



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHF6140FOK

<b>МК</b> ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ	УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ	2
<b>PL</b> PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	12
<b>RO</b> PLITĂ	MANUAL DE UTILIZARE	21
<b>RU</b> ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	30

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ .....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ .....	4
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ .....	6
4. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ .....	6
5. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ .....	8
6. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ .....	8
7. МОНТАЖА .....	9
8. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ .....	10

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата веб страница за да:**



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.



Општи информации и совети



Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

## 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од задушјување, повреда или траен инвалидитет.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и постари и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење доколку ги надгледува лице кое е одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Не допирајте ги грејните елементи.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- Готвењето на плотна со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.

- Никогаш не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или специјално противпожарно ќебе.
- Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да станат жешки.
- Ако стакло-керамичката површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

### 2.1 Монтажа



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Залепете ги засечените површини со лепак за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното од апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното од апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Дното на апаратот може да стане жежок. Ви препорачуваме да монтирате

незапалива плоча за одделување под апаратот за да спречите пристап до дното.

### Поврзување на струјата



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите поврзувања на струјата мора да бидат направени од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.
- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери во близина
- Бидете сигурни дека апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Бидете сигурни дека е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клема за да го ослободите кабелот од напон.
- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо)

или кабелот за струја. Контактирајте со сервисот или со електричар за да го заменат оштетениот кабел за струја.

- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.

## 2.2 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен далечински-контролен систем.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Исклучувајте ги ринглите на „off“ по секоја употреба.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината од апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи електричен шок.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од експлозија или пожар.

- Маснотиите и маслото кога се загреани може да испуштат запалива пареа. Држете го оганот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата којашто ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.

- Искористеното масло, коешто го содржат остатоците од храната, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото коешто се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.
- Не пробувајте да го изгасните огнот со вода. Исклучете го апаратот и покријте го оганот со капак или со ќебе за пожар.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не користете ги ринглите со празни садови или без нив.
- Не ставајте ја алуминиумската фолија на апаратот.
- Приборот за готвење направен од иено железо, лиен алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стакло- керамиката. Секогаш кревајте ги овие предмети кога треба да ги преместувате на површината за готвење.

## 2.3 Нега и чистење



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Не користете вода во спреј или пареа за чистење на уредот.
- Исклучете го апаратот со навлежната мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.

## 2.4 Расходување

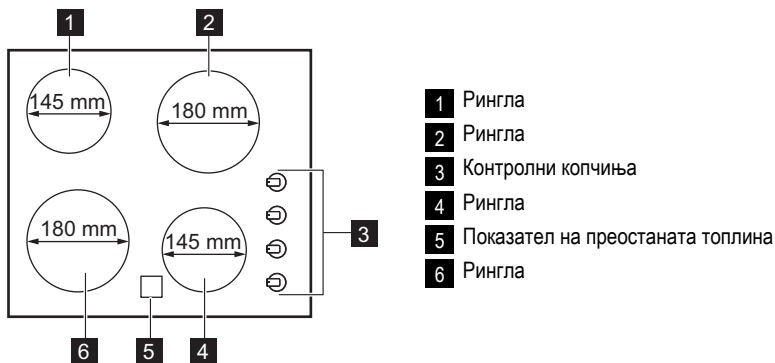


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.

### 3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



#### 3.1 Контролно копче



#### 3.2 Показател на преостаната топлина

Показателот за преостаната топлина се пали кога некоја рингла е жешка.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

Опасност од изгореници поради преостаната топлина!

#### 3.3 Поставување на јачината на топлината

За вклучување и зголемување на јачината на топлината, свртете го копчето надесно. За да ја намалите јачината на топлината, свртете го копчето налево. За исклучување, свртете го копчето на 0.

### 4. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ

#### 4.1 Садови за печка



Информации за садите за готвење

- Подлогата на садите за готвење треба да е што е можно подебела и порамна.
- Садите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно

можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

- Исклучете ги ринглите пред крајот на готвењето за да ја искористите преостанатата топлина.
- Дното од тенџерето и ринглата треба да бидат со иста големина.

## 4.2 Штедење енергија



Како да заштедите енергија

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Садовите за готвење треба да се ставаат на ринглата пред вклучувањето.

## 4.3 Примери на апликации за ГОТВЕЊЕ

Податоците во табелата се само препорака.

Поста вка за јачина на топлина	Примена:	Време	Совети
1	За одржување на топлината на храната.	по потреба	Ставете капак на садовите за готвење.
1-3	За правење на сос Hollandaise и за топење на путер, чоколадо и желатин.	5-25 минути	Повремено мешање.
1-3	За стврднување на пенести омлети и потпечени јајца.	10-40 минути	Гответе покриено со капак.
4-6	За приготвување на ориз и други видови на храна базирана на млеко и за подгревање на готови јадења.	25-50 минути	Ставете минимум двапати повеќе течност од оризот. Мешајте ги јадењата со млеко половина од времето потребно за готвење.
4-6	За готвење на пареа на зеленчук, риба и месо.	20-45 минути	Додадете неколку супени лажици течност.
5-7	За готвење на компири на пареа.	20-60 минути	Користете максимум ¼ l од водата за 750 g компири.
5-7	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60-150 минути	Додадете максимум на 3 l течност за состојките.
8-9	Пржење шницли, телешко кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни и за правење на запршка.	по потреба	Превртете на половина време.
10-11	За пржење на сечкани компирчиња, бифтеци и стекови.	5-15 минути	Превртете на половина време.
11-12	Зовривање големи количини вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за тава), и помфрит во многу масло.		

## 5. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистете го апаратот по секоја употреба. Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.



Гребаници или темни дамки на стакло-керамичката површина немаат влијание на работата на апаратот.

**За да ја отстраните нечистотијата:**

1. – **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија и храна што содржи шеќер. Во спротивно, нечистотијата може да предизвика оштетување на апаратот. Употребувајте специјално стругало за стаклото. Ставете го
2. Чистете го апаратот со влажна крпа и малку детергент.
3. На крајот, **избришете го апаратот со чиста сува крпа.**

стругалото на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

– **Извадете ги откако апаратот е доволно ладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Употребувајте специјално средство за чистење стакло-керамика или нерѓосувачки челик.

## 6. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот не е поврзан со напојување за струја или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан со струја (погледнете во дијаграмот за поврзување).
	Проблем со електричната инсталација во домот.	Проверете го осигурувачот во таблата за електрична инсталација во вашиот дом. Ако осигурувачот постојано прегорува, разговарајте со квалификуван електричар.
Показателот за преостанатата топлина не се пали.	Ринглата не е жешка затоа што работела кратко време.	Ако ринглата што работи не е доволно жешка подолг период, јавете се во сервисот.

Ако сте се обиделе со сите погоре наведени решенија и сепак не можете да го отстраните проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во службата за односи со корисниците. Наведете ги податоците од плочката со спецификации, троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на плочата за готвење) и пораката за грешка која се пали.

Погрижете се да ракувате со апаратот правилно. Ако неправилно сте ракувале со уредот, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

# 7. МОНТАЖА



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.



## Пред монтажата

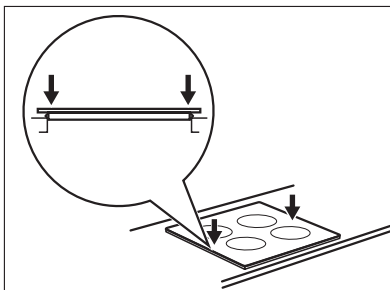
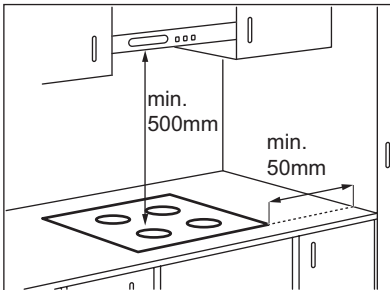
Пред да го монтирате апаратот, прочитајте ги сите информации кои се наоѓаат на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

- Модел .....
- Број на производ (PNC) .....
- Сериски број (S.N.) .....

## 7.1 Вградени апарати

- Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во

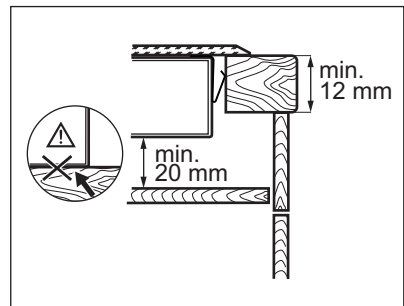
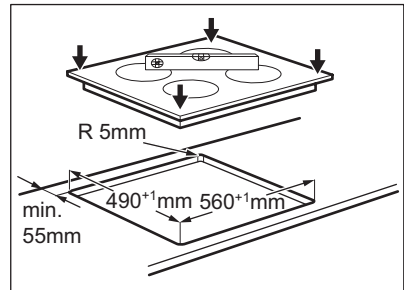
## 7.3 Комплет

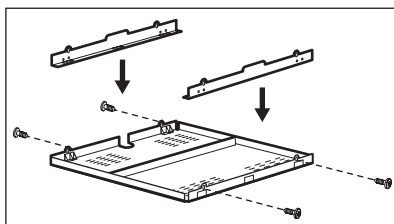
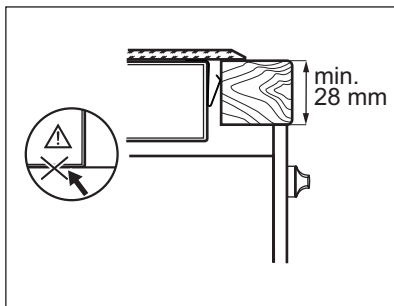


соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

## 7.2 Поврзен кабел

- Апаратот се испорачува со кабел за струја.
- Заменете го оштетениот кабел со специјален кабел (тип H05BB-F Tmax 90°C; или подобар). Обратете се во локалниот сервисен центар.





Ако ја користите заштитната кутија (дополнителен додаток<sup>1)</sup>), заштитниот под директно под апаратот не е неопходен. Не можете да ја користите заштитната кутија ако го монтирате апаратот над печката.

<sup>1)</sup> Додатната заштитна кутија може да не е достапна во некои земји. Контакттирајте со вашиот локален дистрибутер.

## 8. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Modell EHF6140FOK

Prod.Nr. 949 596 009 00

Тип 58 PEE 01 AO

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

Ser.Nr. ....

6 kW


ELECTROLUX




### Моќност на ринглите

Рингла	Номинална моќност (Поставка за максимална топлина) [W]
Десна задна —180 мм	1800 W
Десна предна —145 мм	1200 W
Лева задна —145 мм	1200 W
Лева предна —180 мм	1800 W

## 9. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

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

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

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	13
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	14
3. OPIS URZĄDZENIA .....	16
4. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI .....	16
5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	17
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	18
7. INSTALACJA .....	18
8. DANE TECHNICZNE .....	20

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o Tobie. Użytkując je masz zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Wiłamy w świecie marki Electrolux!

**Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

# 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.

- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywy do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przyścięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między

dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.

- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zaleca się zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

### Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splełtania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy prze-

wód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.

- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

## 2.2 Zastosowanie



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesienia obrażeń ciała, oparzenia lub porażenia prądem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Pola grzejne mocno się nagzewają.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem lub wybuchem.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno

zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.

- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyńkami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni.

## 2.3 Konserwacja i czyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.4 Utylizacja



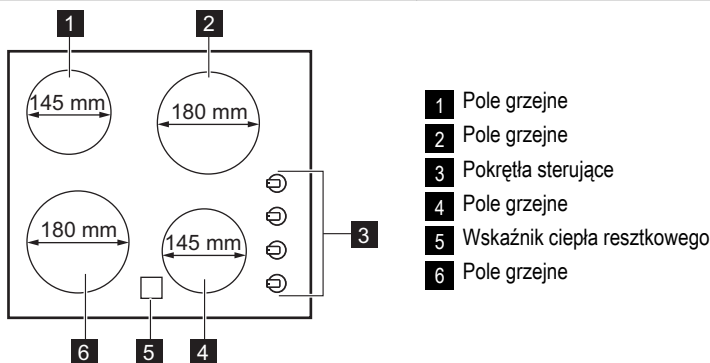
### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

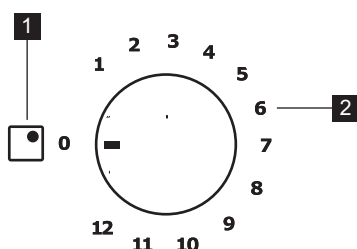
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

### 3. OPIS URZĄDZENIA



- 1** Pole grzejne
- 2** Pole grzejne
- 3** Pokrętło sterujące
- 4** Pole grzejne
- 5** Wskaźnik ciepła resztkowego
- 6** Pole grzejne

#### 3.1 Pokrętło sterujące



- 1** Przyporządkowanie pokręteł
- 2** Ustawienie mocy grzania (0-12)

#### 3.2 Wskaźnik ciepła resztkowego

Wskaźnik ciepła resztkowego włącza się, gdy pole grzejne jest gorące.



##### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym!

#### 3.3 Ustawienie mocy grzania

Aby włączyć pole grzejne i zwiększyć moc grzania, należy obrócić pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby wyłączyć pole grzejne, należy obrócić pokrętło do położenia 0.

### 4. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

#### 4.1 Naczynia



Informacje dotyczące naczyń

- Dno naczyń powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

- Naczynia wykonane ze stali emaliowanej lub z dnem aluminiowym bądź miedzianym mogą pozostawiać przebarwienia na powierzchni szkła ceramicznego.

## 4.2 Oszczędzanie energii



Jak oszczędzać energię

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.

- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

## 4.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki
1	Do utrzymywania temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1-3	Przyrządzanie sosu holenderskiego oraz roztopianie masła, czekolady i żelatyny.	5-25 min	Okresowo mieszać.
1-3	Ścinanie puszystych omeletów i smażonych jajek.	10-40 min	Gotować pod przykryciem.
4-6	Gotowanie ryżu i potraw mlecznych oraz podgrzewanie gotowych potraw.	25-50 min	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej wody niż ryżu. Potrawy mleczne zamieszać po upływie połowy czasu.
4-6	Gotowanie na parze warzyw, ryb i mięsa.	20-45 min	Dodać kilka łyżek wody.
5-7	Gotowanie na parze ziemniaków.	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków.
5-7	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60-150 min	Dodać do składników maksymalnie 3 litry wody.
8-9	Lekkie podsmażanie eskalopków, cordon bleu, kotletów, bryzoli, kielbasy, wątróbki, jajek, naleśników, pączków oraz przygotowywanie zasmażki.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
10-11	Smażenie placków ziemniaczanych, polędwicy i steków.	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu.
11-12	Gotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym) oraz smażenie frytek.		

## 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.

Zawsze używać naczyń z czystym dnem.



Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

#### Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
  3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania lub jest podłączone nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania (patrz schemat połączeń).
	Problem z domową instalacją elektryczną.	Sprawdzić bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej, w skrzynce bezpieczników. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby się rozgrzało, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było użytkowane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 7. INSTALACJA



#### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tab-

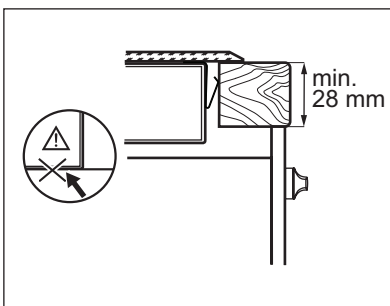
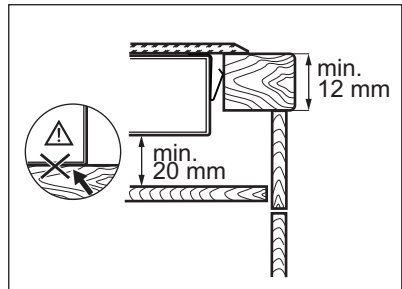
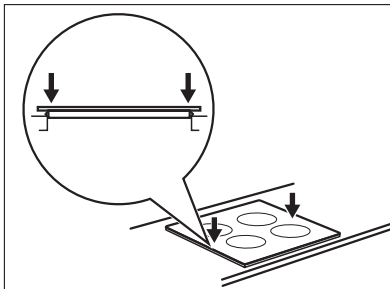
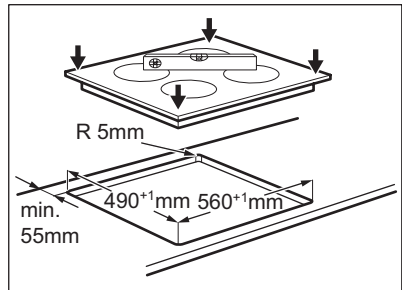
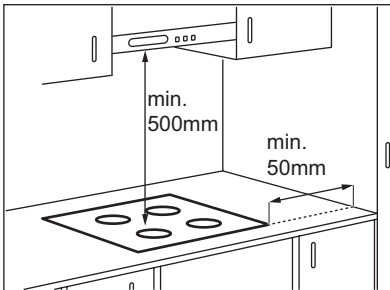
liczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.

- Model .....
- Numer produktu .....
- Numer seryjny .....

## 7.1 Urządzenia do zabudowy

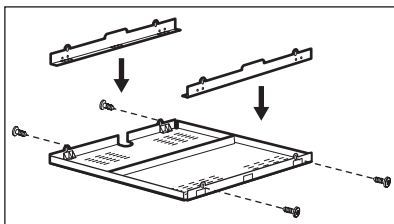
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

## 7.3 Montaż



## 7.2 Przewód zasilający

- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości  $T_{max} 90^{\circ}C$  lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.






W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe<sup>1)</sup>) nie jest konieczne zastosowanie osłony bezpośrednio pod urządzeniem.

W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

<sup>1)</sup> Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.


## 8. DANE TECHNICZNE


Modell EHF6140FOK	Prod.Nr. 949 596 009 00
Typ 58 PEE 01 AO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr. ....	Made in Germany
ELECTROLUX	6 kW
	  

### Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]
Prawe tylne — 180 mm	1800 W
Prawe przednie — 145 mm	1200 W
Lewe tylne — 145 mm	1200 W
Lewe przednie — 180 mm	1800 W

## 9. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko

naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

# CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA .....	22
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA .....	23
3. DESCRIEREA PRODUSULUI .....	25
4. SFATURI UTILE .....	25
5. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA .....	26
6. DEPANARE .....	27
7. INSTALAREA .....	27
8. INFORMAȚII TEHNICE .....	29

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca oricând îl utilizați puteți fi sigur de aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



#### **AVERTIZARE**

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Oprii aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, oprii aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.

## 2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

### 2.1 Instalarea



#### AVERTIZARE

Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

### Conexiunea la rețeaua electrică



#### AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălzirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherul (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii.

Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

## 2.2 Utilizarea



### AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea devin fierbinți.
- După utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.



### AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comenzi.
- Aveți grijă să nu se evapore tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.3 Îngrijirea și curățarea



### AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.4 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

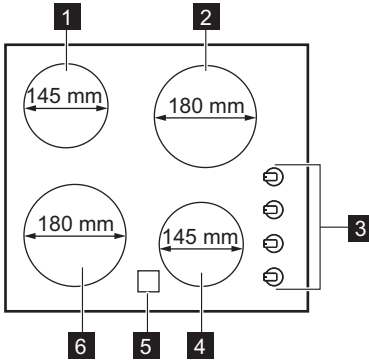


### AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

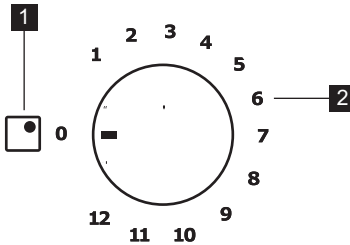
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1 Zonă de gătit
- 2 Zonă de gătit
- 3 Butoane de comandă
- 4 Zonă de gătit
- 5 Afișajul căldurii reziduale
- 6 Zonă de gătit

### 3.1 Butonul de comandă



- 1 Alocarea butoanelor de comandă
- 2 Nivel de căldură (0-12)

### 3.2 Indicatorul de căldură reziduală

Indicatorul de căldură reziduală se aprinde când zona de gătit este fierbinte.



#### AVERTIZARE

Pericol de ardere datorită căldurii reziduale!

### 3.3 Nivelul de căldură

Pentru a porni și a mări nivelul de căldură, rotiți butonul în sens orar. Pentru a reduce nivelul de căldură, rotiți butonul în sensul opus acelor de ceasornic. Pentru a opri aparatul, rotiți butonul în poziția 0.

## 4. SFATURI UTILE

### 4.1 Vesela



Informații despre veselă

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.
- Vesela din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafeței vitroceramice.

### 4.2 Economisirea energiei



Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe veselă.
- Așezați vesela înainte de a porni zona de gătit.
- Opriți zonele de gătit înainte de terminarea duratei de gătit, pentru a utiliza căldura reziduală.

- Fundul oalei și zona de gătit trebuie să fie de aceeași dimensiune.

### 4.3 Exemple de gătit

Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Aplicație:	Durață	Recomandări
1	Pentru a păstra mâncarea gătită caldă.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1-3	Pentru a face sos olandez și pentru a topi unt, ciocolată și gelatină.	5-25 min	Amestecați din când în când.
1-3	Pentru întărirea omletelor pufoase și ouălor coapte.	10-40 min	Gătiți cu capacul pus.
4-6	Pentru a fierbe înăbușit preparate pe bază de orez și lapte și pentru încălzirea alimentelor deja preparate.	25-50 min	Adăugați o cantitate de lichid cel puțin dublă față de cea de orez. Amestecați preparatele pe bază de lapte la jumătatea duratei de pregătire.
4-6	Pentru a pregăti cu abur legume, pește și carne.	20-45 min	Adăugați câteva linguri de lichid.
5-7	Pentru a pregăti cu abur cartofi.	20-60 min	Utilizați maximum ¼ l de apă la 750 g de cartofi.
5-7	Pentru gătitul unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60-150 min	Adăugați maximum 3 l de lichid la ingrediente.
8-9	Pentru a prăji ușor escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftelile, cârnați, ficat, ouă, clătite, gogoși și a găti roux (sos de făină și unt).	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
10-11	Pentru a prăji crochete de cartofi, mușchiuleț și cotelete.	5-15 min	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
11-12	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

## 5. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare. Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.



Zgărieturile sau petele închise la culoare pe suprafața de vitroceramică nu cauzează niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

**Pentru a curăța murdăria:**

1. – **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul.

Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Utilizați un agent de curățare special pentru suprafețe vitroceramice sau oțel inoxidabil.

2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

## 6. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă aparatul este corect conectat la sursa electrică (consultați schema de conectare).
	Probleme cu rețeaua electrică a locuinței.	Verificați siguranța din tabloul electric al locuinței. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează.

Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

## 7. INSTALAREA



### AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Înainte de instalării

Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model .....
- Numărul produsului (PNC) .....
- Numărul de serie .....

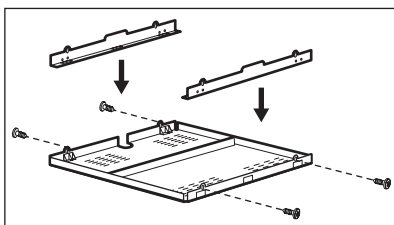
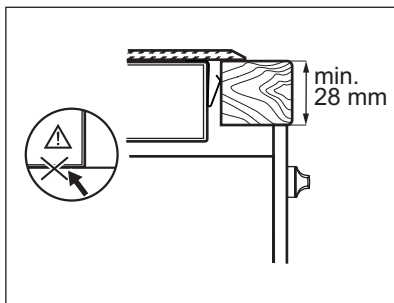
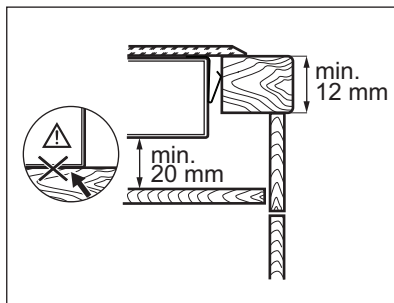
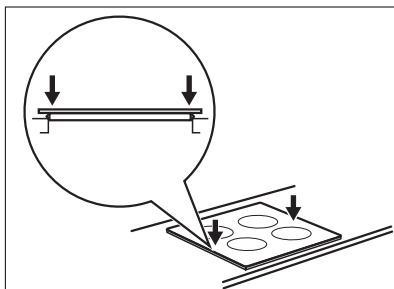
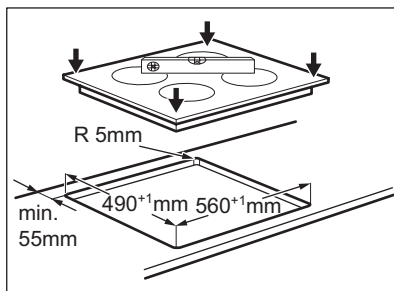
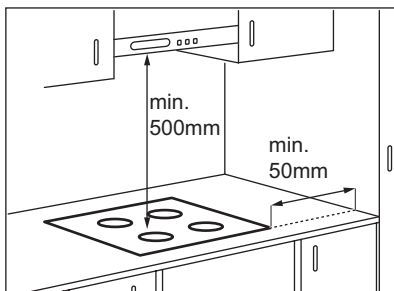
### 7.1 Aparatele încastrate

- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 7.2 Cablul conector

- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

## 7.3 Asamblarea



Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar<sup>1)</sup>), podeaua de protecție de sub aparat nu mai este necesară.

Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.

<sup>1)</sup> Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

## 8. INFORMAȚII TEHNICE

Modell EHF6140FOK	Prod.Nr. 949 596 009 00
Typ 58 PEE 01 AO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr. ....	Made in Germany
ELECTROLUX	6 kW
	  


### Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]
Dreapta-spate: 180 mm	1800 W
Dreapta-față: 145 mm	1200 W
Stânga-spate: 145 mm	1200 W
Stânga-față: 180 mm	1800 W

## 9. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul .

Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice

și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	31
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	32
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	34
4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	35
5. УХОД И ОЧИСТКА .....	36
6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	37
7. УСТАНОВКА .....	37
8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	39

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибора снизу.

## Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

### 2.3 Уход и очистка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.

- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

### 2.4 Утилизация

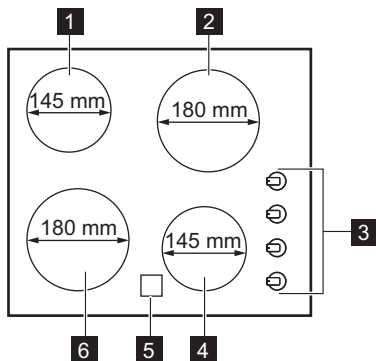


#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

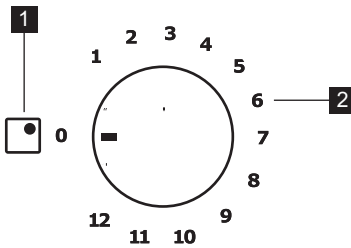
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1** Конфорка
- 2** Конфорка
- 3** Ручки управления
- 4** Конфорка
- 5** Индикация остаточного тепла
- 6** Конфорка

### 3.1 Ручка управления



- 1 Назначение ручек управления
- 2 Мощность нагрева (0-12)

### 3.2 Индикация остаточного тепла

Если конфорка еще горячая, загорается индикатор остаточного тепла.



**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла!

### 3.3 Мощность нагрева

Для включения и для увеличения мощности нагрева вращайте ручку по часовой стрелке. Для снижения мощности нагрева вращайте ручку против часовой стрелки. Чтобы выключить прибор, установите ручку на «0».

## 4. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 4.1 Кухонная посуда



Сведения о кухонной посуде

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

### 4.2 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

### 4.3 Примеры использования варочной панели

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Применение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.	по мере необходимости	Готовьте под крышкой.
1-3	Приготовление голландского соуса и растапливание сливочного масла, шоколада и желатина.	5-25 мин	Помешивайте время от времени.

Мощность нагрева	Применение:	Время	Советы
1-3	Удаление лишней влаги из пышных омлетов и запеченных яиц.	10-40 мин	Готовьте под крышкой.
4-6	Томление риса и молочных блюд. Разогревание готовых блюд.	25-50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
4-6	Приготовление на пару овощей, рыбы и мяса.	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
5-7	Приготовление картофеля на пару.	20-60 мин	Используйте максимум ¼ л воды на 750 г картофеля.
5-7	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60-150 мин	Добавьте к ингредиентам не более 3 л жидкости.
8-9	Легкое обжаривание эскалопов, телятины «кордон блю», отбивных котлет, фрикаделек, сосисок, печени, яичницы, блинчиков, пончиков и приготовление мучной заправки для соуса.	по мере необходимости	Переверните по истечении половины времени.
10-11	Сильная обжарка картофельных оладий, стейков из филе говядины и других стейков.	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени.
11-12	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках) и обжаривание картофеля во фритюре.		

## 5. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

### Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стек-

ла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производит только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
  3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

## 6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
	Неполадки в домашней электросети.	Проверьте предохранитель домашней электросети на распределительном щите. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не включается индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

## 7. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

### 7.1 Встраиваемые приборы

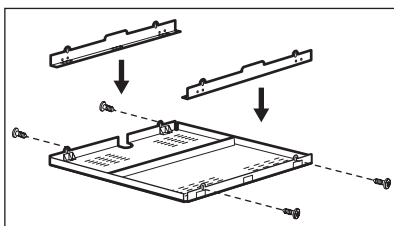
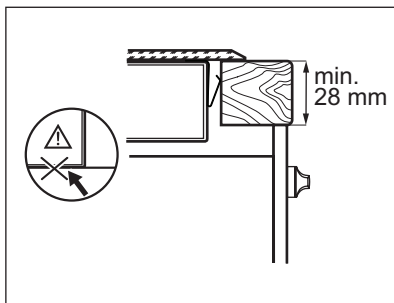
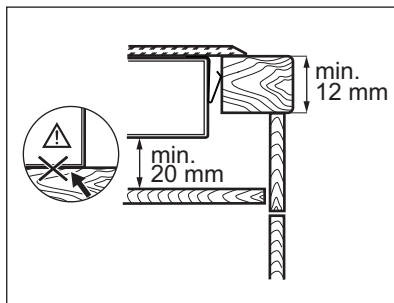
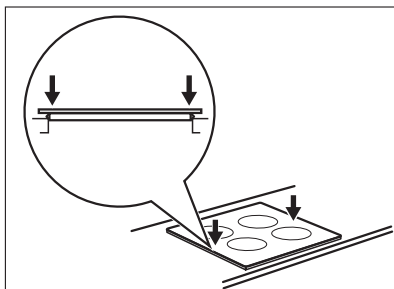
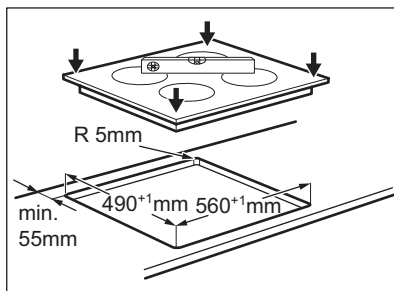
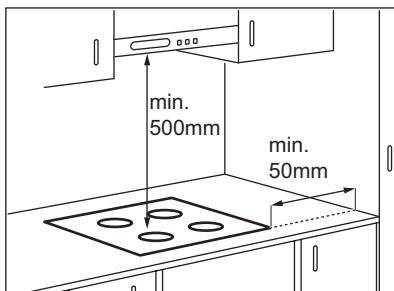
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель,

предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

### 7.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.




## 7.3 Сборка



В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность<sup>1)</sup>), установка защитного пола непосредственно под устройством не является обязательной. В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

<sup>1)</sup> В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.


## 8. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ


Modell EHF6140FOK	Prod.Nr. 949 596 009 00
Typ 58 PEE 01 AO	220-240 В 50-60 Гц
Ser.Nr. ....	Made in Germany
ELECTROLUX	6 кВт
	  



### Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]
Задняя правая —180 мм	1800 Вт
Передняя правая — 145 мм	1200 Вт
Задняя левая —145 мм	1200 Вт
Передняя левая —180 мм	1800 Вт

## 9. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

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



892947749-C-452012