



Thinking of you
Electrolux



EHG6341FOK

EN HOB	USER MANUAL	2
KK ПІСІРУ АЛАҢЫ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	18
KO 호브	사용자 설명서	34
PT PLACA	MANUAL DE INSTRUÇÕES	48
ES PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	65

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. DAILY USE	7
5. HELPFUL HINTS AND TIPS	10
6. CARE AND CLEANING	12
7. TROUBLESHOOTING	12
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	14
9. TECHNICAL INFORMATION	16

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the up-

per drawer, is sufficient for air circulation.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot ap-

pliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets

- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive

cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal



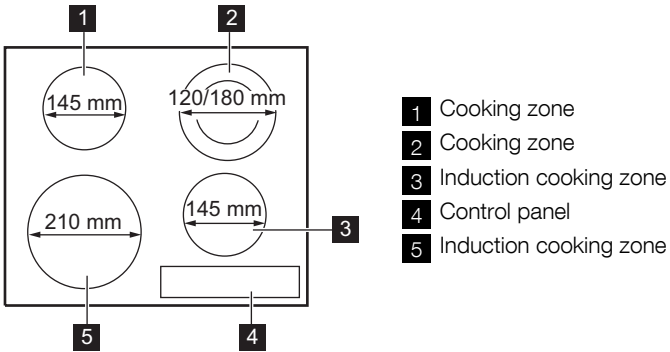
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

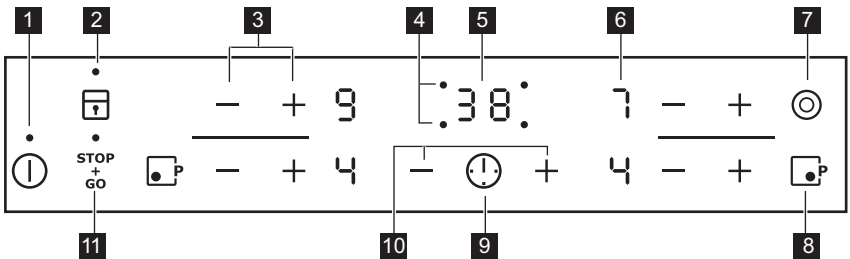
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview







3.2 Control panel layout













Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function
1	To activate and deactivate the appliance.
2	To lock / unlock the control panel.
3	To increase or decrease the heat setting.
4 Timer indicators of cooking zone	To show for which zone you set the time.

Sensor field	Function	
5	The timer display	To show the time in minutes.
6	A heat setting display	To show the heat setting.
7		To activate outer ring.
8		To activate the Power function.
9		To select a cooking zone.
10	+ / -	To increase or decrease the time.
11		To activates and deactivates the STOP +GO function.


3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	Keep warm / STOP+GO function operates.
	The cooking zone operates.
	Automatic Heat Up function operates.
	Not correct cookware or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
	There is a malfunction.
	A cooking zone is still hot (residual heat).
	Lock / The Child Safety Device operates.
	Power function operates.
	The Automatic Switch Off operates.

3.4 Residual heat indicator




WARNING!

 The risk of burns from residual heat!

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.


4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated ().
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.

- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, the cooking zone must be cool.
- You use incorrect cookware. The symbol **F** comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time **□** comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
 - **□** , **1** - **2** — 6 hours
 - **3** - **4** — 5 hours
 - **5** — 4 hours
 - **6** - **9** — 1.5 hours

4.3 The heat setting

Touch **+** to increase the heat setting.
 Touch **-** to decrease the heat setting.
 The display shows the heat setting. Touch **+** and **-** at the same time to deactivate the cooking zone.

4.4 Activation and deactivation of the outer ring

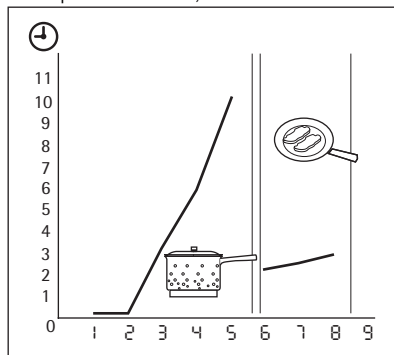
You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
 To activate the outer ring touch the sensor field **⊙**. The indicator comes on.
 Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

4.5 Automatic Heat Up

You can get the necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the diagram), and then decreases to the necessary heat setting.
 To start the Automatic Heat Up function:

1. Touch **-** . **9** comes on in the display.
2. Touch **+** again and again until **9** comes on in the display.
3. Immediately touch **-** again and again until the necessary heat setting comes on. After 3 seconds **9** comes on in the display.

To stop the function, touch **-** .

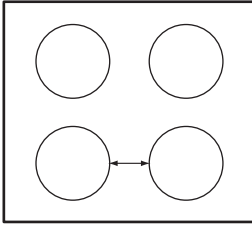


4.6 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time (see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch **⬢P** , **P** comes on. To deactivate, change the heat setting.

4.7 Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. The power in the second cooking zone automatically decreases. The heat setting display for the reduced zone changes between two levels.










4.8 Timer

Count Down Timer



Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.


Set the Timer after the selection of the cooking zone.

You can set the heat setting before or after you set the timer.



- **To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate or change the Timer:** touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To deactivate the Timer:** set the cooking zone with  and touch  to deactivate the Timer. The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.
- **To stop the sound:** touch .


Minute Minder


You can use the Timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes




- **To stop the sound:** touch .

4.9 STOP+GO


The  function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ().

When  operates, you cannot change the heat setting.



The  function does not stop the timer function.


- **To activate** this function touch . The symbol  comes on.
- **To deactivate** this function touch . The heat setting that you set before comes on.

4.10 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.





To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on. When you stop the appliance, you also stop this function.





4.11 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate The Child Safety Device


- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.**
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .


To deactivate The Child Safety Device

- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .

To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol  comes on.

- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.

- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Cookware



Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.



INDUCTION COOKING ZONES

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

5.2 Cookware for induction cooking zones



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.



The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

5.3 Cookware



Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

5.4 The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

5.5 Energy saving



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.



The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the

minimum diameters see the Technical Information chapter.

5.6 The Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear.

When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cook-ware	3 %
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 5 %
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 5 %
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	5 – 10 %
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid	10 – 15 %
4 - 5	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	15 – 21 %
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	15 – 21 %
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	31 – 45 %
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
P	Boil large quantities of water. Power management is activated.			

The induction cooking zones are faster and more energy-efficient than traditional cooking surfaces.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
 3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter “Daily Use”.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ① .	Remove object from the sensor field.

Problem	Possible cause	Remedy
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
	You decreased the heat setting from [H] .	Start from [H] and only increase the heat setting.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
You cannot activate outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
[O] comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
[L] comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
[F] comes on.	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move cookware to a smaller cooking zone.
[E] and number comes on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If [E] comes on again, speak to the service centre.

Problem	Possible cause	Remedy
E4 comes on	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model
- PNC
- Serial number

8.1 Built-in appliances

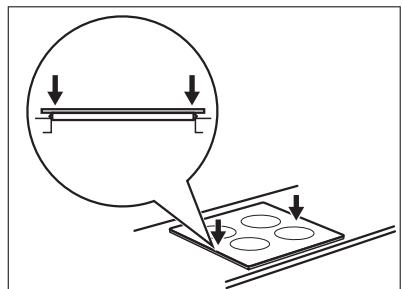
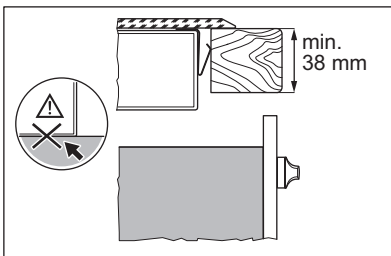
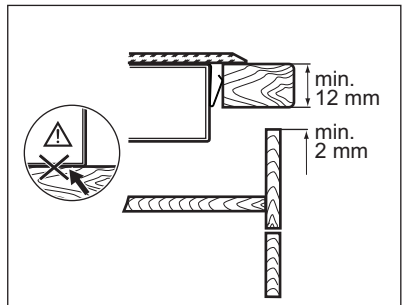
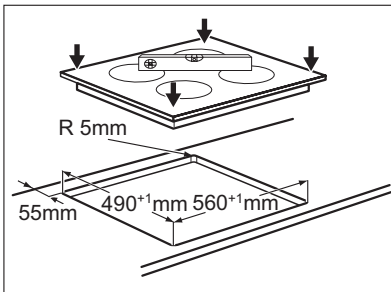
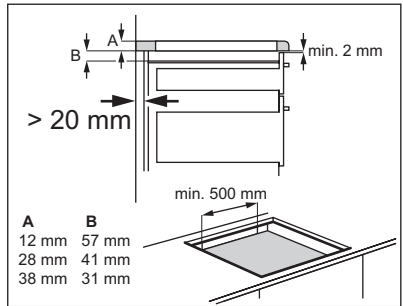
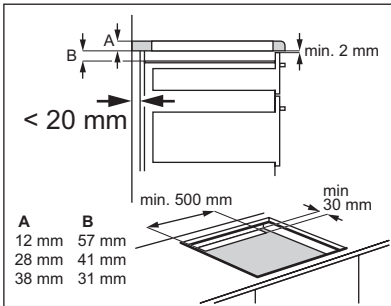
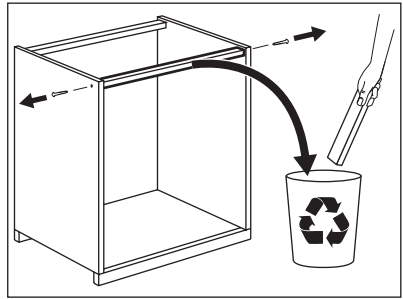
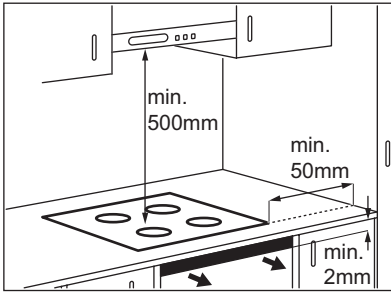
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct

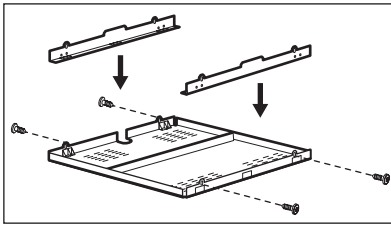
built-in units and work surfaces that align to the standards.

8.2 Connection cable

- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

8.3 Assembly





If you use a protection box (an additional accessory¹⁾), the front airflow space of 2 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.

¹⁾ The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 01
Typ 58 GAD DA AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	CE  


Cooking zones power


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Right front — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left rear — 145 mm	1200 W			
Left front — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

There can be a small difference in power between cooking zones and the date in table. The material and dimensions of the

cookware can have an effect on the power of a cooking zone.

10. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol  . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol 

with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	19
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	20
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	22
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ	24
5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР	26
6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ	28
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ	29
8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР	30
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ	32

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



Назарыңызда болсын!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.

- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін пеш үстінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы ең аз қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

- Жұмыс алаңы мен оның астыңғы жағындағы құрылғының алдыңғы жағында 2 мм ауа алмасып тұруға арналған орынның болуын қамтамасыз етіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатуды ұсынамыз.

Электртоғына қосу



Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы

- (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз
- Құрылғының дұрыс орнатылғаныа көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
 - Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
 - Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
 - Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
 - Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

2.2 Қолданылуы



Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе көстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын қолданып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз. Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.

- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтынын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, электр қатеріне ұшырамас үшін оны тоқтан ағытыңыз.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұрауға тиіс.



Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттарды немесе ыдыстарды құлатып алмаңыз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

2.4 Құрылғыны тастау



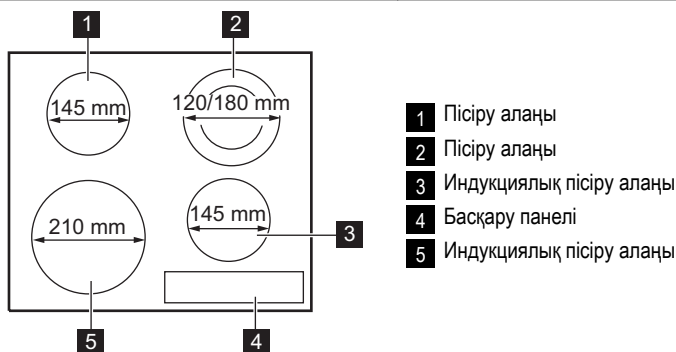
Назарыңызда болсын!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

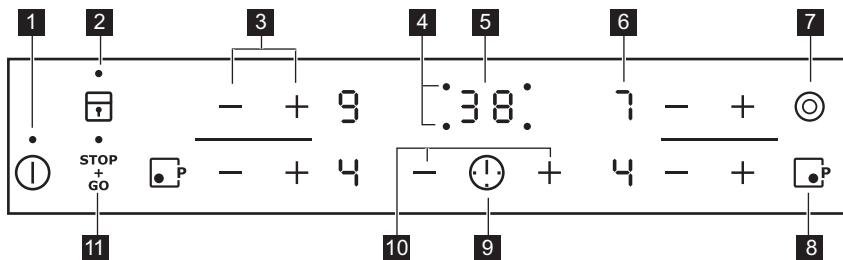
- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ









3.1 Жалпы көрінісі





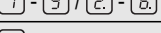







3.2 Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

Сенсорлық өріс	Функция
1 	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2 	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
3 	Қызу параметрін көбейтуге немесе азайтуға арналған.
4 Пісіру алаңы таймерінің индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.
5 Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
6 Қызу параметрінің бейнебеті	Қызу параметрін көрсетуге арналған.
7 	Сыртқы шеңберді іске қосуға арналған.
8 	Қуат функциясын қосуға арналған.
9 	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
10 	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
11 	STOP+GO функциясын қосады және сөндіреді.


3.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

Бейнебет	Сипаттама
	Пісіру алаңы сөндірулі.
	Жылы ұстау/STOP+GO функциясы іске қосылады.
	Пісіру алаңы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не ешбір ыдыс қойылмаған.
	Ақаулық орын алды.
	Пісіру алаңы әлі ыстық (қалдық қызу).
	Қауіпсіздік құралы/Бала қауіпсіздігі функциясы жұмыс істейді.
	Қуат функциясы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.

3.4 Қалдық қызу индикаторы




Назарыңызда болсын!

 Суымаған пешке күйіп қалу қаупі бар!

Индукциялық пісіру алаңдары тамақты ыдыстың түбінен тура пісіру үшін қажетті қызуды қамтамасыз етеді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің шыны керамикасын қыздырады.




4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНАУ









4.1 Қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін  белгісін 1 секунд басыңыз.





4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:


- Пісіру алаңдарының барлығы өшсе ().
- Құрылғыны іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал біраз уақыт естіліп тұрады да, құрылғы сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Құрылғы қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Құрылғыны қайта қолданар алдында пісіру алаңы салқын болуға тиіс.
- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса.  белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Шамалы уақыттан кейін  жанады да, құрылғы жұмысын тоқтатады. Келесі ақпаратты қараңыз.
- Қызу параметрі мен Автоматты түрде сөндіру функциясы уақыттарының ара қатынасы:

- ,  -  — 6 сағат
-  -  — 5 сағат
-  — 4 сағат
-  -  — 1.5 сағат

4.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін  белгісін түртіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін  белгісін түртіңіз. Бейнебетте қыздыру параметрі көрсетіледі. Пісіру алаңын сөндіру үшін  және  белгісін бір уақытта басыңыз.







4.4 Сыртқы шеңберді қосу және сөндіру


Шеңбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз. Сыртқы шеңберді іске қосу үшін сенсорлық өрісті  түртіңіз. Индикатор жанады. Сыртқы шеңберді сөндіру үшін осы әрекетті қайта орындаңыз. Индикатор сөнеді.

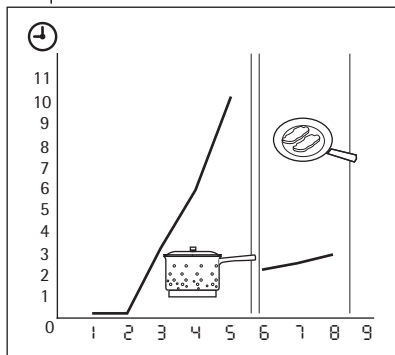
4.5 Автоматты түрде қыздыру

Автоматты түрде қыздыру функциясын қоссаңыз, қызу параметрінің қажетті мәніне жылдамдық жетуге болады. Бұл функция біраз уақыт (сызбаны қараңыз) қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін қажетті қыздыру параметріне дейін түсіреді.

Автоматты түрде қыздыру функциясын бастау үшін:



1.  түймешігін басыңыз. Бейнебетте  жанады.
2.  түймешігін бейнебетте  жанғанша қайта-қайта басыңыз.
3.  түймешігін қажетті қыздыру параметрі көрсетілгенше дереу қайта-қайта басыңыз. 3 секундтан кейін бейнебетте  жанады.

Функцияны тоқтату үшін  түймешігін басыңыз.



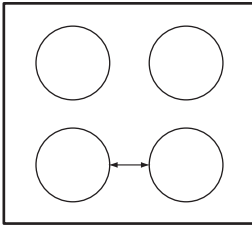
4.6 Қуат функциясы

Қуат функциясы индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Қуат функциясын шамалы ғана уақыт қосып қоюға болады (Техникалық ақпарат тарауын

қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады. Функцияны іске қосу үшін  белгісін басыңыз,  жанады. Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

4.7 Қуатты басқару

Қуатты басқару жүйесі, қуатты жұптасып тұрған екі пісіру алаңдарына бөліп таратады (суретке қараңыз). Қуат функциясы жұпқа кіретін пісіру алаңдарының бірінің қуатын максимум деңгейге қояды. Екінші пісіру алаңының қуаты автоматты түрде азаяды. Қуаты азайған алаңның қуат параметрін көрсететін бейнебеті екі деңгейді кезек-кезек көрсетіп тұрады.










4.8 Таймер


Кері санақ таймері


Кері санақ таймерін қолданып пісіру алаңы осы жолы қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.


Таймерді пісіру алаңын таңдағаннан кейін орнатыңыз.

Қызу параметрін таймерді орнатпай тұрып немесе орнатып болғаннан кейін орнатуыңызға болады.





- **Пісіру алаңын орнату үшін:**  түймешігін қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша, қайта-қайта басыңыз.
- **Таймерді іске қосу немесе өзгерту үшін:** таймердің  немесе  түймешігін басып уақытты орнатыңыз ( минут). Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.
- **Таймерді ажырату үшін:** пісіру алаңын  арқылы орнатып, таймерді сөндіру үшін  белгісін түртіңіз. Қалған уақыт  дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.

- **Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын  арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп,  жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.





- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: 




Минут операторы

Таймерді пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрған кезде **Минут операторы** ретінде қолдануға болады.  түймешігін басыңыз. Уақытты орнату үшін  немесе  түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп  жыпылықтайды.





- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз: 

4.9 STOP+GO

 функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне () қояды.  жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.  функциясын таймер функциясын тоқтатпайды.

- **Осы функцияны іске қосу үшін**  түймешігін басыңыз.  белгісі жанады.
- **Осы функцияны ажырату үшін**  түймешігін басыңыз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.





4.10 Құлып

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ  құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді. Әуелі қызу параметрін орнатыңыз. Осы функцияны бастау үшін  белгішесін түртіңіз.  белгісі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады. Осы функцияны тоқтату үшін  белгішесін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады. Құрылғыны тоқтатқан кезде, осы функция да тоқтайды.



4.11 Балалар қауіпсіздігі құралы


Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.


Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін

- Құрылғыны  көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**
-  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.
- Құрылғыны  арқылы сөндіріңіз.





Бала қауіпсіздігі құралын сөндіру үшін

- Құрылғыны  көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.** 

белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.

- Құрылғыны  арқылы сөндіріңіз.

Бала қауіпсіздігін сақтау құралын тек бір ғана пісіру циклі үшін ажырату

- Құрылғыны  арқылы іске қосыңыз.  белгісі жанады.
-  белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Құрылғыны іске қосуыңызға болады.
- Құрылғыны  арқылы сөндірген кезде, Бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

5.1 Ыдыс-аяқ


 Ыдыс-аяққа қатысты ақпарат

- Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден және алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

 ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ

Индукциялық пісіру алаңдарында, электромагнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

5.2 Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ

 Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

- **жарамды:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан жарамдылығы көрсетілген).
- **жарамсыз:** алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңына аз су қойылса, жылдам қайнап кетеді.
- ... ыдыстың түбіне магнит жабысса.

 **Ыдыстың табаны** барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

Ыдыс-аяқтың өлшемдері: индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс түбінің өлшеміне белгілі бір шамада автоматты түрде бейімделеді.

5.3 Ыдыс-аяқ

 Ыдыс-аяққа қатысты ақпарат

- Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден және алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

5.4 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі

материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).

- гүілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт және құрылғының ақаулығына жатпайды.

5.5 Қуат үнемдеу



Қуатты үнемдеу жолдары

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.



Пісіру алаңының тиімділігі

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады. Ең кіші диаметр мәндерін Техникалық ақпарат тарауынан қараңыз.


5.6 Тағам пісіру үлгілері

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрінің мәнін көбейткен кезде, пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан да, орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қызу параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 5 %
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 5 %
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	5 – 10 %
3 - 4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	10 – 15 %
4 - 5	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	15 – 21 %
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	15 – 21 %

Қыз у параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мөні
6 - 7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссол, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	31 – 45 %
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %
	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуатты басқару функциясы іске қосылады.			

Индукциялық пісіру алаңдары дәстүрлі пештерге қарағанда, жылдам пісіреді және қуатты барынша үнемдейді.

бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Соңдықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал

6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Ыдысты қолданғаннан табаны әрқашан таза болсын.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты

қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, жылжыту арқылы тазалаңыз.

- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.
- Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
 - Соңында, құрылғыны таза **шүберекпен өбден құрғатыңыз.**

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.		Құрылғыны қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Құрылғы сөнеді.	Сенсорлық өріске  бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістегі затты алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.
	Қызу параметрін  мәнінен азайттыңыз.	Қызу параметрін  бастап, тек ғана жоғарылата беріңіз.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған.	"Қуатты басқару" тарауын қараңыз.
Сыртқы шеңберді іске қоса алмадыңыз.		Алдымен ішкі шеңберді іске қосыңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
 жанады.	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
 жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы іске қосылады.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
 жанады.	Пісіру алаңында ешқандай ыдыс жоқ.	Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.
	Сай келетін ыдыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене.	Ыдысты кішірек пісіру алаңына қойыңыз.
 және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер  қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 жанады	Құрылғыда ақау пайда болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылғанша қайнайды. Пісіру алаңдарына арналған, қатты қызып кетуден сақтандыру функциясы мен Автоматты түрде ажырату функциясы іске қосылған.	Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін пісіру алаңын қайта іске қосыңыз. Ақаулық ыдысқа байланысты болса, бейнебеттен ақаулыққа қатысты жазу көрінбей кетеді де, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. Ыдыс әбден суығанша күтіңіз де, ыдыстың осы құрылғыға сай келетін-келмейтінін тексеру үшін "Индукциялық пісіру алаңына арналған ыдыс-аяқ" тарауын қараңыз.

Егер жоғарыда берілген шешімдерді қолданып ақаулықты түзете алмасаңыз, дилеріңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген хабарды беріңіз.

Құрылғыны іске дұрыс қосқаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Тұтынушыға қызмет көрсетуге қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР



Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Орнату алдында

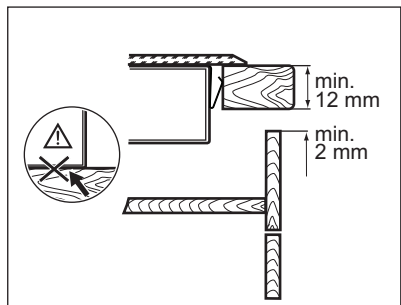
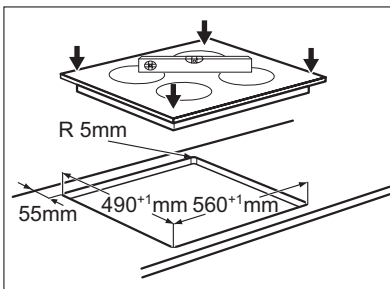
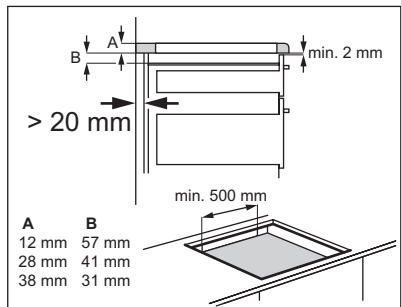
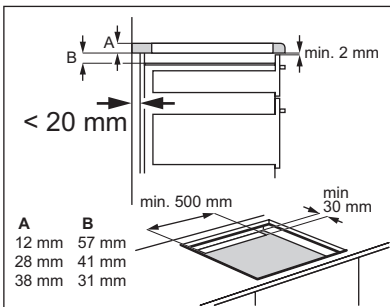
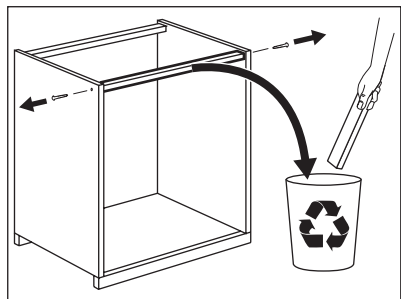
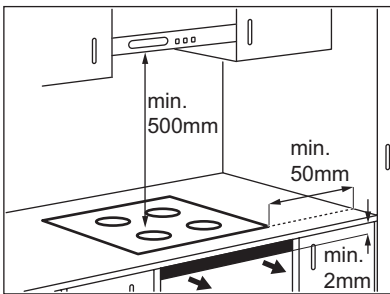
Құрылғыны орнатуға кіріспей тұрып, техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген келесі деректерді жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының астыңғы жағында орналасқан.

- Үлгі
- Құрылғының нөмірі (PNC)
- Сериялық нөмірі

8.1 Кіріктірілген құрылғылар

- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және

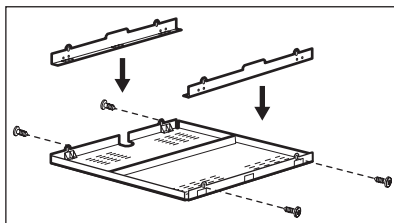
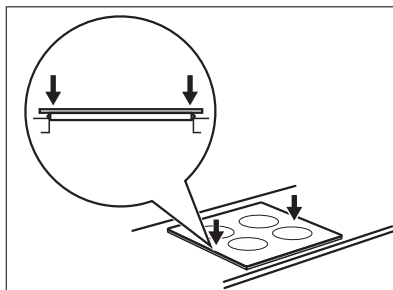
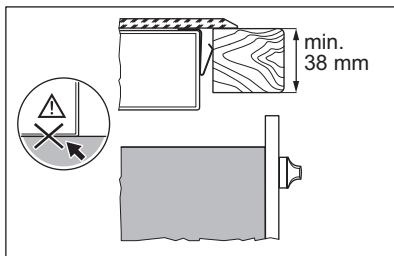
8.3 Құрастыру



8.2 Қосылым сымы

- Құрылғы электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F T макс. 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.



Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ¹⁾), алдыңғы жақтан 2 мм орын қалдыру және құрылғының тура астында қорғаныс еденінің болуы қажет емес. Егер құрылғыны тұмшаштің үстіне орнатсаңыз, қорғағыш қорапты қолдана алмайсыз.

¹⁾ Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell EHG6341FOK

Түр 58 GAD DA AU

Induction 3.7 кВт

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 023 01

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Made in Germany

6.6 кВт



Пісіру алаңдарының қуаты


Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ — 120 / 180 мм	700 / 1700 Вт			
Алдыңғы оң жақ — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125
Артқы сол жақ — 145 мм	1200 Вт			


Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ — 210 мм	2300 Вт	3700 Вт	10	180

Пісіру алаңдарының қуаты мен кестеде көрсетілген қуат мәндерінің арасында сәл айырмашылық болуы мүмкін. Ыдыстың

материалы мен өлшемдері пісіру алаңының қуатына әсер етуі мүмкін.

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және

адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

목차

1. 안전 정보	35
2. 안전 지침	36
3. 제품 설명	38
4. 일상적 사용	39
5. 알아두면 편리한 정보	41
6. 관리 및 청소	43
7. 문제 해결	43
8. 설치 지침	44
9. 기술 정보	46

소비자를 먼저 생각하며

본 Electrolux 제품을 구입해 주셔서 감사합니다. 수십년의 전문 노하우와 혁신이 담겨 있는 제품을 선택하셨습니다. 독창적이면서도 스타일이 멋진 본 제품은 소비자를 염두에 두고 디자인되었습니다. 따라서 제품을 사용할 때마다 항상 훌륭한 결과를 기대하셔도 좋습니다.

Electrolux 에 오신 것을 환영합니다.

당사 웹사이트를 방문하여 다음 사항을 확인하십시오:



사용 지침, 브로셔, 문제해결 지침, 서비스 정보 받기:
www.electrolux.com



보다 나은 서비스를 위해 제품 등록:
www.electrolux.com/productregistration



전기제품에 맞는 부속품, 소모품 및 정품 예비부품 구입:
www.electrolux.com/shop

고객 관리 및 서비스

당사는 정품 예비부품의 사용을 권장합니다.

서비스 센터에 문의할 때는 반드시 다음과 같은 정보를 준비해야 합니다.

정보는 정격판에 있습니다. 모델, PNC, 일련 번호.



경고 / 주의-안전 정보



일반 정보 및 요령



?환경 정보

사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

1. 안전 정보

제품을 설치하고 사용하기에 앞서 포함된 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다. 잘못된 설치나 사용으로 부상이나 손상이 발생하는 경우 제조업체는 책임을 지지 않습니다. 필요할 때 참고하기 위해 지침은 항상 제품과 가까이 보관해 주십시오.

1.1 어린이 및 장애인 안전 수칙



경고

질식, 부상 또는 영구적 장애의 위험이 있습니다.

- 이 제품은 만 8 세 이상의 아동 및 신체적, 감각적, 또는 정신적 능력이 부족하거나 경험과 지식이 부족한 사람이 안전을 담당하는 개인 또는 성인에게 감독을 받는 경우 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난을 하면 안 됩니다.
- 모든 포장재는 어린이의 손에 닿지 않게 보관해 주십시오.
- 제품이 작동되거나 열을 식힐 때 어린이나 애완동물이 제품 가까이 오지 못하도록 주의합니다. 표면의 부품은 뜨겁습니다.
- 제품에 어린이 안전 장치가 있는 경우 작동시킬 것을 권장합니다.
- 어린이는 성인의 보호 없이 다리미를 세척하거나 유지보수해서는 안 됩니다.

1.2 일반 안전 수칙

- 제품 및 표면의 부품은 사용 시 뜨거워집니다. 가열 부분에 손대지 마십시오.
- 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 통해 제품을 작동하지 마십시오.
- 기름 또는 지방으로 요리하는 중에 자리를 비울 경우, 위험하거나 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 절대 물로 화재를 진압하려고 하지 말고, 제품 스위치를 끈 후 뚜껑이나 화재용 담요 등으로 불꽃을 덮으십시오.
- 조리면 위에 물건을 보관하지 마십시오.
- 제품을 세척하기 위해 증기 소독기를 사용하지 마십시오.
- 칼, 포크, 숟가락, 뚜껑 등과 같은 금속 물체는 요리판 표면이 뜨거워질 수 있으니 올려 놓지 마십시오.

- 글라스 세라믹 표면에 금이 간 경우 감전을 예방하기 위해 제품 스위치를 끄십시오.
- 사용 후에는 요리판 부분의 직접 조작 스위치를 끄고 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.

2. 안전 지침

2.1 설치



경고
자격을 갖춘 전문가만 이 제품을 설치해야 합니다.

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 손상된 제품을 설치 또는 사용하지 마십시오.
- 제품과 함께 제공된 설치 지침을 준수합니다.
- 다른 제품 및 장치와 최소 거리를 유지하십시오.
- 제품이 무거우므로 제품 이동 시 항상 주의해야 합니다. 반드시 안전 장갑을 착용하십시오.
- 팽창을 조절하는 습기를 방지하기 위해 절단 표면을 방수제로 밀폐하십시오.
- 제품 하단을 증기와 습기로부터 보호합니다.
- 제품을 문 옆이나 창 아래에 설치하지 마십시오. 이렇게 하면 문이나 창이 열릴 때 뜨거운 조리 용기가 제품에서 떨어지는 것을 예방할 수 있습니다.
- 제품을 칸 위에 설치하려면 공기가 순환할 수 있도록 제품 하단과 칸 위 사이의 공간이 충분한지 확인하십시오.
- 조리대와 아래에 있는 장치 전면 사이에 통풍 공간이 2 mm 정도 여유가 되는 지 확인하십시오. 적절한 통풍 공간이 부족하여 제품에 손상이 발생하는 경우 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 제품 바닥이 뜨거워질 수 있습니다. 바닥에 닿지 않도록 제품 아래 불연성 분리 패널을 설치하는 것이 좋습니다.

전기 연결



경고
화재 및 감전 위험이 있습니다.

- 모든 전기 연결은 반드시 전문 기술자에게 의뢰해야 합니다.
- 이 제품은 반드시 접지해야 합니다.

- 모든 작업을 수행하기 전에 제품이 전원에서 분리되어 있는지 확인하십시오.
- 올바른 전원 케이블을 사용하십시오.
- 전원 케이블이 꼬이지 않도록 합니다.
- 콘센트 근처에서 제품을 연결할 경우, 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)가 뜨거운 장치 또는 뜨거운 조리 용기에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 제대로 설치되었는지 확인하십시오. 전원 케이블 또는 플러그(해당되는 경우)를 헐겁거나 잘못 연결할 경우, 단자가 필요 이상으로 뜨거워질 수 있습니다.
- 충격 보호대를 설치해야 합니다.
- 전선에 스트레인 릴리프 클램프를 이용합니다
- 전원 플러그 및 전원 케이블(해당되는 경우)이 손상되지 않게 하십시오. 서비스 센터나 전기 기술자에게 연락하여 손상된 전원 케이블을 교체하십시오.
- 전기 설비에는 모든 극의 메인에서 제품을 분리할 수 있는 절연 장치가 있어야 합니다. 절연 장치에는 최소 3 mm의 접점 입구 너비가 있어야 합니다.
- 올바른 절연 장치 (라인 보호 차단기, 퓨즈(홀더에서 분리된 나사형 퓨즈), 누전 차단기 및 접촉기)를 사용해야 합니다.

2.2 사용 설명



경고
부상, 화상 또는 감전의 위험.

- 본 제품은 가정용 환경에서 사용하십시오.
- 본 전자 제품의 사양을 변경하지 마십시오.
- 제품을 작동하기 위해 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 사용하지 마십시오.
- 제품이 작동 중인 경우는 자리를 비우지 마십시오.
- 젖은 손 또는 물에 닿은 상태로 제품을 작동시키지 마십시오.
- 쿠킹된 위에 칼붙이류(나이프, 포크, 숟가락 등)나 소스팬 뚜껑을 올려 놓지 마십시오. 올려 놓은 물체가 뜨거워질 수 있습니다.

- 매번 사용이 끝나면 쿠킹존의 스위치를 꺼야 합니다. 팬 탐지기에 의존하지 마십시오.
- 본 제품을 작업대로 사용하거나 물건을 올려 두는 용도로 사용하지 마십시오.
- 표면에 금이 간 경우 전원을 분리하여 전기 충격을 방지하십시오.
- 심박 조절기 사용자는 제품이 작동 중일 때 인덕션의 쿠킹존으로부터 최소 30 cm 떨어져 계십시오.



경고
폭발이나 화재 위험이 있습니다.

- 기름과 지방이 가열되면 가연성 증기가 배출될 수 있습니다. 기름과 지방을 사용하여 조리 시 화염 또는 가열된 물체로부터 멀리하십시오.
- 매우 뜨거운 기름이 배출하는 증기는 자연 발화를 초래할 수 있습니다.
- 폐유는 음식 찌꺼기가 포함될 수 있으며, 처음 사용하는 기름보다 더 낮은 온도에서 화재를 초래할 수 있습니다.
- 제품 내부, 근처에 가연성 제품으로 젖은 품목 및 가연성 물체를 놓지 마십시오.
- 화재를 물로 끄지 마십시오. 제품을 분리하고 뚜껑이나 화재용 담요로 불꽃을 덮으십시오.



경고
제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 제어판 위에는 뜨거운 조리 용기를 올려 놓지 마십시오.
- 조리 용기를 가열하여 건조시키지 마십시오.
- 물건이나 조리 용기가 제품에 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.

- 내용물이 없는 비어있는 냄비를 올려 놓거나 아무 것도 올려 놓지 않은 채로 쿠킹존을 작동하지 마십시오.
- 제품에 알루미늄 호일을 놓지 마십시오.
- 조리 용기가 주철 또는 알루미늄으로 되어 있거나 바닥이 손상되어 있으면 글라스 세라믹에 흠집을 낼 수 있습니다. 쿠킹판에서 이동해야 하는 경우 항상 물체를 들어 올려 이동시키십시오.

2.3 관리 및 청소



경고
제품이 손상될 위험이 있습니다.

- 표면 재료의 악화를 방지하기 위해 제품을 정기적으로 청소합니다.
- 제품을 세척하기 위해 물 분사나 증기를 사용하지 마십시오.
- 젖은 부드러운 천으로 제품을 닦습니다. 중성 세제만 사용하십시오. 마모성 제품, 마모성 세척 패드나 용제 또는 금속성 물체를 사용하지 마십시오.

2.4 폐기 처분

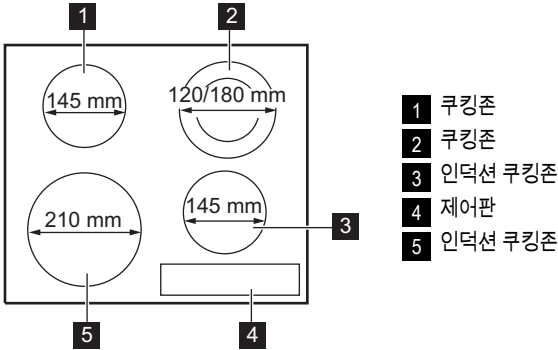


경고
부상이나 질식의 위험이 있습니다.

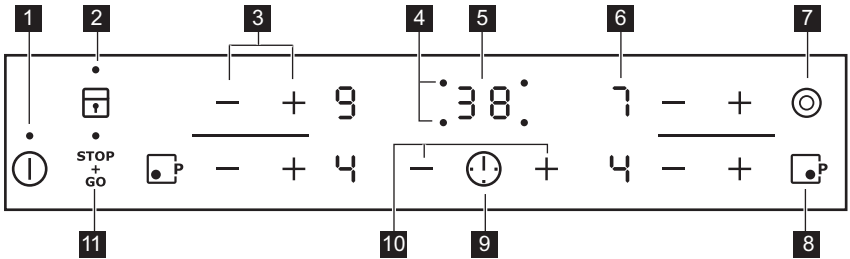
- 제품의 올바른 폐기 방법에 대한 자세한 해당 시 당국에 문의하십시오.
- 제품을 주전원으로부터 차단합니다.
- 메인선을 잘라 내어 폐기하십시오.

3. 제품 설명

3.1 일반 개요



3.2 제어판 구성



제품을 작동하려면 센서 필드를 사용하십시오. 표시창, 표시등 및 소리는 어떤 기능이 작동하는지 알려줍니다.

센서 필드	기능
1 ①	제품의 사용 및 사용 해제
2 ②	제어판 잠금/잠금 해제.
3 + / -	온도 설정 증가 또는 감소.
4 쿠킹존의 타이머 표시등	시간을 설정하는 존(구역) 표시.
5 타이머 표시창	시간을 분 단위로 표시.
6 온도 설정 표시창	온도 설정 상태를 표시.
7 ⑦	바깥 링 작동.
8 ⑧	파워 기능 작동.
9 ⑨	쿠킹존 선택.
10 + / -	시간을 늘리거나 줄임.
11 STOP+GO	STOP+GO 기능의 작동 및 작동 해제.

3.3 온도 설정 표시창

표시창	설명
	쿠킹존이 작동 해제됨.
	보온/STOP+GO 기능 작동 중.
	쿠킹존 작동 중.
	자동 가열 기능 작동 중.
	쿠킹존에 적절하지 않거나 너무 작은 조리 용기가 올려져 있거나 또는 조리 용기가 올려져 있지 않습니다.
	기능이 제대로 작동하지 않음.
	쿠킹존이 아직 뜨거움(아직 열기가 남아 있음).
	잠금 장치/어린이 안전 장치 작동 중.
	파워 기능 작동 중.
	스위치 자동 꺼짐 작동 중.

3.4 잔열 표시등



경고

잔열로 인한 화상의 위험이 있습니다!

인덕션 쿠킹존은 조리에 필요한 열을 조리기구 바닥에 직접 전달합니다. 글라스 세라믹은 조리 용기의 열로 인해 뜨겁습니다.

4. 일상적 사용

4.1 작동 또는 작동 해제

을 1 초간 눌러 제품을 작동 또는 작동 해제합니다.

4.2 스위치 자동 꺼짐

다음과 같은 경우 제품은 자동으로 작동 해제됩니다.

- 쿠킹존이 모두 작동 해제된 경우().
- 제품을 작동한 후 온도 설정을 하지 않은 경우.
- 제어판에 무언가를 흘리거나 10 초 이상 무언가를 올려놓은 경우(팬, 행주 등). 신호음이 잠시 들리고 제품이 작동 해제됩니다. 물체를 치우거나 제어판을 청소하십시오.
- 제품이 너무 뜨거워지고 있음(예: 냄비의 물이 모두 졸은 경우). 제품을 다시 사용하기 전에 쿠킹존을 식혀야 합니다.
- 잘못된 조리 용기를 사용한 경우. 기호가 켜지고 쿠킹존은 2 분 후에 자동으로 작동 해제됩니다.

- 쿠킹존을 작동 해제하지 않거나 온도 설정을 변경한 경우. 잠시 후 가 켜지고 제품이 작동 해제됩니다. 다음을 참조하십시오.
- 온도 설정과 스위치 자동 꺼짐 작동 시간의 관계:


- , — 6 시간
- — 5 시간
- — 4 시간
- — 1.5 시간

4.3 온도 설정

를 터치해 온도 설정을 높이십시오. 를 터치해 온도 설정을 낮추십시오. 표시창은 온도 설정을 표시합니다. 쿠킹존을 작동 해제하려면 및 를 동시에 터치하십시오.







4.4 바깥 링의 작동 및 작동 해제


조리 용기의 크기에 따라 표면을 조절할 수 있습니다.

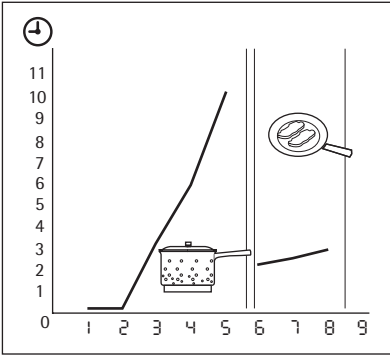
바깥 링을 작동하려면 센서 필드  를 누르십시오. 표시등이 켜집니다.
바깥 링을 작동 해제하려면 이 절차를 다시 반복하십시오. 표시등이 꺼집니다.

4.5 자동 가열 기능



자동 가열 기능을 작동하면 단시간 내에 원하는 온도로 설정할 수 있습니다. 이 기능은 일정 시간 동안 온도 설정을 최고로 설정(도표 참조)한 후 원하는 온도 설정으로 낮춥니다.
자동 가열 기능을 시작하려면:

1.  을 누르십시오.  이 표시창에 나타납니다.
2.  가 표시창에 켜질 때까지  를 반복적으로 누르십시오.
3. 필요한 온도 설정이 켜질 때까지 즉시  를 반복적으로 누르십시오. 3초 후에  이 표시창에 켜집니다.

기능을 정지하려면  을 누르십시오.

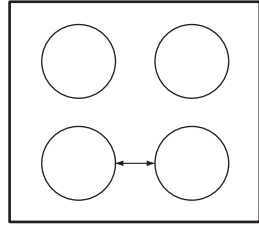


4.6 파워 기능

파워 기능은 인덕션 쿠킹존에 더 많은 출력을 낼 수 있습니다. 파워 기능은 정해진 시간 동안만 작동합니다(기술 정보 참조) 이후, 인덕션 쿠킹존은 최고 온도 설정 상태로 자동 전환됩니다. 작동하려면,  를 누르십시오.  가 켜집니다. 작동 해제하려면 온도 설정을 변경하십시오.

4.7 출력 관리

출력 관리는 두 개의 쿠킹존을 한 쌍으로 해서 출력을 구분합니다(그림 참조). 파워 기능이 작동하면 한 쌍의 쿠킹존 중 한 개의 출력이 최대로 증가합니다. 두 번째 쿠킹존의 출력은 자동으로 감소합니다. 출력이 감소된 쿠킹존의 온도 설정 표시창은 두 가지 온도를 번갈아 나타냅니다.










4.8 타이머

카운트다운 타이머

카운트다운 타이머를 사용해 쿠킹존을 얼마 동안 작동할 것인지 시간을 설정하십시오(1 회 설정에 한 해당).





쿠킹존을 선택한 후 타이머를 설정하십시오.


타이머를 설정하기 전에 온도 설정이 가능합니다.

- **쿠킹존을 설정하려면** 표시등이 필요한 쿠킹존에 도달할 때까지  을 계속 누르십시오.
- **타이머를 작동하거나 변경하려면** 타이머의  또는  를 눌러 시간을 설정하십시오(00 - 99 분). 쿠킹존의 표시등이 느리게 깜박이기 시작하면 시간이 카운트다운됩니다.
- **타이머를 작동 해제하려면**  로 쿠킹존을 설정하고  를 눌러 타이머를 작동 해제하십시오. 카운트다운의 남은 시간은 다시 00 로 표시됩니다. 쿠킹존의 표시등이 꺼집니다.
- **남은 시간을 보려면**  로 쿠킹존을 설정하십시오. 쿠킹존의 표시등이 빠르게 깜박이기 시작합니다. 표시창에 남은 시간이 표시됩니다. 시간이 종료되면 신호음이 울리고  가 깜빡입니다. 쿠킹존이 작동 해제됩니다.



- **신호음을 멈추려면** 다음을 누르십시오. 



타이머 알람


쿠킹존을 사용하지 않을 때 타이머는 **타이머 알람**으로 활용할 수 있습니다.  을 누르십시오.  또는  를 눌러 시간을 설정하십시오. 시간이 종료되면, 신호음이 울리고  가 깜빡입니다.

- **신호음을 멈추려면** 다음을 누르십시오. 

4.9 STOP+GO

 기능은 작동하는 모든 쿠킹존을 가장 낮은 온도로 설정합니다().

 이 작동하면, 열 설정을 변경할 수 없습니다.  로 타이머 기능은 정지되지 않습니다.

- 이 기능을 작동하려면 **STOP** $\frac{STOP}{GO}$ 를 누르십시오. 기호  가 켜집니다.
- 이 기능을 정지하려면 **STOP** $\frac{STOP}{GO}$ 를 누르십시오. 이전에 설정한 온도 설정이 켜집니다.

4.10 잠금

쿠킹존이 작동할 때, ① 를 제외하고 제어판을 잠글 수 있습니다. 이렇게 하면 온도를 실수로 변경하는 것을 방지할 수 있습니다.

먼저 온도 설정을 선택합니다.

이 기능을 시작하려면  를 누릅니다.  기호가 4 초 간 켜집니다.

타이머가 계속 켜져 있습니다.



기능을 정지하려면  를 누릅니다. 이전에 설정한 온도 설정이 켜집니다.

제품을 정지하면, 이 기능도 정지됩니다.



4.11 어린이 안전 장치

이 기능은 부주의로 인한 제품 작동을 방지합니다.



어린이 안전 장치를 작동하려면

- ① 로 제품을 작동시킵니다. 온도 설정을 하지 마십시오.
-  를 4 초간 누릅니다 기호  가 켜집니다.
- ① 로 제품을 작동 해제합니다.

어린이 안전 장치를 작동 해제하려면


- ① 로 제품을 작동시킵니다. 온도 설정을 하지 마십시오.  를 4 초간 누릅니다 기호  가 켜집니다.
- ① 로 제품을 작동 해제합니다.

1 회의 조리 시간에만 어린이 안전 장치를 끄고자 하는 경우


- ① 로 제품을 작동시킵니다. 기호  가 켜집니다.
-  를 4 초간 누릅니다 10 초 이내에 온도를 설정하십시오. 제품을 작동할 수 있습니다.
- ① 로 제품을 작동 해제하면, 어린이 안전 장치가 다시 작동합니다.

5. 알아두면 편리한 정보

5.1 조리 그릇


 조리 용기에 대한 정보

- 조리 용기의 바닥은 두껍고 반드시 평평해야 합니다.
- 알루미늄이 포함된 에나멜 스틸로 만든 조리 용기나 바닥면이 구리로 된 조리 용기를 사용하면 글라스 세라믹 표면이 변색될 수 있습니다.

 인덕션 쿠킹존

강력한 전자기장이 흐르는 인덕션 쿠킹존은 조리 용기에 열을 빠르게 발생시킵니다.

5.2 인덕션 쿠킹존에 맞는 조리 그릇


 인덕션 쿠킹존에는 정확한 조리 용기를 사용해야 합니다

재질

- **사용 가능한 소재:** 주철, 강, 에나멜 강, 스테인리스 강, 다중으로 된 바닥(제조업체에서 사용한 소재(correct)로 표시함).
- **사용 불가능한 소재:** 알루미늄, 구리, 놋, 유리, 세라믹, 도자기.


다음과 같은 조리 용기는 인덕션 호브에 사용 가능합니다.

- ... 최고 온도로 설정된 존에서 물이 매우 빨리 끓는 경우.
- ... 조리 용기 바닥에 마그넷 스티커가 있는 경우.

 조리 용기의 바닥은 최대한 두껍고 평평해야 합니다.

조리 용기 치수: 인덕션 쿠킹존은 조리 용기 바닥의 치수에 맞춰 자동적으로 조절됩니다.

5.3 조리 그릇

 조리 용기에 대한 정보

- 조리 용기의 바닥은 두껍고 반드시 평평해야 합니다.
- 알루미늄이 포함된 에나멜 스틸로 만든 조리 용기나 바닥면이 구리로 된 조리 용기를 사용하면 글라스 세라믹 표면이 변색될 수 있습니다.

5.4 작동 중 소음

사용자가 다음과 같은 소리를 듣게 되는 경우

- 날카로운 소리: 조리 용기가 여러 재질로 구성됨(샌드위치 구성).
 - 휘파람 소리: 출력 레벨이 높은 둘 이상의 쿠킹 존을 사용하며 조리 용기가 여러 재질로 구성됨(샌드위치 구성).
 - 웅웅거림: 출력 레벨이 높음.
 - 찰칵 소리: 전기 스위칭이 일어남.
 - 쇠걱 소리, 와글와글거림: 팬이 작동함.
- 소음은 정상적이며 제품 결함이 아닙니다.**

5.5 에너지 절약 정보



에너지 절약 방법

- 가능하면 조리 용기의 뚜껑을 덮습니다.
- 작동하기 전에 쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.

- 남은 열로 제품을 데우거나 녹이는 데 사용하십시오.



쿠킹존 효율성

쿠킹존 효율성은 조리 용기의 지름에 따라 다릅니다. 조리 용기의 지름이 쿠킹존의 최소 지름보다 작은 경우 쿠킹존에서 발생하는 출력이 일부만 전달됩니다. 최소 지름은 기술 정보 부분을 참조하십시오.

5.6 요리 사례

온도 설정과 쿠킹존에서 소비하는 전력은 선형관계가 아닙니다. 다시 말해, 온도 설정을 높인다고 해서 쿠킹존의 전력 소비가 비례해서 증가하지 않습니다. 즉, 쿠킹존 온도를 중간으로 설정하면 전력의 절반 이하를 사용하게 되는 것입니다.



표의 데이터는 안내용입니다.

온도 설정	용도:	시간	힌트	정상 소비 전력
1	조리된 음식 보온	필요에 따라	조리 용기의 뚜껑을 덮으십시오.	3 %
1-2	홀란데이즈 소스, 녹임: 버터, 초콜릿, 젤라틴	5 - 25 분	경우에 따라 혼합	3 - 5 %
1-2	굽힘: 오믈렛, 구운 계란	10 - 40 분	뚜껑 덮고 조리	3 - 5 %
2-3	쌀 및 우유 음식 끓이기, 미리 조리된 음식의 가열	25 - 50 분	물은 최소 쌀의 두 배를 추가하고, 우유 음식은 중간에 섞으십시오.	5 - 10 %
3-4	찐 야채, 생선, 고기	20 - 45 분	액체를 몇 테이블스푼 첨가	10 - 15 %
4-5	감자 찌기	20 - 60 분	750 g의 감자에 최대 ¼ L의 물을 사용함	15 - 21 %
4-5	양이 많은 식품의 조리스튜, 스프	60 - 150 분	최대 3 L의 액체와 재료	15 - 21 %
6-7	약간 튀기기: 에스칼로프, 송아지 고기, 커플렛, 리졸레, 소시지, 리버, 루, 달걀, 팬케이크, 도너츠	필요에 따라	중간 쪼에 뒤집습니다.	31 - 45 %
7-8	세계 튀기기, 해쉬 브라운, 로인 스테이크, 스테이크	5 - 15 분	중간 쪼에 뒤집습니다.	45 - 64 %
9	물 끓이기, 파스타 조리, 고기 굽기(굴라시, 고기 굽기), 감자칩 튀김			100 %
	많은 양의 물 끓이기. 출력 관리 기능이 작동됩니다.			

인덕션 쿠킹존은 기존 쿠킹 표면보다 더 빠르고 에너지 효율성이 높습니다.


아크릴아미드 관련 정보

중요 최신 과학 정보에 따르면 (특히 전분이 함유된) 식품을 태우면 아크릴아미드가 발생하여 건강

에 위험이 될 수 있다고 합니다. 그러므로 가장 낮은 온도로 요리하고 음식을 너무 태우지 말 것을 권장합니다.

6. 관리 및 청소

사용 후 항상 기구를 청소하십시오.
항상 바닥이 깨끗한 조리 용기를 사용하십시오.

 글라스 세라믹의 스크래치나 진한 얼룩은 제품의 작동에 영향을 미치지 않습니다.

먼지 제거:

- **즉시 제거:** 녹는 플라스틱, 플라스틱 호일 및 설탕 함유 식품. 제거하지 않으면 오염물이 제품에 손상을 입힐 수 있습니다. 특수 유리 스크레이퍼(규기 도구)를 사용하

십시오. 스크레이퍼가 유리 표면에 여각을 이루도록 놓고 칼날을 표면 위로 이동시키십시오.

- **제품이 충분히 식은 후** 물때, 수분, 지방 얼룩, 빛나는 금속의 변색 부분을 청소하십시오. 글라스 세라믹 또는 스테인리스 스틸용 특수 클리너를 사용하십시오.

- 세제를 약간 적신 천으로 제품을 청소하십시오.
- 마지막으로 **깨끗한 천으로 물기를 닦아냅니다.**

7. 문제 해결

문제	예상 원인	해결 방법
제품을 작동하거나 가동할 수 없습니다.		제품을 다시 작동하고 온도 설정을 10 초 내로 설정하십시오.
	동시에 둘 이상의 센서 필드를 터치했습니다.	한 개의 센서 필드만 누르십시오.
	STOP+GO 기능이 작동합니다.	"정상시 사용법"을 참조하십시오.
	제어판에 물기나 지방 얼룩이 있습니다.	제어판을 청소하십시오.
신호음이 들리고 제품이 작동 해제됩니다. 제품이 작동 해제되면 신호음이 울립니다.	한 개 이상의 센서 필드에 무언가를 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치우십시오.
제품이 작동 해제됩니다.	센서 필드 ① 위에 물건을 올려 놓았습니다.	센서 필드에서 물건을 치우십시오.
잔열 표시등이 켜지지 않습니다.	쿠킹존이 단시간 동안만 작동했으므로 뜨겁지 않습니다.	쿠킹존이 충분히 오래 작동하여도 뜨겁지 않은 경우, 서비스 센터에 문의하십시오.
자동 가열 기능이 작동하지 않습니다.	쿠킹존이 뜨겁습니다.	쿠킹존이 충분히 식을 때까지 기다리십시오.
	최고 온도로 설정되어 있습니다.	최고 온도 설정은 자동 가열 기능과 동일한 출력이 전달됩니다.

문제	예상 원인	해결 방법
	[H] 에서 온도 설정을 낮쳤습니다.	[H] 에서 시작하면 온도 설정 증가만 가능합니다.
두 가지 온도 설정이 번갈아 나타납니다.	출력 관리 기능이 작동됩니다.	"출력 관리"를 참조하십시오.
바깥 링을 작동할 수 없습니다.		안쪽 링을 먼저 작동하십시오.
센서 필드가 뜨거워졌습니다.	조리 용기가 너무 크거나 제어부에 너무 가까이 놓였습니다.	필요한 경우 뒤쪽 쿠킹존에 큰 조리 용기를 놓으십시오.
[C] 가 켜집니다.	스위치 자동 꺼짐 작동 중.	제품을 작동 해제한 후 다시 작동하십시오.
[L] 가 켜집니다.	어린이 안전 장치 또는 잠금 기능 작동 중.	"평상시 사용법"을 참조하십시오.
[F] 가 켜집니다.	쿠킹존에 조리 용기가 없습니다.	쿠킹존에 조리 용기를 놓으십시오.
	조리 용기가 사용 불가능합니다.	올바른 조리 용기를 사용하십시오.
	조리 용기의 바닥 직경이 쿠킹존에 비해 너무 작습니다.	조리 용기를 작은 쿠킹존으로 옮깁니다.
[E] 및 숫자가 표시됩니다.	제품에 오류가 발생했습니다.	잠시 제품의 전기 공급을 차단합니다. 집안의 전기 시스템에서 퓨즈를 분리하십시오. 다시 연결하십시오. [E] 가 다시 켜지면 서비스 센터에 문의하십시오.
[E4] 가 켜집니다.	조리 용기의 물이 모두 졸아 제품에 오류가 발생했습니다. 쿠킹존의 과열 방지 및 스위치 자동 꺼짐 기능이 작동 중입니다.	제품을 사용하지 않습니다. 뜨거운 조리 용기를 꺼내십시오. 약 30 초 후 쿠킹존을 다시 작동합니다. 만약 조리 용기가 문제라면, 오류 메시지가 표시창에서 꺼지지만, 잔열 표시등은 그대로 유지될 수 있습니다. 조리 용기를 충분히 식힌 후 "인덕션 쿠킹존의 조리 용기"를 참조해 조리 용기가 제품에 적절한지 확인하십시오.

위의 방법을 시도했으나 문제를 해결할 수 없는 경우 판매업체나 고객 서비스 센터에 문의하십시오. 평판의 데이터, 글라스 세라믹의 3 자리 문자 코드(유리 표면 모서리에 있음) 및 표시되는 오류 메시지를 알려주십시오.

제품을 올바르게 사용하지 않습니다. 제품을 올바르게 사용하지 못한 경우, 보증 기간 중이더라도 고객 서비스 기술자 또는 판매업체의 서비스에 요금이 부과됩니다. 고객 서비스 및 보증 조건에 대한 지침은 보증서에 있습니다.

8. 설치 지침



경고
안전 장을 참조하십시오.



설치 전

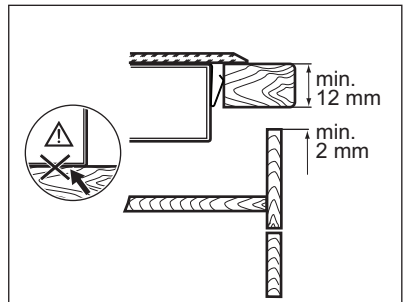
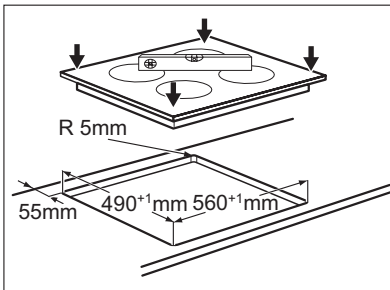
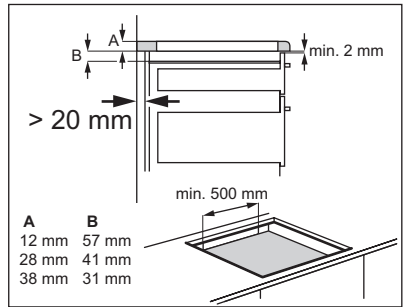
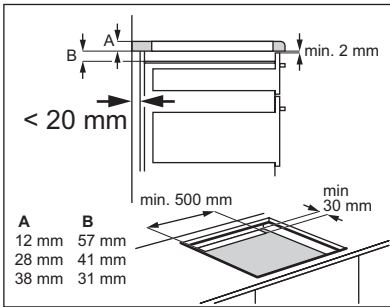
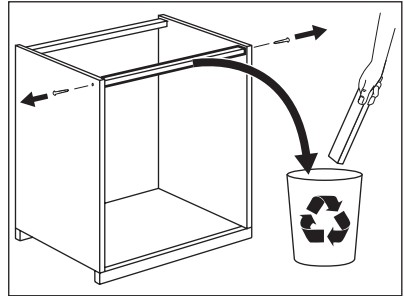
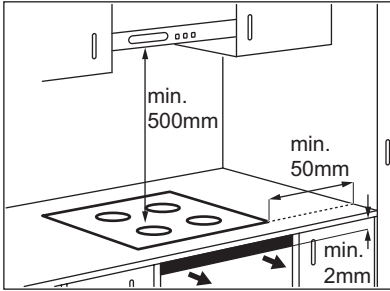
제품 설치 전, 정격판에서 아래 정보를 기록합니다. 이 정격판은 제품 포장의 하단에 있습니다.

- 모델
- PNC
- 일련 번호

8.1 불박이 제품

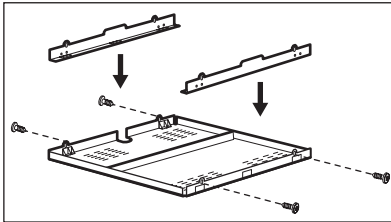
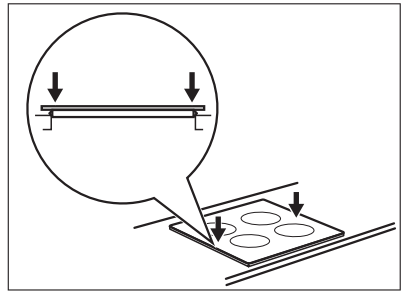
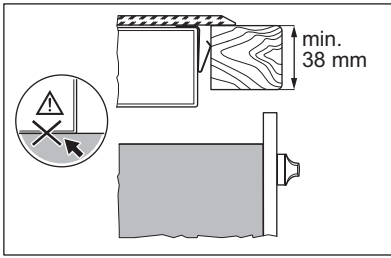
- 불박이 제품은 올바른 불박이 장치와 표준에 맞는 작업대 내에 조립한 후에만 사용하십시오.

8.3 조립



8.2 연결 케이블



- 이 제품에는 연결 케이블이 제공됩니다.
- 손상된 전원 케이블은 특수 케이블(H05BB-F 최대 온도 90°C 이상 유형)로 교체하십시오. 자세한 내용은 가까운 서비스 센터로 문의해 주십시오.



보호 상자(추가 부속품 ¹⁾)를 사용하는 경우에는 전면 통풍 공간 2mm와 제품 바로 아래 보호용 바닥이 필요 없습니다. 제품을 오븐 위에 설치하면 보호 상자를 사용할 수 없습니다.

1) 보호 상자 부속품은 국가에 따라 제공되지 않을 수 있습니다. 가까운 공급업체에 문의하십시오.

9. 기술 정보


Modell EHG6341FOK	Prod.Nr. 949 596 023 01
Typ 58 GAD DA AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 3.7 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.6 kW
ELECTROLUX	CE  


쿠킹존 출력

쿠킹존	정상 출력(최대 열 설정)[W]	파워 기능 작동함 [W]	파워 기능 최대 기간[분]	최소 조리 용기 지름[mm]
우측 후면 — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
우측 정면 — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
좌측 후면 — 145 mm	1200 W			
좌측 정면 — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

실제 쿠킹존과 표의 데이터 간의 출력에는 약간의 차이가 있을 수 있습니다. 조리 용기의 소재와 지름은 쿠킹존의 출력에 영향을 미칠 수 있습니다.

10. 환경 문제

기호 가 표시된 재료는 재활용하십시오. 포장재는 해당 용기에 넣어 재활용하십시오. 전기 제품 및 전자 제품 폐기물을 재활용하여 환경과 인류 건강을 보호하십시오. 가정용 폐기물

기호 가 표시된 제품을 폐기하지 마십시오. 가까운 재활용 시설에 제품을 보내거나 가까운 시청에 문의하십시오.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	49
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	50
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	52
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	54
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	56
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	59
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	59
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	61
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	63

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá 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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



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 da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- 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 forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- 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 estão 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.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um 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.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da 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 ele 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 vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou jane-

las 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.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de 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.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- 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.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- 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.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se este estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue (“off”) a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou 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 que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o 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, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- 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.

2.4 Eliminação



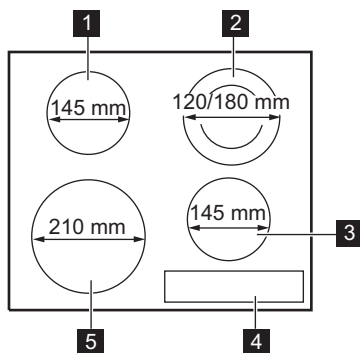
ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e 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.

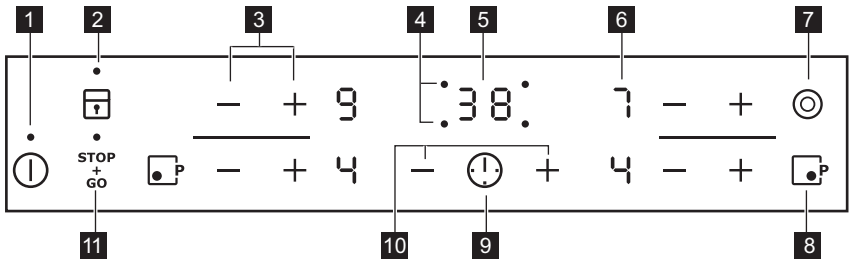
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1** Zona de cozedura
- 2** Zona de cozedura
- 3** Zona de cozedura de indução
- 4** Painel de comandos
- 5** Zona de cozedura de indução

3.2 Disposição do painel de comandos









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

Campo do sensor	Função
1	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
4	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	Para indicar o tempo em minutos.
6	Para indicar o grau de cozedura.
7	Para activar o circuito exterior.
8	Para activar a função Power.
9	Para seleccionar uma zona de cozedura.
10	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	Para activar e desactivar a função STOP+GO.

3.3 Visores do grau de cozedura


Display	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A função Manter Quente / STOP+GO está em funcionamento.
	A zona de cozedura está activada.
	A função de Aquecimento Automático está em funcionamento.

Display	Descrição
	O tacho não é adequado ou é demasiado pequeno, ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.
	Existe uma anomalia.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A função Power está em funcionamento.
	A Desconexão Automática está activa.

3.4 Indicador de calor residual




ADVERTÊNCIA

 Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.



4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA










4.1 Activação e desactivação

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.





4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.


- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

4.4 Activação e desactivação do circuito exterior

É possível ajustar a superfície de cozedura ao tamanho do tacho.







Para desactivar o circuito exterior, toque no campo do sensor . O indicador acende-se.

Efectue novamente o procedimento para desactivar o circuito exterior. O indicador apaga-se.

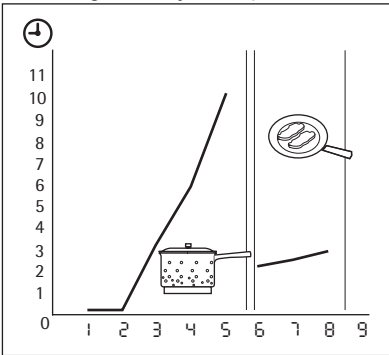
4.5 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário mais rapidamente se activar a função Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.



Para iniciar a função Aquecimento Automático:

1. Toque em .  acende-se no display.
2. Toque várias vezes em  até que  se acenda no display.
3. Toque imediatamente em  repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos,  acende-se no display.

Para desligar a função, toque em .

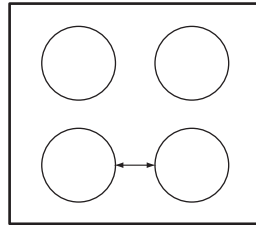


4.6 Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo “Informações técnicas”). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o nível de cozedura mais elevado. Para activar, toque em  ( acende-se). Para desactivar, altere o nível de cozedura.

4.7 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O display do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.












4.8 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente


Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.





- **Para definir a zona de cozedura:** toque em  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo ( -  minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com  e toque em  para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com . O indica-

dor da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca. A zona de cozedura é desactivada.



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


Cronómetro


Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em . Toque em  ou  para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca.




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

4.9 STOP+GO


A função  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().



Quando  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função  não desactiva a função de temporizador.


- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo  acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.10 Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não . Tal impede uma alteração accidental do grau de cozedura. Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.





Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.





4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.





Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

5.1 Tachos e painelas



Informação sobre tachos e painelas

- A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível.
- Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou co-

bre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

5.2 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

5.3 Tachos e painelas



Informação sobre tachos e painelas

- A base do tacho 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.

5.4 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

5.5 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.

Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nomi- nal
 1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 - 5 %
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 - 5 %
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	5 - 10 %
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	10 - 15 %
4 - 5	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	15 - 21 %
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	15 - 21 %
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	31 - 45 %
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 - 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
 P	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é activada.			

As zonas de cozedura de indução são mais rápidas e eficazes em termos energéticos do que as superfícies de cozedura tradicionais.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixas temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
2. – **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
	Diminuiu o grau de cozedura a partir de ②.	Comece com ② e apenas aumente o grau de cozedura.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte “Gestão de energia”.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Se for necessário, coloque os tachos maiores nas zonas de cozedura posteriores.
[-] acende-se.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
[L] acende-se.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
[F] acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.

Problema	Causa possível	Solução
Aparece [E] e um número.	O aparelho apresenta um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação [E] aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.
[E4] acende-se	O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção “Tachos para a zona de cozedura de indução” para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho 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 à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo

- PNC
- Número de série

8.1 Aparelhos de encastrar

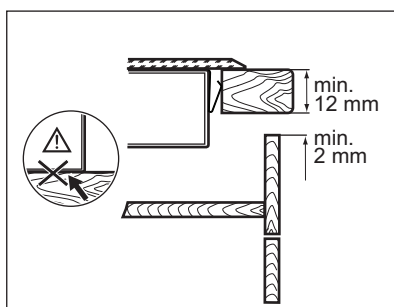
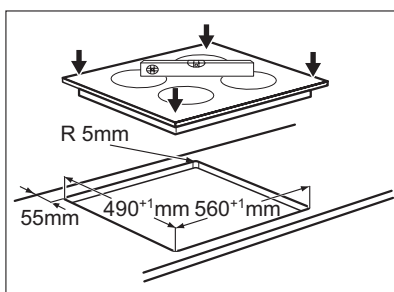
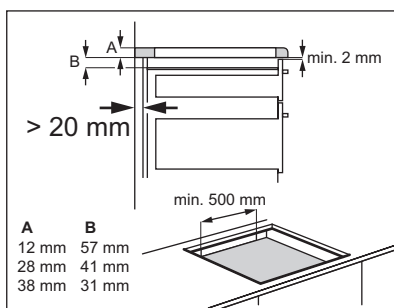
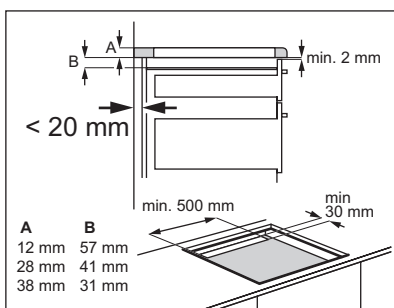
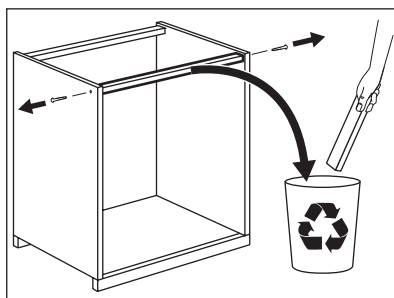
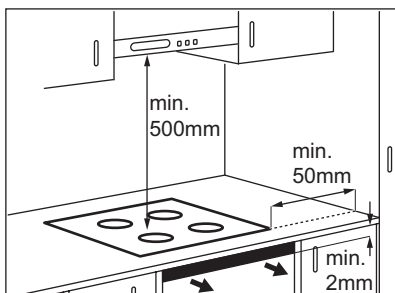
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

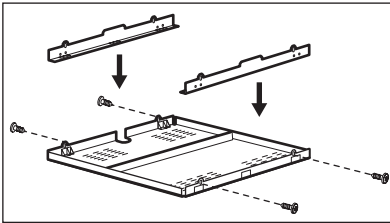
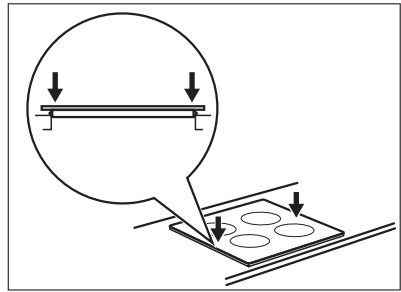
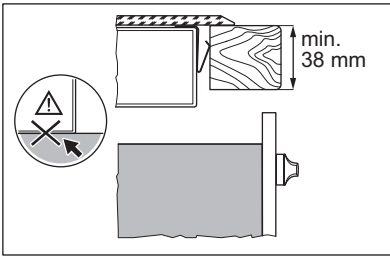
8.2 Cabo de ligação

- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.

- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.3 Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.

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

¹⁾ A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EH6341FOK
 Typ 58 GAD DA AU
 Induction 3.7 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 023 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 6.6 kW



Potência das zonas de cozedura


Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Frete direita — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125


Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior esquerda — 145 mm	1200 W			
Frete esquerda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Pode haver uma pequena diferença entre a potência real das zonas de cozedura e os dados apresentados na tabela. O ma-

terial e a dimensão do tacho pode afectar a potência real de uma zona de cozedura.

10. 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 de 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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	66
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	67
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	69
4. USO DIARIO	71
5. CONSEJOS ÚTILES	73
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	76
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	76
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	78
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	80

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un producto Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así que, siempre que lo utilice puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.electrolux.com



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta for-

ma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso del equipo



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.4 Desecho



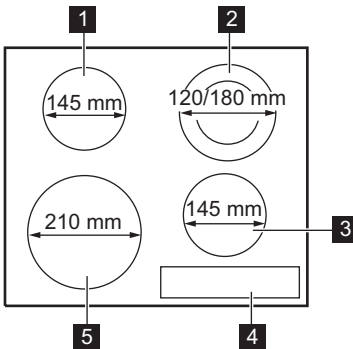
ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

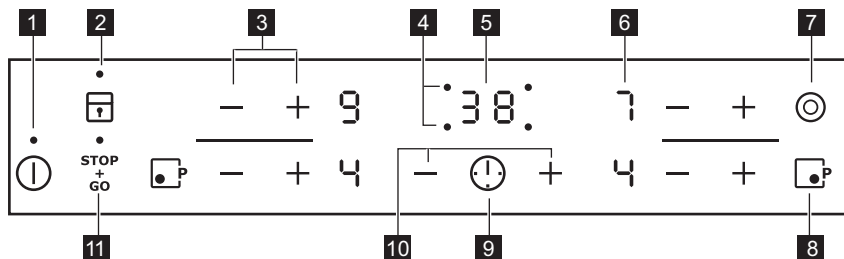
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1** Zona de cocción
- 2** Zona de cocción
- 3** Zona de cocción por inducción
- 4** Panel de control
- 5** Zona de cocción por inducción

3.2 Disposición panel de control







Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función
1	Para activar y desactivar el aparato.
2	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Para aumentar o disminuir los ajustes de calor.
4	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	Para mostrar la hora en minutos.
6	Para mostrar el nivel de calor.
7	Para activar el circuito exterior.
8	Para activar la función Power.
9	Para seleccionar una zona de cocción.
10	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	Para activar y desactivar la función STOP +GO.

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla


Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Hay un fallo de funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo y el bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	La función Power está activada.
	La función de desconexión automática está activada.

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA


 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base

del recipiente el calor necesario para cocinar, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.



4. USO DIARIO










4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.





4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:


- Todas las zonas de cocción estén apagadas (.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.

- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

4.4 Encendido y apagado del anillo exterior

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente. Para encender el anillo exterior, toque el sensor . Se enciende el indicador. Repita el procedimiento para apagar el anillo exterior. El indicador se apaga.

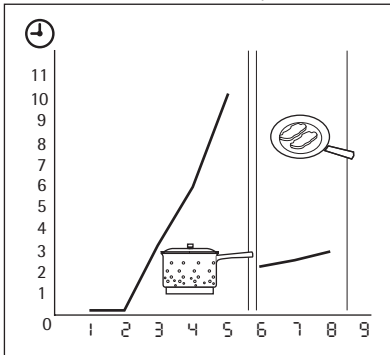
4.5 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

Para iniciar la función de Calentamiento automático:

1. Toque — . 9 aparece en la pantalla.
2. Toque + repetidamente hasta que R aparezca en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente — hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos, R aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque — .



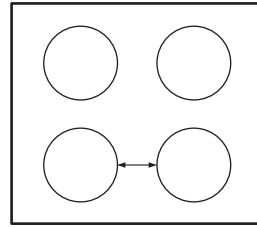
4.6 La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción por inducción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Para activarla, toque P , y se encenderá P . Para desactivarla, cambie el nivel de temperatura.

4.7 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. La potencia disminuye

automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.8 Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:** pulse 1 repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
 - **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores + o — del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
 - **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con 1 y toque — para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.
 - **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor 1 . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.
- **Para detener la señal acústica:** pulse 1 .

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque o para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque .

4.9 STOP+GO

La función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ().

Cuando está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque . Se encenderá el símbolo .
- **Para desactivar** esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.10 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.

Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . **No ajuste los niveles de calor.** Toque durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con .

5. CONSEJOS ÚTILES

5.1 Recipientes



Información sobre los utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre

pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

5.2 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

5.3 Recipientes



Información sobre los utensilios de cocina

- La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

5.4 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- **crujido:** el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

- **silbido:** utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- **zumbido:** el nivel de calor utilizado es alto.
- **chasquido:** cambios en el suministro eléctrico.
- **siseo, zumbido:** el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

5.5 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.



Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción



La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.

Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.

Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 - 5 %
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 - 5 %
2 - 3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	5 - 10 %
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	10 - 15 %
4 - 5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	15 - 21 %
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	15 - 21 %
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	31 - 45 %
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 - 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
 P	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

Las zonas de cocción por inducción son más rápidas y su eficacia energética es mayor que la de superficies de cocción tradicionales.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas

temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal.

Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
 3. Termine la limpieza **segundo a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
	Ha reducido la temperatura desde [H] .	Empiece en [H] y aumente solo la temperatura.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.

Problema	Posible causa	Solución
Se enciende [E] y un número.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende [E4]	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal

técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo
- PNC

- Número de serie

8.1 Aparatos integrados

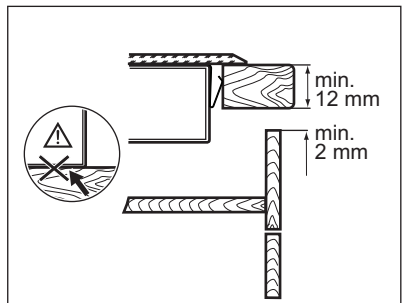
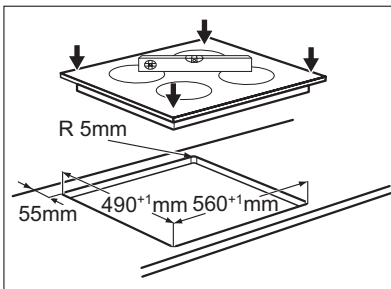
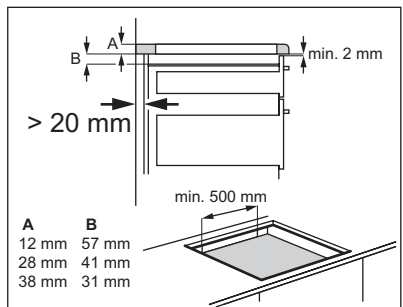
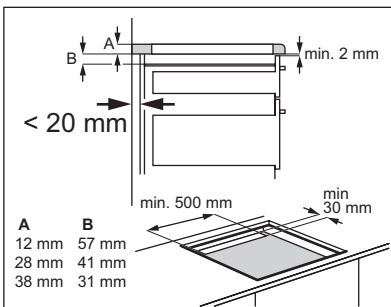
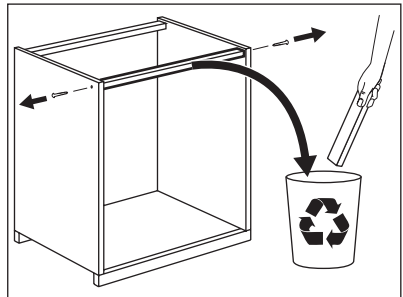
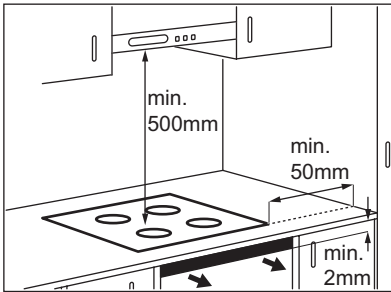
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

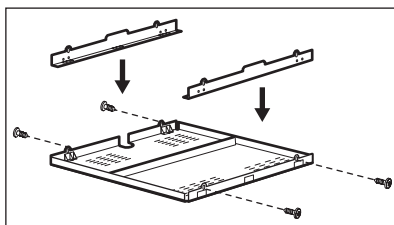
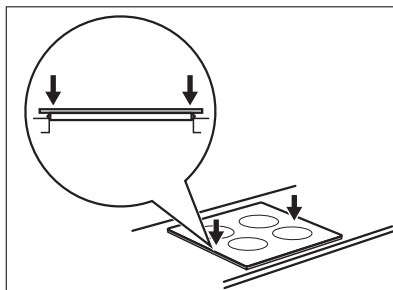
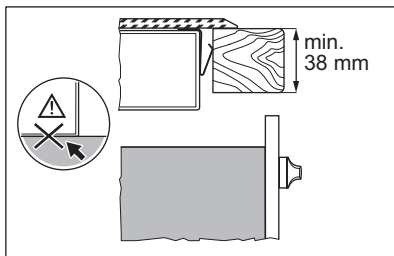
8.2 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.

- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.

No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

- ¹⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHG6341FOK

Typ 58 GAD DA AU

Induction 3.7 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 023 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6.6 kW



Potencia de las zonas de cocción


Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha — 120 / 180 mm	700 / 1700 W			
Anterior derecha — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125


Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior izquierda — 145 mm	1200 W			
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Puede haber una pequeña diferencia de potencia entre las zonas de cocción y los datos de la tabla. El material y las dimen-

siones de los recipientes pueden afectar a la potencia de la zona de cocción.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar

residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.electrolux.com/shop



892952799-A-312012