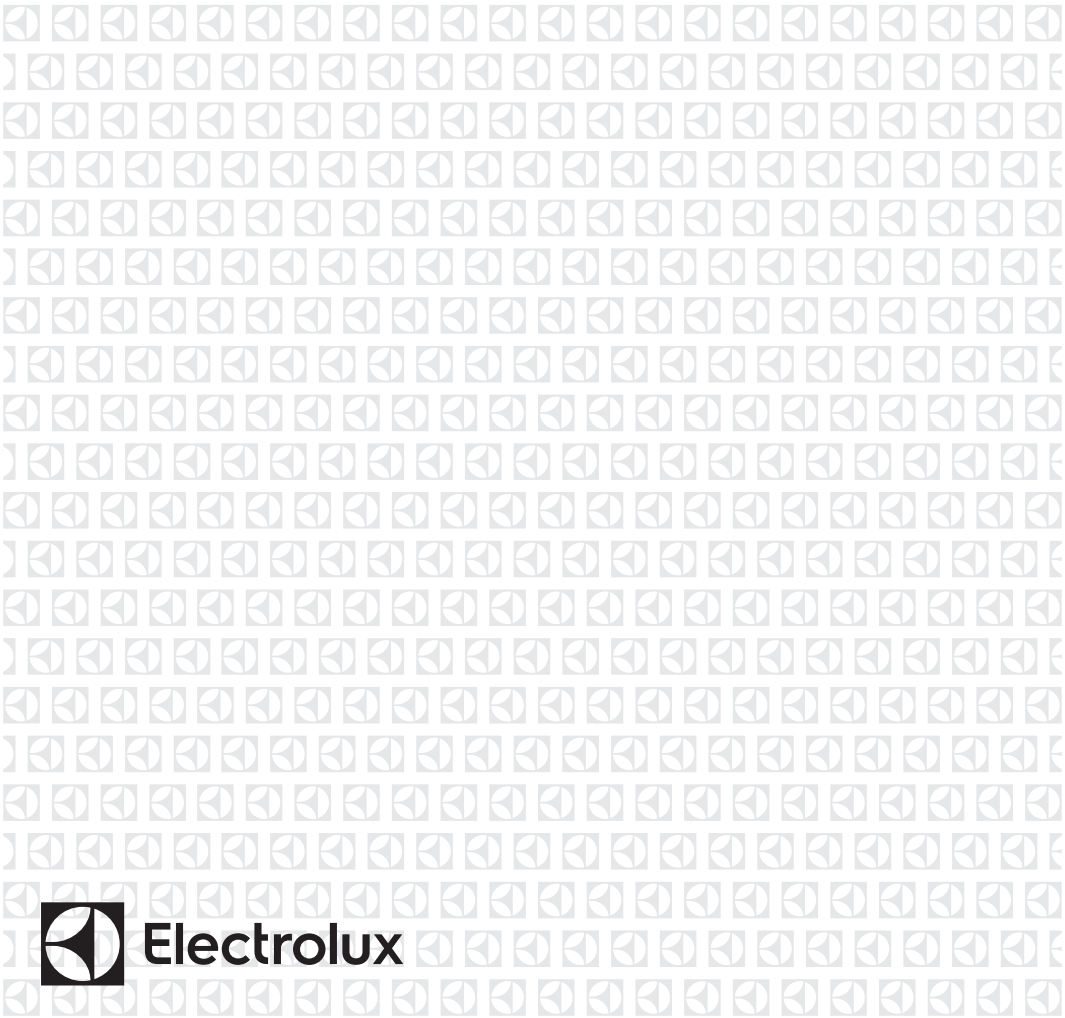




|    |           |                        |    |
|----|-----------|------------------------|----|
| NL | Kookplaat | Gebruiksaanwijzing     | 2  |
| LV | Plīts     | Lietošanas instrukcija | 14 |
| LT | Kaitlentė | Naudojimo instrukcija  | 25 |
| PT | Placa     | Manual de instruções   | 36 |



# INHOUDSOPGAVE

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

## WE DENKEN AAN U

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

Welkom bij Electrolux.

**Ga naar onze website voor:**



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

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



Registreer uw product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

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

## KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

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

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

 Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

# 1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

## 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit de buurt worden gehouden.

## 1.2 Algemene veiligheid

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Montage



**WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

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

### 2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



**WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Verhitte vetten en olie kunnen ontlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontlambare producten in, bij of op het apparaat.

## 2.3 Gebruik



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

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

## 2.4 Onderhoud en reiniging



### **WAARSCHUWING!**

Verwijder de toetsen, knoppen of pakkingen niet van het bedieningspaneel. Er kan water in het apparaat komen en schade veroorzaken.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

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

## 2.6 Servicedienst

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

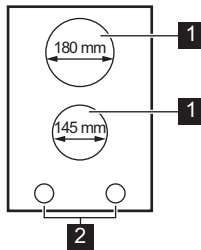
## 2.5 Verwijdering



**WAARSCHUWING!**  
Gevaar voor letsel of verstikking.

# 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 3.1 Indeling kookplaat



- 1** Kookzone
- 2** Bedieningsknoppen

## 3.2 Bedieningsknop

| Sym-bool | Functie            |
|----------|--------------------|
| 0        | Uit-stand          |
| 1 - 6    | Verwarmingsstanden |

## 3.3 Restwarmte



**WAARSCHUWING!**  
Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte.

## 4. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

wijzigen. Om uit te schakelen, draai de knop naar stand uit.

### 4.1 De kookstand

Draai de knop naar de juiste kookstand om de kookstand in te stellen of te

## 5. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 5.1 Kookgerei



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



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

| Ver-war-mings-stand: | Toepassing:                                            |
|----------------------|--------------------------------------------------------|
| 2                    | Zachtjes te sudderen                                   |
| 3                    | Te sudderen                                            |
| 4                    | Te frituren / gratineren                               |
| 5                    | Aan de kook te brengen                                 |
| 6                    | Aan de kook te brengen / snel frituren / heet frituren |

### 5.2 Voorbeelden van kooktoepassingen

| Ver-war-mings-stand: | Toepassing: |
|----------------------|-------------|
| 1                    | Warm houden |

## 6. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 6.1 Algemene informatie

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.

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

## 6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 7. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Problemen oplossen

| Probleem                                          | Mogelijke oorzaak                                                                  | Oplossing                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het elektriciteitsnet. Raadpleeg het aansluitingsschema.                                         |
|                                                   | De zekering is doorgeslagen.                                                       | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |

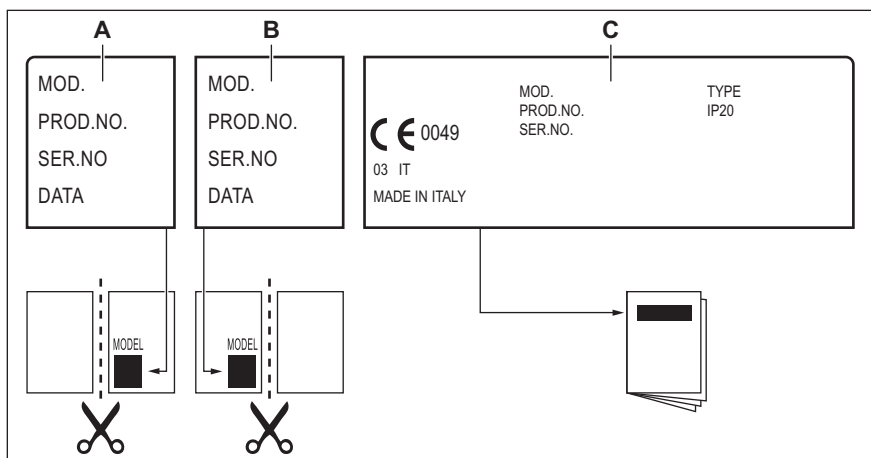
### 7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het

apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

## 7.3 Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



- A.** Plak het op de garantiekaart en verstuur dit deel (indien van toepassing).
- B.** Plak het op de garantiekaart en bewaar dit deel (indien van toepassing).

- C.** Plak het op het instructieboekje.

## 8. MONTAGE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Voor montage

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

Model .....  
Productnummer  
(PNC) .....  
Serienummer .....

### 8.2 Ingebouwde kookplaten

Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in

geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 8.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

### 8.4 De afdichting bevestigen

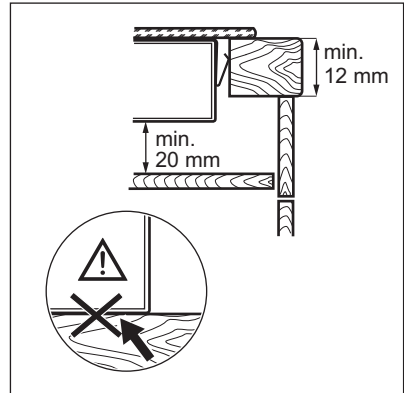
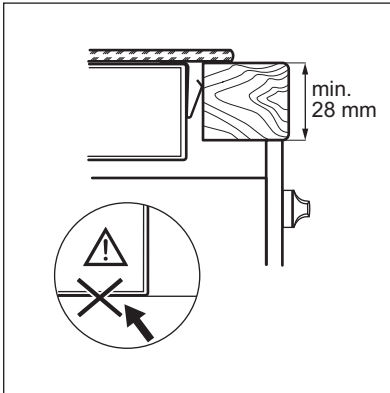
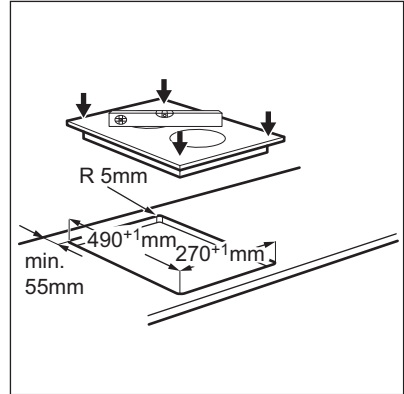
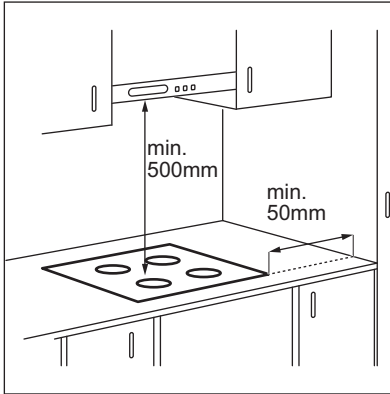
1. Reinig het werkblad rond de plek waar het gat moet worden uitgezaagd.

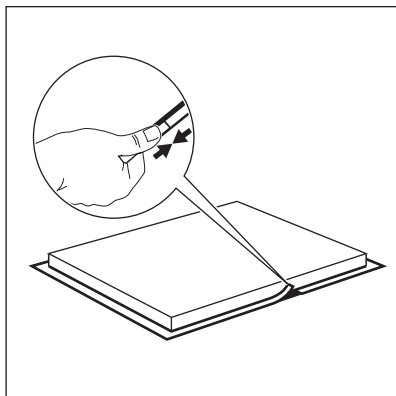
2. Bevestig de meegeleverde afdichtstrip tegen de onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van de keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. Zorg dat de uiteinden van de afdichtstrip zich

in het midden van een van de zijden van de kookplaat bevinden.

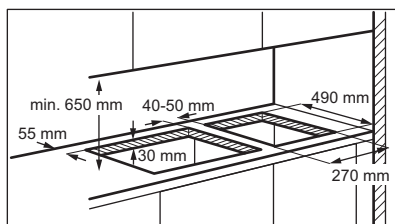
3. Tel een paar mm bij de af te knippen lengte van de afdichtstrip.
4. Duw de twee uiteinden van de afdichtstrip samen.

## 8.5 Montage





## 8.6 De montage van meer dan één kookplaat



Als er meerdere kookplaten van 30 cm naast elkaar in dezelfde opening gemonteerd worden is hiervoor een montageset verkrijgbaar - bestaande uit een draagbeugel aan de zijkant en aanvullende afdichtingen - bij onze Klantenservice. De bijbehorende installatie-instructies zitten in de verpakking van deze set.

# 9. TECHNISCHE GEGEVENS

## 9.1 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Diameter van de kookzone [mm] |
|--------------|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Middenvoor   | 1200                                          | 145                           |
| Middenachter | 1700                                          | 180                           |

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

# 10. ENERGIEZUINIGHEID

## 10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Modelidentificatie | EHF3920BOK |
|--------------------|------------|

|                                                    |                                                        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Type kooktoestel                                   | Ingebouwde kookplaat                                   |
| Aantal kookzones                                   | 2                                                      |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingswarmte                                        |
| Diameter ronde kookzones (Ø)                       | Middenvoor 14,5 cm<br>Middenachter 18,0 cm             |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Middenvoor 194,9 Wh / kg<br>Middenachter 194,9 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 194,9 Wh / kg                                          |

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

## 10.2 Energiebesparing

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

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

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

# 11. MILIEUBESCHERMING

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

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

## SATURS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....  | 15 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....   | 16 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 19 |
| 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....   | 19 |
| 5. PADOMI UN IETEIKUMI.....   | 19 |
| 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....   | 20 |
| 7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....     | 20 |
| 8. UZSTĀDĪŠANA.....           | 21 |
| 9. TEHNISKIE DATI.....        | 23 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....   | 23 |

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atrodiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

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



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

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



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkopes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

# 1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.
- Bērni līdz 3 gadu vecumam nedrīkst tuvoties ierīcei tās darbības laikā.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem. Bērni līdz 8 gadu vecumam nedrīkst atrasties ierīces tuvumā bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.

- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet

drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.

- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs

atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļūvi apakšdaļai.

## 2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezgļošanu.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci māsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliecinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatslēdziet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ierīkājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Kad ievietojat ēdianu karstā eļļā, tā var šļakstēt.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.

- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nenovietojiet karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīti virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## **2.4 Kopšana un tīrīšana**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Neizņemiet taustīņus, regulatorus vai blīvējumu no vadības paneļa. Ūdens var iekļūt ierīces iekšpusē un radīt bojājumus.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanu.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## **2.5 Ierīces utilizācija**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

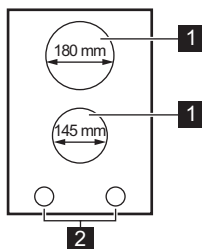
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

## **2.6 Servisa izvēle**

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Plīts virsmas shēma



**1** Gatavošanas zona

**2** Vadības regulatori

### 3.2 Vadības slēdzis

| Simbols | Funkcija           |
|---------|--------------------|
| 0       | Izslēgta pozīcija. |
| 1 - 6   | Sildīšanas pakāpes |

### 3.3 Atlikušais siltums



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

## 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

pakāpei. Lai deaktivizētu, pagrieziet slēdzi izslēgtā pozīcijā.

### 4.1 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pagrieziet slēdzi līdz pareizajai sildīšanas

## 5. PADOMI UN IETEIKUMI



#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".



Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

### 5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.

## 5.2 Ēdienu gatavošanas piemēri, izmantojot

| Sildīšanas pakāpe: | Lietojumus:                         |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1                  | Ēdiena uzturēšanai siltumā          |
| 2                  | Lēnai vārīšanai                     |
| 3                  | Vārīšanai, uzturot šķidruma viršanu |

| Sildīšanas pakāpe: | Lietojumus:                                        |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| 4                  | Cepšanai / apbrūnināšanai                          |
| 5                  | Sakarsēšanai līdz vārīšanās punktam                |
| 6                  | Vārīšanai / ātrai apcepšanai / pamaigai uzcepšanai |

## 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju, cukuru

un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā netīrumi var sabojāt plīti. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mikstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar mitru drānu.

## 7. PROBLĒMRISINĀŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ko darīt, ja ...

| Problēma                          | Iespējamie iemesli                                           | Risinājums                                                                                   |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plīti nevar ieslēgt vai darbināt. | Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu. |

| Problēma | Iespējamie iemesli    | Risinājums                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Izdedzis drošinātājs. | Pārļiecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |

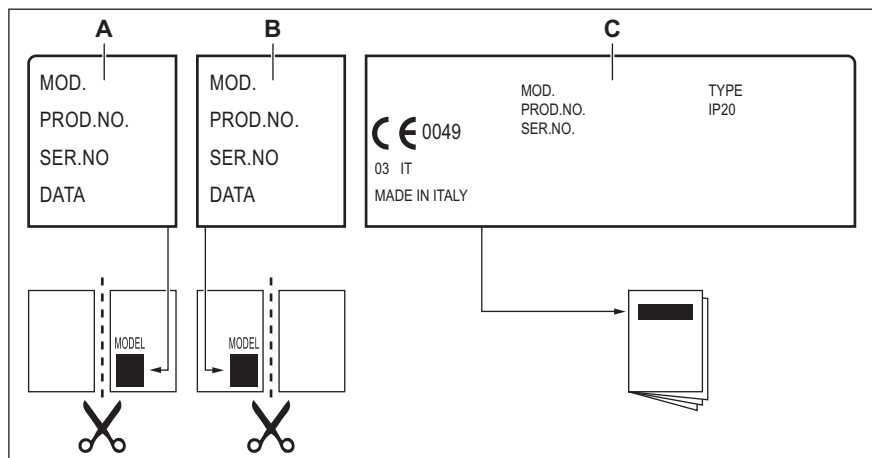
## 7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) Pārļiecinieties, ka izmantojāt plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic

apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

## 7.3 Uzlīmes tiek piegādātas komplektā ar piederumu somu.

Uzlieciet pašlīmējošās uzlīmes kā norādīts zemāk:



- Pielīmējiet to garantijas talonam un atsūtiet šo daļu (ja ir spēkā).
- Pielīmējiet to garantijas talonam un saglabāiet šo daļu (ja ir spēkā).

- Uzlīmējiet to uz pamācības brošūras.

## 8. UZSTĀDĪŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu

plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Modelis .....

Izstrādājuma

nr. ....

Sērijas

numurs .....

## 8.2 Iebūvējamās plīts

Lietojiet iebūvējamās plīts tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

## 8.3 Savienojuma kabelis

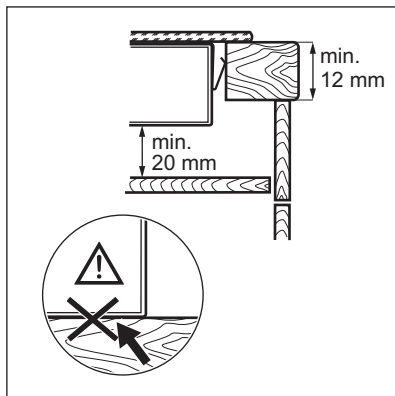
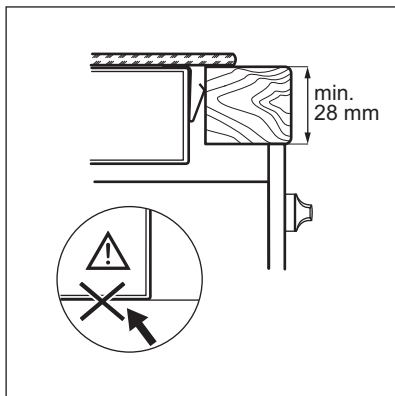
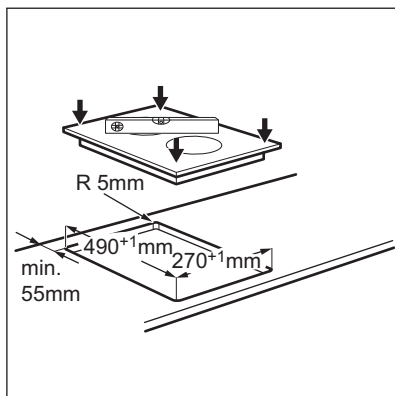
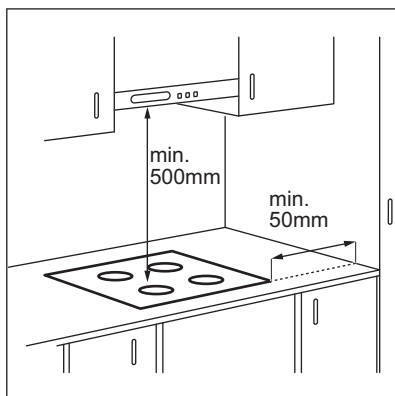
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.

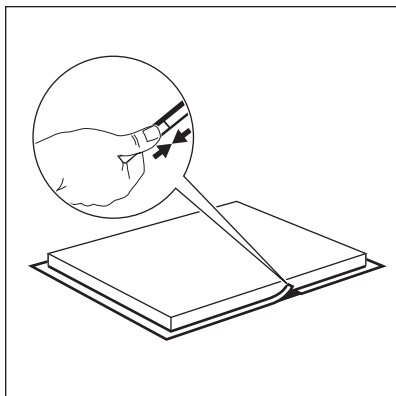
## 8.5 Montāža

- Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05V2V2-F T min. 90 °C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

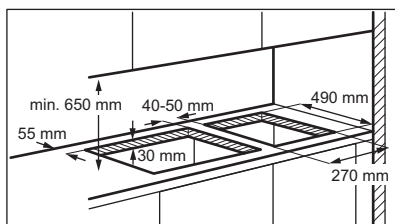
## 8.4 Blīves uzstādīšana

1. Notīriet darba virsmu gar izgrieztu zonu.
2. Uzlieciet pievienoto blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Turklāt bez stiepšanas. Pārliecinieties, ka blīvējuma loksnes gali atrodas plīts vienas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem mm vairāk.
4. Sabīdīet abus blīvējuma loksnes galus kopā.





## 8.6 Vairāku plīts virsmu uzstādīšana



Ja vienā izgriezumā jāuzstāda vairākas 30 cm plīts virsmas, pilnvarotajos apkopes centros ir pieejams montāžas komplekts, kurā ir stiprinājuma skava un papildu blīvējums. Komplekta iesaiņojumā ir arī attiecīgās uzstādīšanas instrukcijas.

# 9. TEHNISKIE DATI

## 9.1 Gatavošanas zonu specifikācijas

| Gatavošanas zona   | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Gatavošanas zonas diametrs [mm] |
|--------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------|
| Priekšējā vidējā   | 1200                                             | 145                             |
| Aizmugurējā vidējā | 1700                                             | 180                             |

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas

traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

# 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

## 10.1 Produkta informācija saskaņā ar EU 66/2014

Modeļa identifikācija

EHF3920BOK

| Plīts veids                                                |                    | Iebūvējama plīts virsma |
|------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| Gatavošanas zonu skaits                                    |                    | 2                       |
| Karsēšanas tehnoloģija                                     |                    | Starotājsildītājs       |
| Apaļās gatavošanas zonas diametrs (Ø)                      | Priekšējā vidējā   | 14,5 cm                 |
|                                                            | Aizmugurējā vidējā | 18,0 cm                 |
| Gatavošanas zonas energoefektivitāte (EC electric cooking) | Priekšējā vidējā   | 194,9 Wh / kg           |
|                                                            | Aizmugurējā vidējā | 194,9 Wh / kg           |
| Plīts virsmas energoefektivitāte (EC electric hob)         |                    | 194,9 Wh / kg           |

EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības gatavošanas ierīces - 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas noteikšanas metodes

## 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.

- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Ēdiena gatavošanas traukam jāatbilst gatavošanas zonas diametram.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

# 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## TURINYS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SAUGOS INFORMACIJA.....     | 26 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....    | 27 |
| 3. GAMINIO APRAŠYMAS.....      | 30 |
| 4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....   | 30 |
| 5. PATARIMAI.....              | 30 |
| 6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....   | 31 |
| 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....      | 31 |
| 8. ĮRENGIMAS.....              | 32 |
| 9. TECHNINIAI DUOMENYS.....    | 34 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 34 |

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

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



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

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



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.
- 3 metų ir mažesnių vaikų niekada negalima prileisti prie prietaiso, kai jis veikia.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Mažesnių nei 8 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.

- **[SPĖJIMAS!]** Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- **NIEKADA** negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- **DĖMESIO!** Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- **[SPĖJIMAS!]** Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- **[SPĖJIMAS!]** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **[SPĖJIMAS!]**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



#### **[SPĖJIMAS!]**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta įrengimo instrukcija.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokių būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Patikrinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Patikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido.

Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), žemėjimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.

- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvų.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus

reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.4 Valymas ir priežiūra



### ISPĖJIMAS!

Nepašalinkite mygtukų, rankenėlių ar tarpiklių nuo valdymo skydelio. Į prietaisą gali patekti vandens ir jį sugadinti.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.

## 2.5 Šalinimas



### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

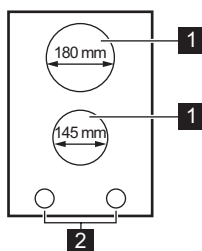
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

## 2.6 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Kaitvietė
- 2** Reguliavimo rankenėlės

### 3.2 Reguliavimo rankenėlė

| Simbo-<br>lis | Funkcija          |
|---------------|-------------------|
| 0             | Išjungimo padėtis |
| 1–6           | Kaitinimo lygiai  |

### 3.3 Likęs karštis



**ĮSPĖJIMAS!**  
Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

## 4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



**ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 4.1 Kaitinimo lygis

Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, pasukite rankenėlę į

tinkamą kaitinimo lygį. Norėdami išjungti, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

## 5. PATARIMAI



**ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.



Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

### 5.2 Elektrinės kaitvietės

| Kaiti-<br>nimo<br>nusta-<br>tymai: | Paskirtis:              |
|------------------------------------|-------------------------|
| 1                                  | Šilto maisto išlaikymas |
| 2                                  | Itin lėtas virimas      |
| 3                                  | Lėtas virimas           |
| 4                                  | Kepimas / skrudinimas   |

| Kaiti-<br>nimo<br>nusta-<br>tymai: | Paskirtis:  |
|------------------------------------|-------------|
| 5                                  | Užvirinimas |

| Kaiti-<br>nimo<br>nusta-<br>tymai: | Paskirtis:                                                  |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 6                                  | Užvirinimas / greitas apkepini-<br>mas / kepimas riebaluose |

## 6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

### 6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją, cukrų ir

maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių drėgna šluoste.

## 7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Ką daryti, jeigu...

| Problema                                    | Galima priežastis                                                     | Atitaisymo būdas                                                                                                            |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.                                  |
|                                             | Perdegę saugiklis.                                                    | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |

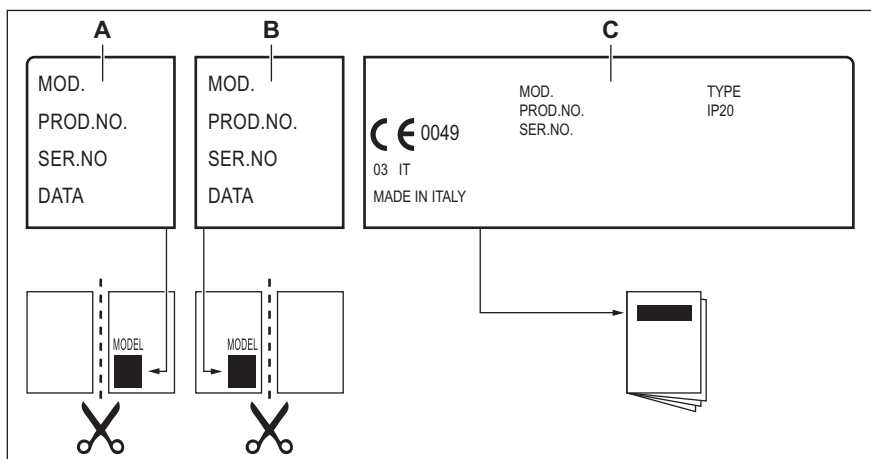
## 7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe). Patikrinkite, ar tinkamai naudojate kaitlentę. Jeigu ne,

aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

## 7.3 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Priklijuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



- Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).
- Priklijuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).
- Priklijuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

## 8. ĮRENGIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Modelis .....  
 ..  
 PNC .....  
 Serijos numeris.....

### 8.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 8.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Apgadintą maitinimo kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) maitinimo kabeliu: H05V2V2-F T maž. 90 °C.

Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

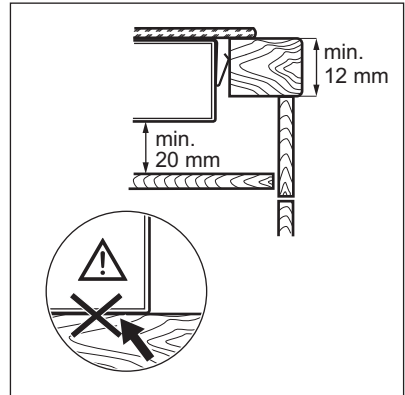
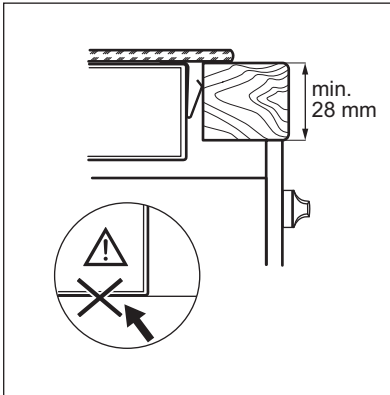
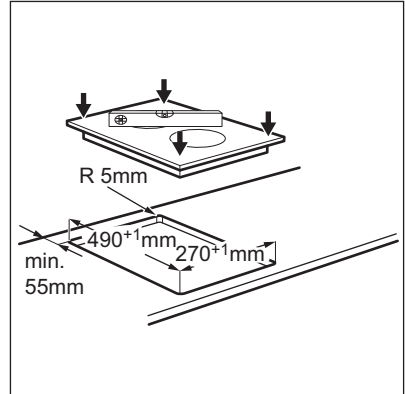
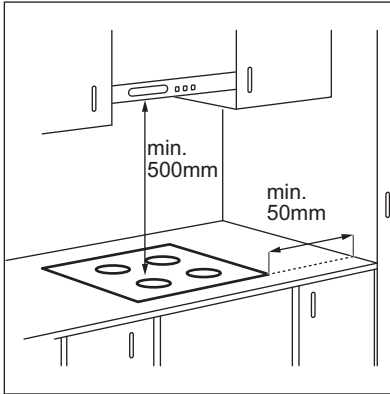
## 8.4 Sandariklio tvirtinimas

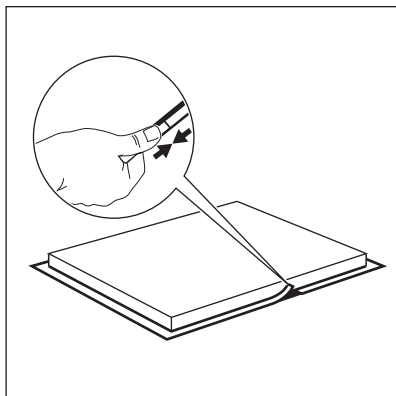
1. Nuvalykite stalviršį aplink išpjautą plotą.
2. Priklijuokite pateiktą sandariklio juostą prie apatinio kaitlentės krašto,

išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Nepertempkite jos. Įsitikinkite, kad sandariklio juostos galai yra vienos kaitlentės pusės viduryje.

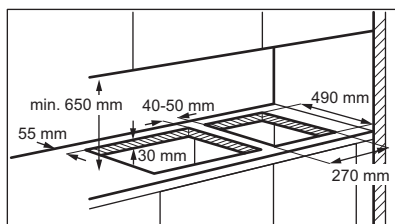
3. Pridėkite kelis mm ilgio, kai pjaunate sandariklio juostą.
4. Pastumkite abu sandariklio juostos galus kartu.

## 8.5 Įrengimas





## 8.6 Daugiau nei vienos kaitlentės įrengimas



Jeigu į vieną išpjovą norima įstatyti kelias 30 cm pločio kaitlentes šalia viena kitos, įgaliotuose aptarnavimo centruose galima įsigyti surinkimo rinkinį, kuriame yra atraminiai kampuočiai ir papildomi tarpikliai. Atitinkama įrengimo instrukcija pristatoma su šiuo rinkiniu.

# 9. TECHNINIAI DUOMENYS

## 9.1 Kaitviečių techniniai duomenys

| Kaitvietė         | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W] | Kaitvietės skersmuo [mm] |
|-------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|
| Vidurinė priekinė | 1 200                                           | 145                      |
| Vidurinė galinė   | 1 700                                           | 180                      |

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite

prikaistuvius, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

# 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

## 10.1 Informacija apie gaminį pagal direktyvą EU 66/2014

|               |            |
|---------------|------------|
| Modelio žymuo | EHF3920BOK |
|---------------|------------|

|                                                     |                                      |                              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Kaitlentės tipas                                    |                                      | Įmontuojama kaitlentė        |
| Kaitviečių skaičius                                 |                                      | 2                            |
| Kaitinimo technologija                              |                                      | Spinduliuojamasis šildytuvas |
| Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)                     | Vidurinė priekinė<br>Vidurinė galinė | 14,5 cm<br>18,0 cm           |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Vidurinė priekinė<br>Vidurinė galinė | 194,9 Wh/kg<br>194,9 Wh/kg   |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)     |                                      | 194,9 Wh/kg                  |

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

## 10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

# 11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 37 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 39 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 41 |
| 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 42 |
| 5. SUGESTÕES E DICAS.....        | 42 |
| 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 42 |
| 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 43 |
| 8. INSTALAÇÃO.....               | 44 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 46 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 46 |

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É

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

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

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



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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



### AVISO!

Risco de incêndio e explosão.



### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza



### AVISO!

Não remova os botões, selectores ou juntas do painel de comandos. Se o fizer, poderá entrar água no aparelho e causar danos.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

## 2.5 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

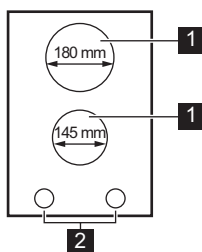
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 2.6 Assistência Técnica

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

# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Disposição da placa



- 1** Zona de cozedura
- 2** Botões de comando

## 3.2 Botão de comando

| Símbolo | Função                  |
|---------|-------------------------|
| 0       | Posição Off (desligado) |
| 1 - 6   | Graus de cozedura       |

## 3.3 Calor residual



### AVISO!

O calor residual pode provocar queimaduras.

## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 Grau de cozedura

Para definir ou alterar o grau de cozedura, basta rodar o botão para o

grau de cozedura que desejar. Para desactivar, rode o botão para a posição Off (desligado).

## 5. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Tachos e panelas



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



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

| Grau de cozedura: | Aplicação:                                          |
|-------------------|-----------------------------------------------------|
| 2                 | Lume muito brando                                   |
| 3                 | Lume brando                                         |
| 4                 | Fritar / alourar                                    |
| 5                 | Levar à fervura                                     |
| 6                 | Levar à fervura / fritura rápida / fritura profunda |

### 5.2 Exemplos de aplicações de cozinha

| Grau de cozedura: | Aplicação:    |
|-------------------|---------------|
| 1                 | Manter quente |

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Informações gerais

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

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

## 6.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 O que fazer se...

| Problema                                  | Causa possível                                                                 | Solução                                                                                                                               |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue activar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente. | Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.                                 |
|                                           | O disjuntor está desligado.                                                    | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |

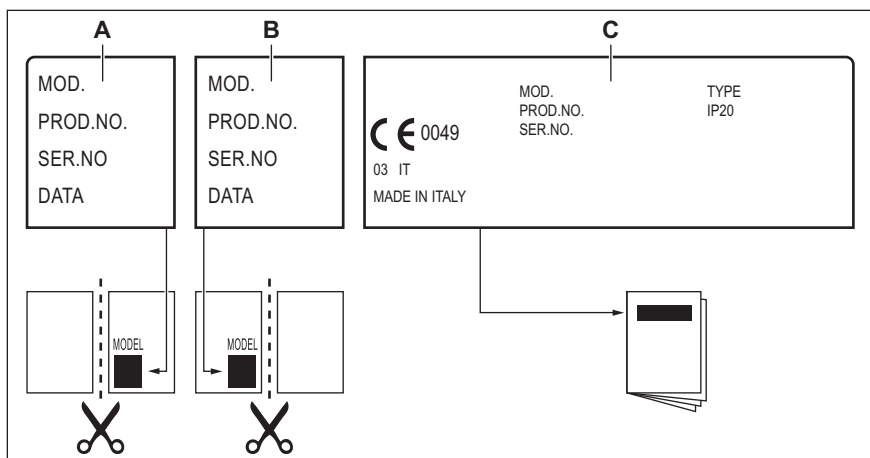
### 7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro). Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a

manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## 7.3 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- A.** Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).  
**B.** Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).

- C.** Cole no manual de instruções.

## 8. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Antes da instalação

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

Modelo .....  
 PNC .....  
 Número de .....  
 série .....

### 8.2 Placas encastradas

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

encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 8.3 Cabo de ligação

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

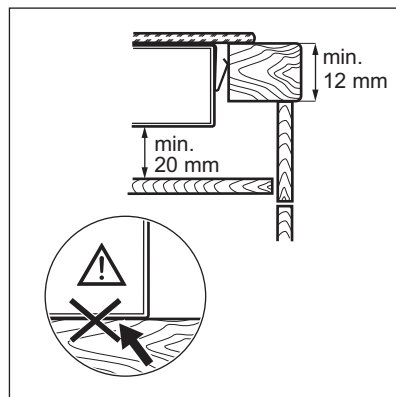
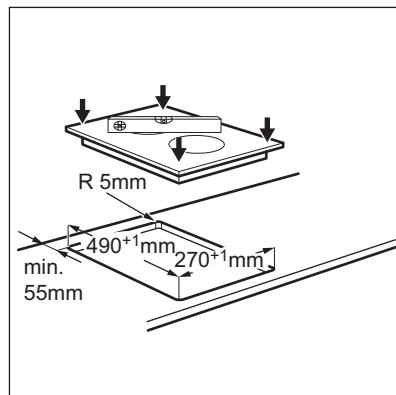
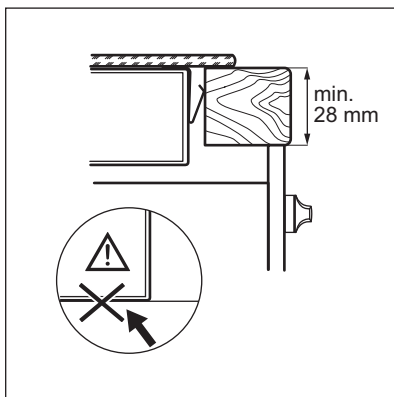
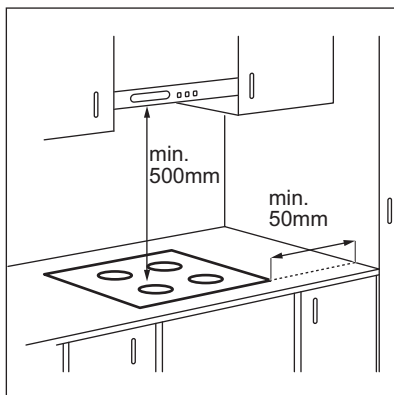
### 8.4 Instalar a junta vedante

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não

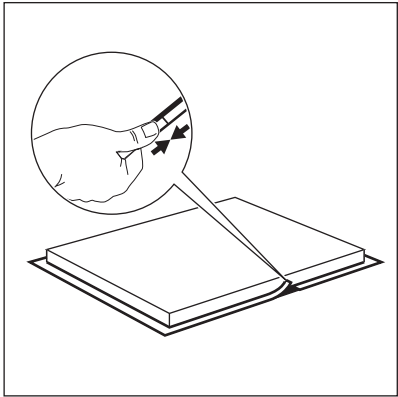
estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.

3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.

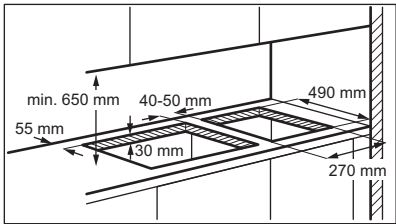
## 8.5 Montagem



4. Junte as duas extremidades da tira vedante.



**8.6** Instalação de mais de uma placa



Se pretender instalar várias placas de 30 cm lado a lado no mesmo corte, pode adquirir um kit de montagem, que inclui um suporte e vedantes suplementares, nos nossos Centros de Assistência Técnica Autorizados. A embalagem do kit inclui as respectivas instruções de instalação.

**9. DADOS TÉCNICOS**

**9.1** Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura  | Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W] | Diâmetro da zona de cozedura [mm] |
|-------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Dianteira central | 1200                                         | 145                               |
| Traseira central  | 1700                                         | 180                               |

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

**10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

**10.1** Informação do produto de acordo com a norma EU 66/2014

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Identificação do modelo | EHF3920BOK       |
| Tipo de placa           | Placa encastrada |

|                                                               |                                       |                            |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Número de zonas de cozedura                                   | 2                                     |                            |
| Tecnologia de aquecimento                                     | Aquecimento radiante                  |                            |
| Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)                 | Dianteira central<br>Traseira central | 14,5 cm<br>18,0 cm         |
| Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking) | Dianteira central<br>Traseira central | 194,9 Wh/kg<br>194,9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                 | 194,9 Wh/kg                           |                            |

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

## 10.2 Poupança de energia

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

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

# 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



867332880-A-422016

