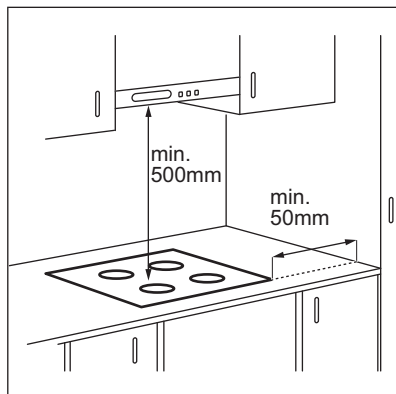
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

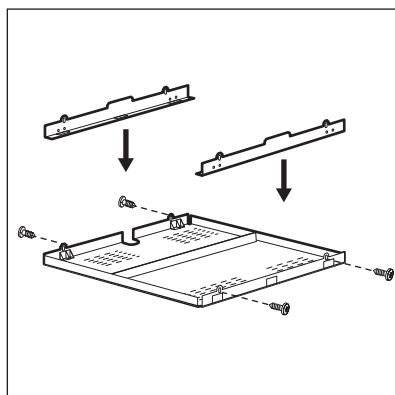
8.3 Cabo de ligação

- 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): H05BB-F T min 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.4 Montagem



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. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EHF6547FOK
Tipo 58 HAD 56 AO

N.º de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 005 01
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 de produto de acordo com a norma UE 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 Traseira esquerda Dianteira direita	21,0 cm 14,5 cm 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.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter dimensão igual à da zona de cozedura.

- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessitar.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- 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.

www.electrolux.com/shop



867312462-B-452015

