



Thinking of you
Electrolux



EHL7640FOK

.....
KK ПІСІРУ АЛАҢЫ

PT PLACA

ES PLACA DE COCCIÓN

TR OCAK

.....
ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ
НҰСҚАУЛАРЫ

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

KULLANMA KILAVUZU

2

19

37

55

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	6
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ	8
5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР	11
6. КҮТУ МЕНЕН ТААЗАЛАУ	13
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ	13
8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР	15
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ	17

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



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



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



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

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



Назарыңызда болсын!

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

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

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

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

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

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

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

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

Электртоғына қосу



Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

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

(бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз

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

2.2 Қолданылуы



Назарыңызда болсын!

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

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

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



Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

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



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

2.3 Күту менен тазалау



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

2.4 Құрылғыны тастау

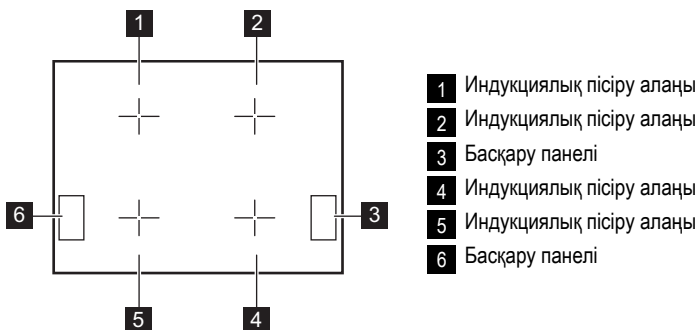


Назарыңызда болсын!

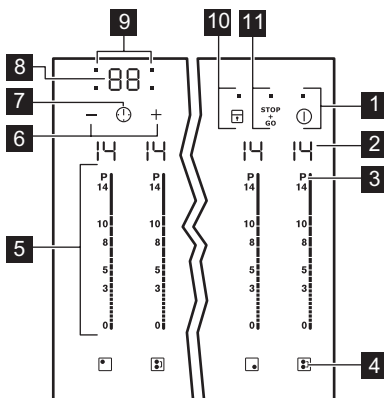
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

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

3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ



3.1 Басқару панелінің көрінісі



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

сенсорлық өріс	функция
1	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2 Қызу параметрінің бейнебеті	Қызу параметрін көрсетуге арналған.
3 P	Қуат функциясын қосуға арналған.
4	Көпір функциясын қосуға арналған.
5 Басқару жолағы	Қызу параметрін орнатуға арналған.
6 + / -	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
7	Пісіру алаңын орнатуға арналған.
8 Таймер бейнебеті	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
9 Пісіру алаңдары таймерінің индикаторлары	Уақыттың қай пісіру алаңына орнатылғанын көрсетуге арналған.
10	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
11 STOP GO	STOP+GO функциясын іске қосады және сөндіреді.

3.2 Қызу параметрінің бейнебеттері

Бейнебет	Сипаттама
	Пісіру алаңы сөндірулі.
	Пісіру алаңы жұмыс істейді.
	STOP GO функциясы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	Қуат функциясы жұмыс істейді.
	Ақаулық орын алды.
	OptiHeat Control (3 сатыдан тұратын қалдық қызу индикаторы): үздіксіз пісіру / жылы ұстау / қалдық қызу.
	Қауіпсіздік құралы/Бала қауіпсіздігі функциясы жұмыс істейді.
	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не ешбір ыдыс қойылмаған.
	Автоматты түрде сөндіру функциясы жұмыс істейді.

3.3 OptiHeat Control (3 сатыдан тұратын қалдық қызу индикаторы):



Назарыңызда болсын!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар!

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

4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

4.1 Қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін ① белгісін 1 секунд басыңыз.

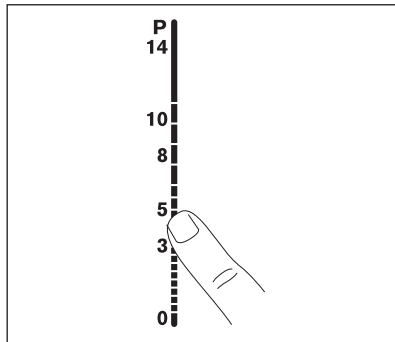
4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:

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

4.3 Қызу параметрі

Қызу параметрінің басқару жолағын түртіңіз. Параметрді өзгерту үшін саусағыңызды басқару жолағының үстімен сырғытыңыз. Дұрыс қызу параметрі орнатылмайынша босатпаңыз. Бейнебетте қыздыру параметрі көрсетіледі.



4.4 Көпір функциясы

Көпір функциясы екі пісіру алаңын өзара қосады да, олар бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істейді.

Алдымен пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз.

Көпір функциясын сол/оң жақ пісіру алаңдары үшін қосқыңыз келсе,  /  белгісін түртіңіз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін сол/оң жақ басқару сенсорларының бірін түртіңіз.

Көпір функциясын сөндіру үшін  /  белгісін түртіңіз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

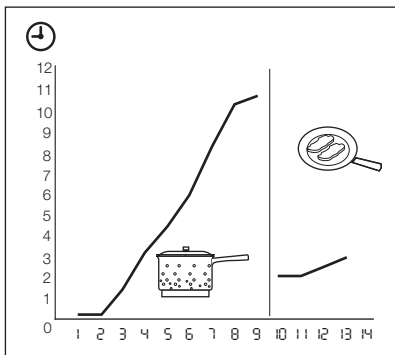
4.5 Автоматты түрде қыздыру

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

Пісіру алаңын автоматты түрде қыздыру функциясымен бірге бастау үшін:

1. **P** түймешігін басыңыз. (бейнебетте  жанады).
2. Қажетті қыздыру параметріне дереу басыңыз. 3 секундтан кейін бейнебетте  жанады.

Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

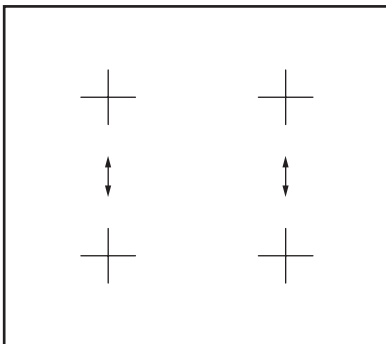


4.6 Қуат функциясы

Қуат функциясы индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Қуат функциясын шамалы ғана уақыт қосып қоюға болады (Техникалық ақпарат тарауын қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады. Функцияны іске қосу үшін **P** белгісін басыңыз, **(P)** жанады. Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

4.7 Қуатты басқару

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



4.8 Таймер

Кері санақ таймері

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

Кері санақ таймерін пісіру алаңын таңдағаннан кейін орнатыңыз.

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

- **Пісіру алаңын орнату үшін:** түймешігін қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша, қайта-қайта басыңыз.
- **Кері санақ таймерін іске қосу үшін:** Таймердің **+** түймешігін басып, уақытты (**00:59** минут) орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.
- **Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.
- **Кері санақ таймерін өзгерту үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. **+** не **—** басыңыз.
- **Таймерді ажырату үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. **—** түймешігін басыңыз. Қалған уақыт **00** дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді. Сөндіру үшін **+** және **—** қатар басыңыз.

Кері санақ аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, **00** жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

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

CountUp Timer (Санақ таймері)

Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтінін бақылау үшін CountUp Timer функциясын пайдаланыңыз.

- **Пісіру алаңын орнату үшін (егер 1-ден көп пісіру алаңы жұмыс істесе):** түймешігін қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша, қайта-қайта басыңыз.
- **CountUp Timer функциясын қосу үшін:** Таймердің **—** түймешігін басыңыз, **UP** жанады. Пісіру алаңының индикаторы баяу

жыпылықтай бастаған кезде, уақыт алға санала бастайды. Бейнебет UP және кері саналған (минут) уақытты көрсетуге ауысады.

- **Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтінін көру үшін:** пісіру алаңын  арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтіні көрсетіледі.
- **CountUp Timer ажырату үшін:** пісіру алаңын  арқылы орнатып, таймерді сөндіру үшін  немесе  түймешігін басыңыз. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.

Минут операторы

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

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

4.9 STOP+GO

 функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне () қояды.

 жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

 функциясы таймер функциясын тоқтатпайды.

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

4.10 Құлып

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ  құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әуелі қызу параметрін орнатыңыз.

Осы функцияны бастау үшін  белгішесін түртіңіз.  белгісі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

Осы функцияны тоқтату үшін  белгішесін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

Құрылғыны тоқтатқан кезде, осы функция да тоқтайды.

4.11 Балалар қауіпсіздігі құралы

Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.

Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін

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

Бала қауіпсіздігі құралын сөндіру үшін

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

Бала қауіпсіздігін сақтау құралын тек бір ғана пісіру циклі үшін ажырату

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

4.12 OffSound Control (Сигналдардың сөндірілуі және қосылуы)

Сигналдардың сөндірілуі

Құрылғыны сөндіріңіз.

 белгішесін 3 секунд басыңыз.

Бейнебеттер жанып, сөнеді.  белгішесін 3 секунд басыңыз.  жанады да, сигнал қосылады.  белгішесін басыңыз,  жанады да, сигнал өшеді.

Осы функция жұмыс істеп тұрғанда, тек төмендегі жағдайларда дыбыс шығады:

-  түрткенде
- Минут операторы төмендегенде
- Кері санақ таймері мәні төмендегенде

- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

Сигналдардың қосылуы

Құрылғыны сөндіріңіз.

① белгішесін 3 секунд басыңыз.

Бейнебеттер жанып, сөнеді. ② белгішесін 3

секунд басыңыз. ③ жанады, себебі сигнал сөндірілі. + түртіңіз, ④ жанады. Сигнал қосылуы.

5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР



ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ

Индукциялық пісіру алаңдарында, электр-магнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

5.1 Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

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

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай көледі, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңындағы аз су жылдам қайнап кетсе.
- ... ыдыстың түбіне магнитке жабысса.



Ыдыстың табаны барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

5.2 Пісіру алаңдарын пайдалану



МАҢЫЗДЫ

Ыдысты пісіру алаңының бетіндегі айқышқа қойыңыз. Айқышты ыдыспен толық жабыңыз. Ыдыстың магнитті табаны кем дегенде 125 мм болуға тиіс. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып, оларды бір уақытта қолдануыңызға болады.

5.3 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гуілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт және құрылғының ақаулығына жатпайды.

5.4 Қуат үнемдеу



Қуатты үнемдеу жолдары

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



Пісіру алаңының тиімділігі

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

5.5 Өко Timer (Эко таймері)



Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймерінің сигналы естілмей тұрып сөнеді. Жұмыс істеу уақытының әр түрлі болуы қызу параметріне және пісіру уақытына байланысты.

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



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

5.6 Тағам пісіру үлгілері

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес.

Қыз у пар аме трі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 3	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 8 %
1 - 3	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 8 %
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	8 – 13 %
5 - 7	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	13 – 18 %
7 - 9	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	18 – 25 %
7 - 9	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	18 – 25 %
9 - 12	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон бле" бұзау еті, риссолю, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	25 – 45 %
12 - 13	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
14	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %

Қыз у параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
Р	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуатты басқару функциясы іске қосылады.			

Акриламидтер бойынша ақпарат

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

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

6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

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



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

Қоқысты тазалау үшін:

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

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

- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.

2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
3. Соңында, құрылғыны таза **шүберекпен өбден құрғатыңыз.**

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал	Шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.		Құрылғыны қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.

Ақаулық	Ықтимал	Шешімі
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Құрылғы сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған.	"Қуатты басқару" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Сенсорлық өрістерді тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар өшірулі.	Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. "Сөндірулі сигналдарды басқару" тарауын қараңыз.
 жанады	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.
 жанады	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе түймешік Құлып функциясы іске қосылады.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
 жанады	Пісіру алаңында ешбір ыдыс жоқ.	Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.
	Сай келетін ыдыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене.	Өлшемі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс пісіру алаңындағы айқышты жаппайды.	Айқышты / текшені ыдыспен толық жабыңыз.

Ақаулық	Ықтимал	Шешімі
Е және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер Е қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Е4 жанады	Құрылғыда ақау пайда болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылғанша қайнайды. Пісіру алаңдарына арналған қатты қызып кетуден сақтандыру функциясы мен Автоматты түрде ажырату функциясы іске қосылған.	Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін пісіру алаңын қайта қосыңыз. Ақаулық ыдысқа байланысты болса, бейнебеттен ақаулыққа қатысты жазу көрінбей кетеді де, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. Ыдыс әбден суығанша күтіңіз де, ыдыстың осы құрылғыға сай келетін-келмейтінін тексеру үшін "Индукциялық пісіру алаңына арналған ыдыс-аяқ" тарауын қараңыз.

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

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

8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР



Назарыңызда болсын!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.



Орнату алдында

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

- Үлгі
- Құрылғының нөмірі (PNC)

- Сериялық нөмірі

8.1 Кіріктірілген құрылғылар

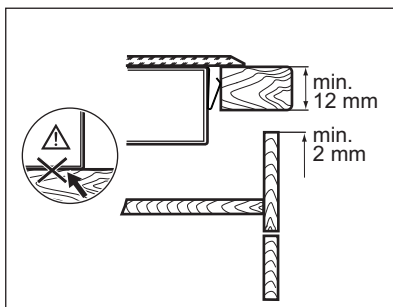
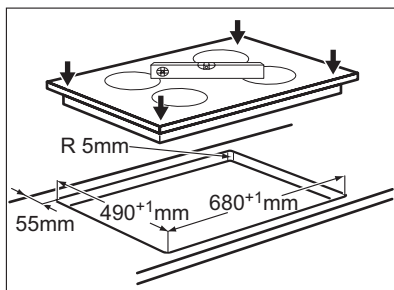
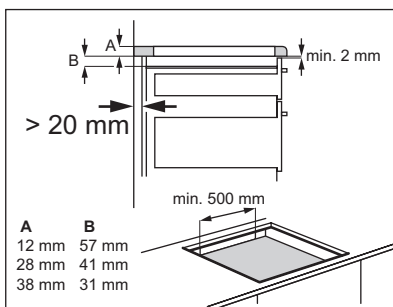
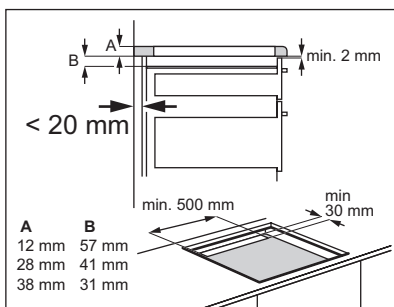
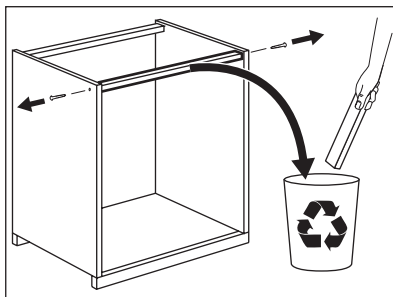
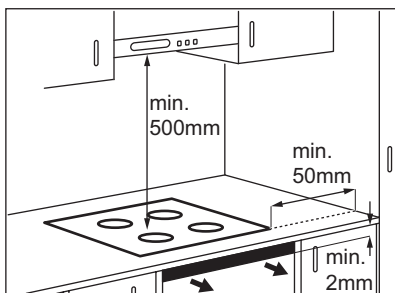
- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

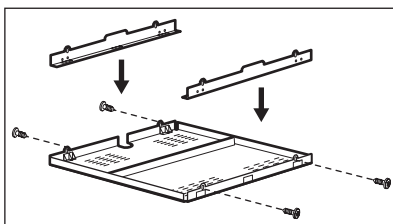
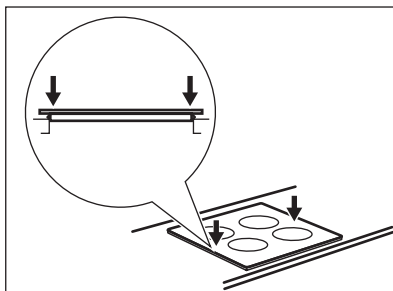
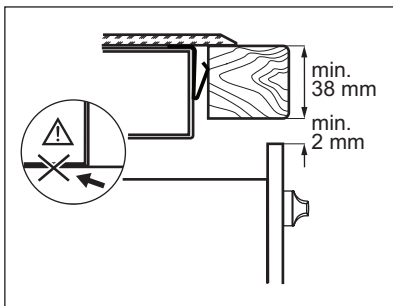
8.2 Қосылым сымы

- Құрылғы электр қосылымы сымымен жабдықталған.

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

8.3 Құрастыру





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

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

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell EHL7640FOK

Typ 58 GDD D4 AU

Induction 7.4 кВт

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 01

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Made in Germany

7.4 кВт



Пісіру алаңдарының қуаты

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Артқы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Пісіру алаңдарының қуаты кестеде көрсетілген мәндерден сәл ғана өзгеше болуы мүмкін. Бұл мәндер ыдыстың

материалы мен өлшемдеріне байланысты өзгереді.

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

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

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	20
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	21
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	23
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	25
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	28
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	31
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	31
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	33
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	35

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou jane-

las faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se este estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o

aparelho. A superfície pode ficar danificada.

- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação

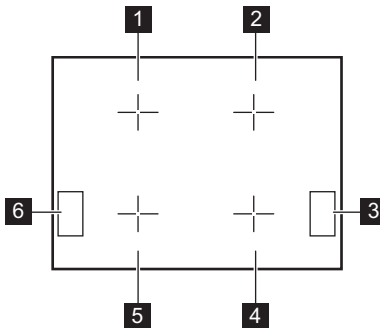


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

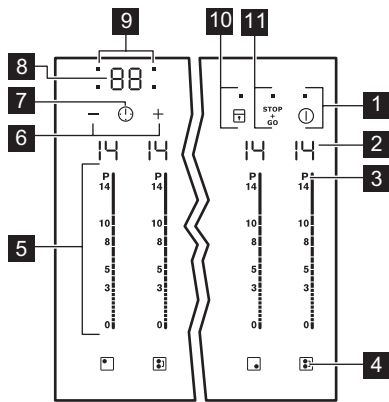
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Zona de cozedura de indução
- 3 Pannel de comandos
- 4 Zona de cozedura de indução
- 5 Zona de cozedura de indução
- 6 Pannel de comandos

3.1 Disposição do painel de comandos



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

campo do sensor		função
1	ⓘ	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Display do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
3	P	Para activar a função Power.
4	⌌	Para activar a função Bridge (ponte).
5	Barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.
6	+ / -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
7	ⓘ	Para seleccionar uma zona de cozedura.
8	Visor do temporizador	Apresenta o tempo em minutos.
9	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
10	🔒	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
11	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.2 Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 14	A zona de cozedura está activada.
u	A função ^{STOP} +GO está em funcionamento.

Display	Descrição
	A função Aquecimento Automático está em funcionamento.
	A função Power está em funcionamento.
 + dígito	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas): continuar a cozinhar / manter quente / calor residual.
	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está activo.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desconexão Automática está em funcionamento.

3.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 etapas)



ADVERTÊNCIA

 \  \  Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

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

4.2 Desactivação Automática

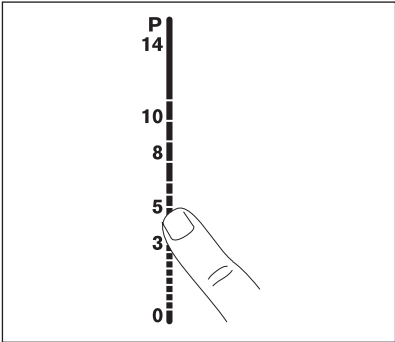
A função desactiva o aparelho automaticamente se:

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

- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo,  acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Toque no nível de cozedura, na barra de comandos. Desloque o dedo ao longo da barra de comandos para alterar a configuração. Não solte enquanto não atingir o nível de cozedura que desejar. O display mostra o nível de cozedura.



4.4 Função Bridge

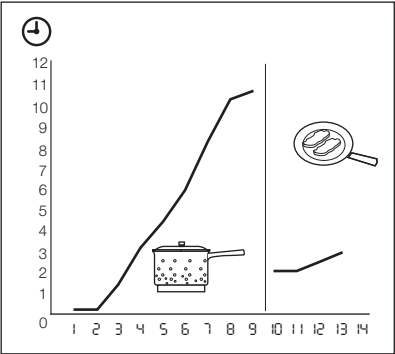
A função Bridge liga duas zonas de cozedura e estas funcionam como uma só. Em primeiro lugar, defina o grau de cozedura para a zona de cozedura. Para activar a função Bridge das zonas de cozedura esquerda/direita, toque em  / . Para definir ou alterar o grau de cozedura, toque num dos sensores de controlo esquerdo/direito. Para desactivar a função Bridge, toque em  / . As zonas de cozedura funcionam separadameante.

4.5 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário. Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em **P** ( acende-se no display).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 3 segundos,  acende-se no display.

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.

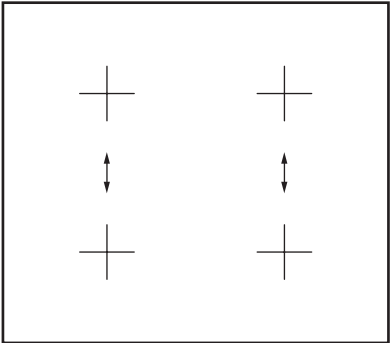


4.6 Função Power

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

4.7 Gestão de energia

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



4.8 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

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

Defina o temporizador da contagem decrescente após seleccionar a zona de cozedura.

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

- **Para seleccionar a zona de cozedura:** toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar o temporizador da contagem decrescente:** toque em  do temporizador para definir o tempo ( -  minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para ver o tempo restante:** selecione a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.
- **Para alterar o Temporizador da Contagem Decrescente:** selecione a zona de cozedura com . Toque em  ou .
- **Para desactivar o temporizador:** defina a zona de cozedura com . Toque em . O tempo restante entra em contagem decrescente até . O indicador da zona de cozedura apaga-se. Para desactivar, pode também tocar em  e  em simultâneo.

Quando a contagem decrescente termina, é emitido um som e  pisca. A zona de cozedura é desactivada.

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

CountUp Timer (o temporizador da contagem crescente)

Utilize o CountUp Timer para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozedura funciona.

- **Para seleccionar a zona de cozedura (se houver mais do que 1 zona de cozedura em funcionamento):** toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar o CountUp Timer:** toque em  do temporizador e  acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O display alterna entre  e o tempo contado (minutos).
- **Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura:** defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona de cozedura.
- **Para desactivar o CountUp Timer:** defina a zona de cozedura com  e toque em  ou  para desactivar o temporizador. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Cronómetro

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

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

4.9 STOP+GO

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

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

A função  não desactiva a função de temporizador.

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

4.10 Bloqueio

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

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

O temporizador permanece ligado.

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

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

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

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

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

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

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.

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

4.12 OffSound Control (desactivação e activação dos sons)

Desactivação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se e o som liga-se. Toque em .  acende-se e o som desliga-se. Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em 
- o cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador da contagem decrescente inicia a contagem decrescente
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Activação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se, porque o som está desligado. Toque em .  acende-se. O som está ligado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos ta-

chos por um forte campo electromagnético.

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

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

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



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

5.2 Utilização das zonas de cozedura



IMPORTANTE

Coloque os tachos centrados na cruz da superfície em que vai cozinhar. Cubra totalmente a cruz. A parte magnética da base dos tachos tem de ter no mínimo 125 mm. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos. Pode cozinhar utilizando tachos de grandes dimensões simultaneamente nas duas zonas de cozedura.

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguirmos ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.

- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

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

5.4 Poupança de energia



Como poupar energia

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



Eficiência da zona de cozedura

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

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)



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

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

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

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

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



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
 1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	8 – 13 %
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é activada.			

Informação relativa à acrilamida

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

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

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



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

Para remover sujidades:

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Problema	Solução	possível
O aparelho desactiva-se.	Colocou algo sobre o campo do sensor ① .	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função de Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função de Aquecimento Automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque os tachos nas zonas de cozedura traseiras, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais. Consulte "Controlo de som desligado".
 acende-se	A Desactivação Automática está em funcionamento.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se	O Bloqueio de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 acende-se	Não existe qualquer tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Utilize um tacho com as dimensões correctas.
	O tacho não cobre a cruz.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.

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

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

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

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

- Modelo
- PNC

- Número de série

8.1 Aparelhos de encastrar

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

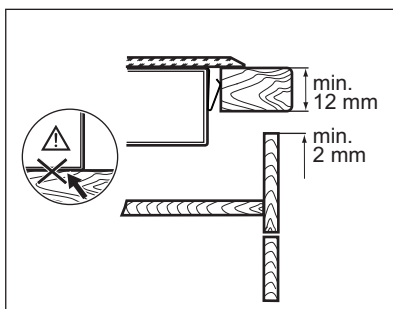
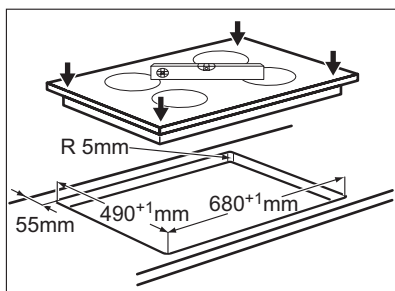
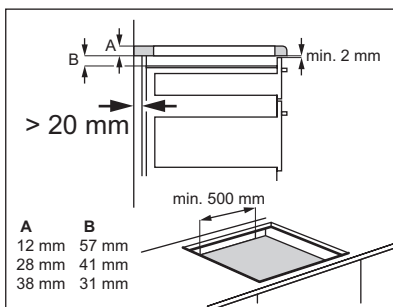
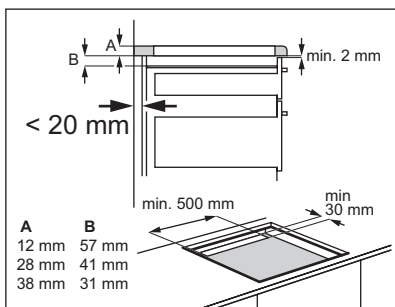
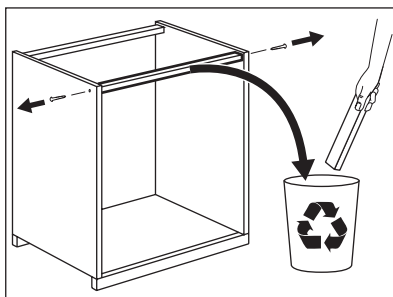
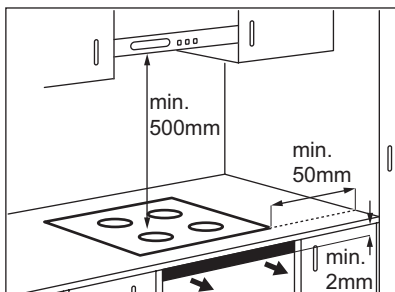
8.2 Cabo de ligação

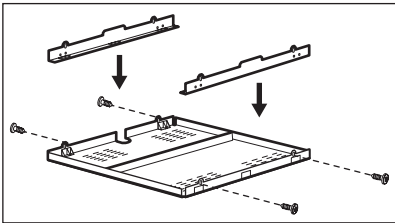
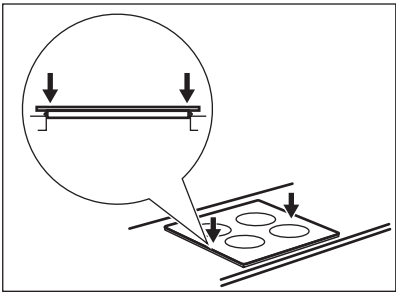
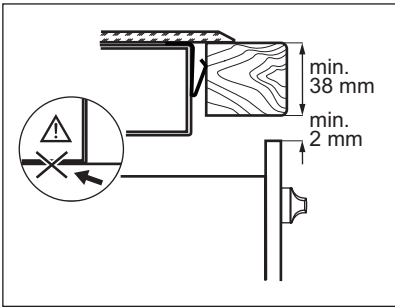
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.

- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx.

90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.3 Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHL7640FOK	Prod.Nr. 949 596 020 01
Typ 58 GDD D4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Anterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Posterior esquerda	2300 W	3200 W	10	125

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Frente esquerda	2300 W	3200 W	10	125

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	38
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	39
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	41
4. USO DIARIO	43
5. CONSEJOS ÚTILES	46
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	49
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	49
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	51
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	53

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

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

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

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia independiente para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

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



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

2.2 Uso del equipo



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

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

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

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

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Desecho

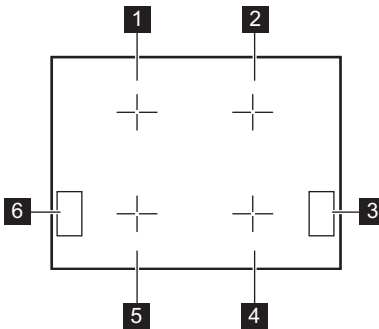


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

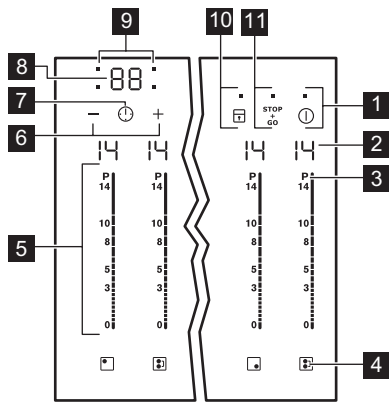
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

3.1 Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

sensor		función
1	I	Activación y desactivación del aparato.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
3	P	Para activar la función Power.
4	Bridge icon	Para activar la función Puente.
5	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
6	+ / -	Aumenta o disminuye el tiempo.
7	Clock icon	Para seleccionar la zona de cocción.
8	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
9	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestran la zona de cocción para la que se ha ajustado la hora.
10	Lock icon	Bloquea y desbloquea el panel de control.
11	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	La función ^{STOP} +GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
P	La función Power está activada.

Pantalla	Descripción
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de desconexión automática.

3.3 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



ADVERTENCIA

 \  \  ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción

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

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

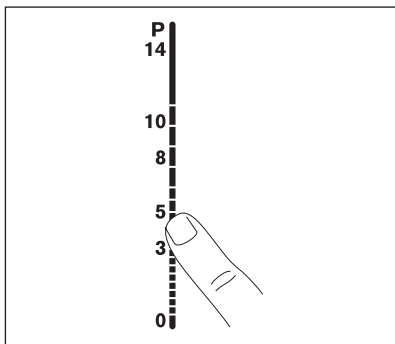
La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

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

- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Mueva el dedo por la barra de control para cambiar el nivel. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. El indicador muestra el ajuste de temperatura.



4.4 Función Puente

La función Puente conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

Para activar la función Puente para las zonas de cocción izquierda/derecha, pulse

/ . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda/derecha.

Para desactivar la función Puente, pulse

/ . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.5 Calentamiento automático

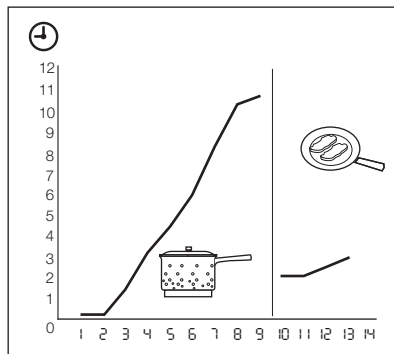
Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque **P** (aparece en la pantalla).

2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

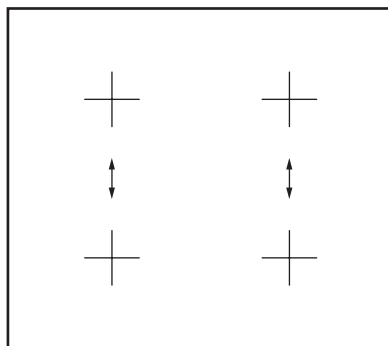


4.6 La función Power

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

4.7 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. La potencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.8 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

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

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

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

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque  o .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar, también puede tocar  y  a la vez.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

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

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (en caso de que se active más de 1 zona de cocción):** toque el sensor  varias veces hasta que se en-

cienda el indicador de la zona de cocción que desea.

- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte  del temporizador para que se encienda UP. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con  y pulse  o  para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Avisador

Puede utilizar el temporizador como **avisador** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

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

4.9 STOP+GO

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

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura. La función  no detiene la función del temporizador.

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

4.10 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de

control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

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

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .

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

4.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque  durante 3 segundos.  se enciende; el sonido está activado. Toque ;  se enciende y la señal acústica se desactiva.

Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque  durante 3 segundos.  se enciende porque el sonido está desactivado. Toque ,  se enciende. El sonido está activado.

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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



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

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con ba-

ses formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

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

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



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

5.2 Uso de las zonas de cocción



IMPORTANTE

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125 mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

5.4 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

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



Eficacia de la zona de cocción

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

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)



Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

Información sobre acrilamidas

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

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



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

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

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

– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se para.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al centro de servicio.

Problema	Posible	Solución
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo.	Consulte "Gestión de energía".
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte el capítulo "Control OffSound".
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo 	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o el bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende el símbolo 	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible	Solución
Se enciende el símbolo E4	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

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

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

8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

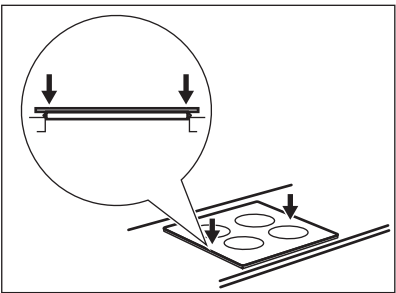
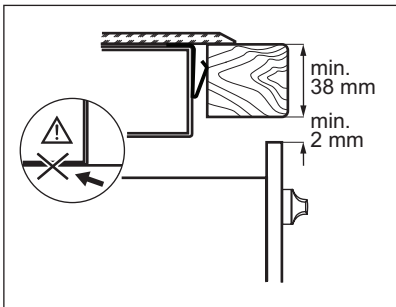
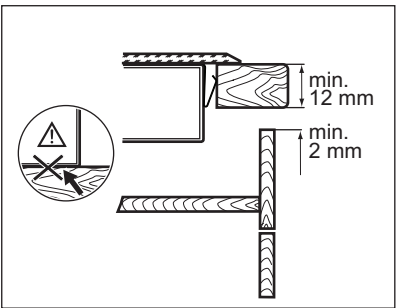
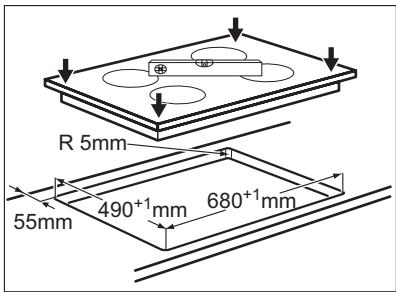
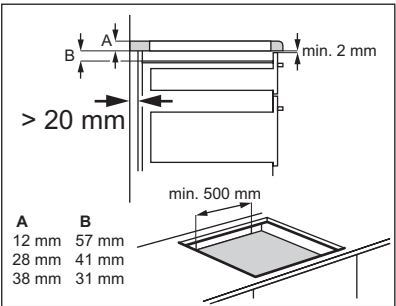
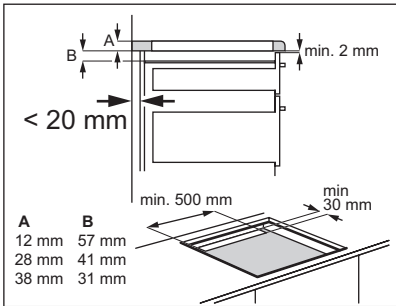
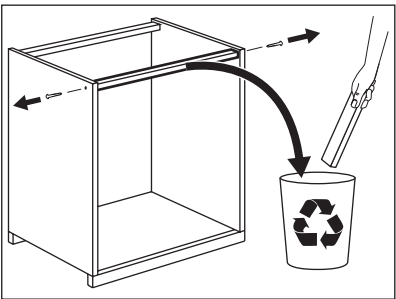
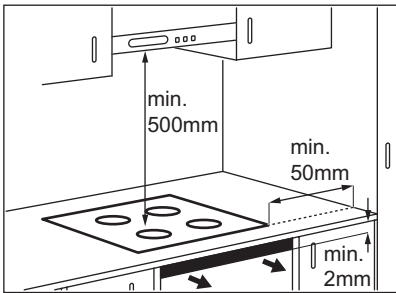
8.2 Cable de conexión

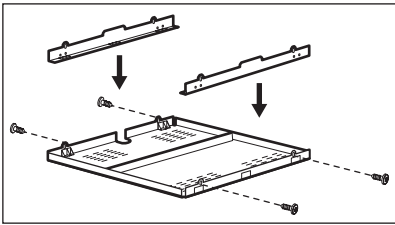
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.1 Aparatos integrados

- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

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

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHL7640FOK	Prod.Nr. 949 596 020 01
Typ 58 GDD D4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE ⚠

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Anterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125
Anterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♻️.
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los

residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ	56
2. GÜVENLİK TALİMATLARI	57
3. ÜRÜN TANIMI	59
4. GÜNLÜK KULLANIM	60
5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER	63
6. BAKIM VE TEMİZLİK	65
7. SORUN GİDERME	65
8. MONTAJ TALİMATLARI	67
9. TEKNİK BİLGİLER	69

SİZİ DÜŞÜNÜR

Bir Electrolux ürünü aldığınız için teşekkür ederiz. Size onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilik sunan bir ürün tercih ettiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık bir ürün. Bu ürünü her kullandığınızda, daima en iyi sonuçları alacağınızdan emin olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Web sitemizi aşağıdakiler için ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis bilgileri alın:
www.electrolux.com



Ürününüzü daha iyi servis için kaydedin:
www.electrolux.com/productregistration



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parça kullanılmasını tavsiye ederiz.

Servis ile iletişim sırasında, aşağıdaki verilerin bulunduğunu kontrol edin.

Bilgiler, bilgi etiketinde yazılıdır. Model, PNC, Seri Numarası.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri.



Genel bilgiler ve ipuçları



Çevresel bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montaj ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Kullanma kılavuzunu daha sonra kullanmak için daima cihazın yakınında bulundurun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği



UYARI

Boğulma, yaralanma ya da kalıcı sakatlık riski vardır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin ya da kişi tarafından gözetim altında tutuldukları sürece 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenliği aygıtı varsa bu aygıtı etkinleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından, gözetim altında bulunmadıkları müddetçe, yapılmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınırlar. Isıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Cihazı çalıştırmak için harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangınla sonuçlanabilir.
- Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yangın battaniyesi ile kapatın.
- Pişirme alanları üzerinde bir şey bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.

- Isınabileceklerinden dolayı ocak yüzeyleri üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesneler bırakmayın.
- Cam seramik yüzeyin çatlak olması halinde, elektrik çarpması olasılığını engellemek için cihazı kapayın.
- Her kullanımdan sonra, kontrolleri aracılığıyla pişirme bölgelerini kapayın ve sadece pişirme kabı tespiti özelliğine güvenmeyin.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI

Cihazın montajı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatına uyun.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Ağır olduğundan, cihazı taşıırken daima dikkat edin. Her zaman güvenlik eldivenleri kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için kesik yüzeyleri yalıtkan malzeme ile yalıtın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yakınına veya pencere altına monte etmeyin. Bu durum, sıcak pişirme kaplarının kapı ya da pencere açıldığında cihazdan düşmesini önler.
- Cihaz çekmecelerin üzerine takılmış ise, cihaz ile üst çekmece arasındaki boşluğun hava dolaşımı için yeterli olduğundan emin olun.
- Altaki ünitenin ön kısmıyla, üst panelin arasındaki 2 mm'lik havalandırma boşluğunda herhangi bir nesne olmadığından emin olun. Yeterli havalandırma boşluğunun bırakılmasından kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Cihazın alt kısmı ısınabilir. Cihazın altına yere temas etmesini engelleyecek ısıya dayanıklı bir panel konmasını tavsiye ediyoruz.

Elektrik bağlantısı



UYARI

Yangın ve elektrik çarpması riski vardır.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Doğru elektrik kablosunu kullanın.
- Elektrik bağlantılarının dolanmasını önleyin.
- Cihazı yakındaki prizlere taktığınızda elektrik bağlantılarının veya prizin (varsa) cihaza ya da sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Cihazın montajının doğru yapıldığından emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin çok fazla ısınmasına neden olabilir.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilim azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik fişine (varsa) veya kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir kabloyu değiştirmek için yetkili servise ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Elektrik tesisatı cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vidalı tip sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

2.2 Kullanım amacı



UYARI

Yaralanma, yanık ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Bu cihazı ev ortamında kullanın.
- Bu cihazın teknik özelliklerini değiştirmeyin.
- Cihazı çalıştırmak için harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanmayın.
- Cihazı çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Cihazı ıslak eller ile ya da su ile temas halinde kullanmayın.
- Pişirme bölgelerinin üzerine çatal-bıçak veya tencere kapağı koymayın. Isınabilirler.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konuma ayarlayın. Tencere saptayıcıya yaslanmayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpmasını önlemek için cihazın fişini prizden çekin.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm mesafede durmalıdırlar.



UYARI

Patlama veya yangın riski vardır.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldıklarında yanıcı buhar çıkarabilirler. Bunlarla pişirme yaparken açık alevi ya da ısınmış nesneleri yağlardan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, anlık yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek artıkları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağa göre daha düşük sıcaklıklarda yanabilir.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış eşyalar koymayın.
- Ortaya çıkacak herhangi bir ateşi su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve ateşin üstünü bir kapak veya yangın battanyesi ile kapatın.



UYARI

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.

- Pişirme kaplarını kuruyana dek kaynatmayın.
- Nesnelerin ya da pişirme kaplarının cihaz üzerine düşmesine izin vermeyin. Yüzey zarar görülebilir.
- Pişirme bölgelerini, üzerindeki pişirme kapları boşken veya üzerinde pişirme kabı yokken kullanmayın.
- Cihazın üzerine alüminyum folyo koymayın.
- Dökme demir, alüminyum ya da alt kısımları hasarlı pişirme kapları, cam seramiğin çizilmesine yol açabilir. Ocak bölmesindeki nesnelerin yerini değiştirirken daima kaldırın.

2.3 Bakım ve Temizlik



UYARI

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücüler veya metal cisimleri kullanmayın.

2.4 Elden çıkarma



UYARI

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazı nasıl doğru şekilde elden çıkaracağınıza ilişkin bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablосunu kesin ve atın.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS CORPORATION NV.

RAKETSTRAAT 40 / RUE DE LA FUSEE 40 B-1130 BRUSSEL / BRUXELLES BELGIUM

TEL: +32 2 716 26 00

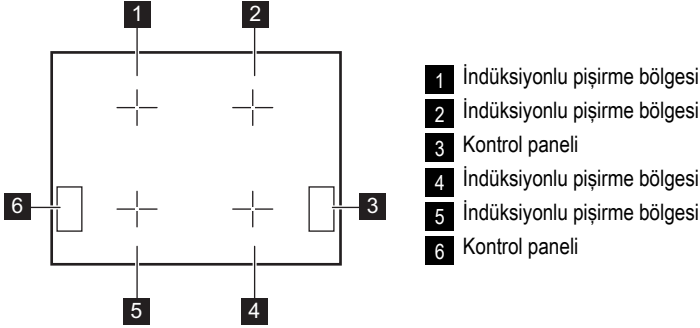
FAX: +32 2 716 26 01

www.electrolux.com

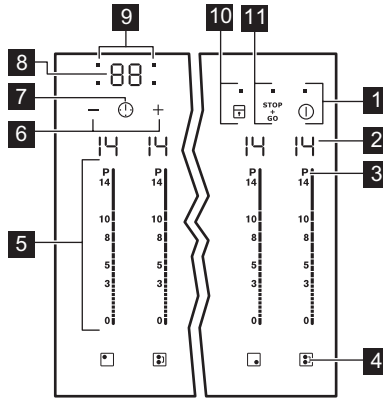
Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

3. ÜRÜN TANIMI



3.1 Kontrol paneli düzeni

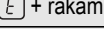


Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Ekranlar, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonun çalışmakta olduğunu bildirir.

sensör alanı	fonksiyon
1 ①	Cihazı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.
2 Isı ayarı ekranı	Isı ayarını göstermek içindir.
3 P	Güç fonksiyonunun etkinleştirilmesi içindir.
4 ②	Köprü fonksiyonunun etkinleştirilmesi içindir.
5 Kontrol çubuğu	Isı ayarını yapmak içindir.
6 + / -	Süreyi artırmak veya azaltmak içindir.
7 ③	Pişirme bölgesini ayarlamak içindir.
8 Zamanlayıcı göstergesi	Zamanı dakika cinsinden göstermek içindir.

sensör alanı	fonksiyon
9 Pişirme bölgeleri zamanlayıcı göstergeleri	Saati hangi pişirme bölgesi için ayarladığınızı göstermek içindir.
10 	Kontrol panelini kilitlemek / kilidini açmak içindir.
11 	STOP+GO fonksiyonunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak içindir.

3.2 Isı uyarı göstergeleri

Gösterge ekranı	Açıklaması
	Pişirme bölgesi devre dışı.
	Pişirme bölgesi çalışıyor.
	STOP+GO fonksiyonu çalışıyor.
	Otomatik Isıtma fonksiyonu çalışıyor.
	Güç fonksiyonu çalışıyor.
	Bir arıza var.
	OptiHeat Control (3 adımlı Atıl ısı göstergesi): pişirmeye devam / sıcak tutma / atıl ısı.
	Kilitleme / Çocuk Güvenliği Aygıtı çalışıyor.
	Pişirme kabı uygun değil veya çok küçük ya da pişirme bölgesinin üzerinde pişirme kabı yok.
	Otomatik Kapanma fonksiyonu çalışıyor.

3.3 OptiHeat Control (3 adımlı atıl ısı göstergesi)

OptiHeat Control atıl ısı seviyesini gösterir. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısıнын doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik alan, pişirme kabının ısıısıyla ısıtılır.



UYARI

 Atıl ısıdan dolayı yanma riski!

4. GÜNLÜK KULLANIM

4.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Cihazı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  tuşuna 1 saniye süreyle basın.

4.2 Otomatik Kapanma

Bu fonksiyon, aşağıdaki durumlarda cihazı otomatik olarak devre dışı bırakır:

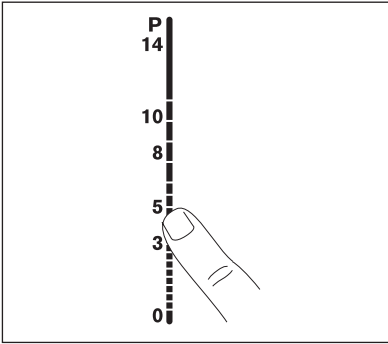
- Tüm pişirme bölgeleri devre dışı olduğunda ().

- Cihazı açtıktan sonra ısı ayarını yapmadığınızda.
- Kontrol paneli üzerine 10 saniyeden fazla süre bir şey (tava, bez vb.) koyduğunuzda ya da döktüğünüzde. Bir süreliğine sesli ikaz duyulur ve cihaz devre dışı kalır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- Cihaz çok ısındığında (örn. tencere içinde su kalmadığında). Cihazı tekrar kullanmadan önce, pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- Uygun olmayan pişirme kabı kullandığınızda.  sembolü belirir ve 2 dakika sonra pişirme bölgesi otomatik olarak kapanır.

- Bir pişirme bölgesini kapamadığınızda veya ısı ayarını değiştirmedinizde. Bir süre sonra  yanar ve cihaz kapanır. Aşağıya bakın.
- Isı ayarı ve Otomatik Kapanma fonksiyonunun zamanı arasındaki ilişki:
 -  ,  -  — 6 saat
 -  -  — 5 saat
 -  -  — 4 saat
 -  -  — 1,5 saat

4.3 Isı ayarı

Isı ayarının bulunduğu noktadan kontrol çubuğuna dokununuz. Ayarı değiştirmek için parmağınızı kontrol çubuğu üzerinde hareket ettirin. Doğru ısı ayarına ulaşmadan elinizi çekmeyin. Ekran ısı ayarını gösterir.



4.4 Köprü fonksiyonu

Köprü fonksiyonu iki pişirme bölgesini bağlar ve birlikte çalışırlar.

İlk olarak pişirme bölgelerinin bir tanesi için ısı ayarını yapın.

Sol/sağ pişirme bölgelerinin Köprü fonksiyonunu etkinleştirmek için  /  öğesine dokununuz. Isı ayarını yapmak veya değiştirmek için sol/sağ kontrol sensörlerinden bir tanesine dokununuz.

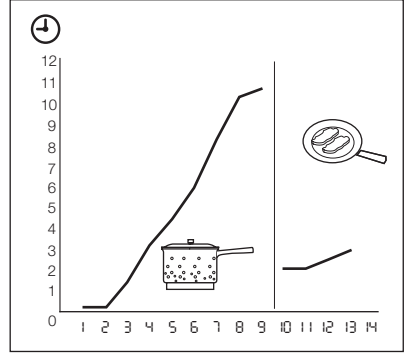
Köprü fonksiyonunu devre dışı bırakmak için  /  öğesine dokununuz. Pişirme bölgeleri bağımsız olarak çalışır.

4.5 Otomatik Isıtma

Otomatik Isıtma fonksiyonunu etkinleştirirseniz gereken ısı ayarına daha kısa sürede ulaşabilirsiniz. Bu fonksiyon belirli bir süre için en yüksek ısı ayarını belirler (şemaya bakın) ve ardından gerekli ısı ayarına düşer.

Bir pişirme bölgesinde Otomatik Isıtma fonksiyonunu başlatmak için:

1. **P** tuşuna dokununuz (ekranda  gösterilir).
 2. Hemen gerekli ısı ayarına dokununuz. 3 saniye sonra ekranda  görünür.
- Fonksiyonu durdurmak için ısı ayarını değiştirin.

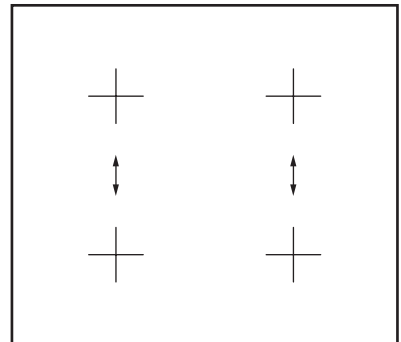


4.6 Güç fonksiyonu

Güç fonksiyonu, induksiyonlu pişirme bölgelerine daha fazla güç sağlar. Güç fonksiyonu sınırlı bir süreyle etkinleştirilebilir (bkz. Teknik Bilgi bölümü). Daha sonra, induksiyonlu pişirme bölgesi otomatik olarak eski en yüksek ısı ayarına döner. Etkinleştirmek için **P** tuşuna dokunduğunuzda  görünür. Devre dışı bırakmak için, ısı ayarını değiştirin.

4.7 Güç yönetimi

Güç yönetimi, bir çift oluşturan iki pişirme bölgesi (şekle bakın) arasındaki gücü ayırır. Güç fonksiyonu, çift oluşturan pişirme bölgelerinden biri için gücü maksimum seviyeye çıkarır. İkinci pişirme bölgesindeki güç otomatik olarak azaltılır. Azaltılmış bölge için ısıtma ayarı göstergesi ekranı, iki seviye arasında değişir.



4.8 Zamanlayıcı

Geri Sayım Zamanlayıcısı

Sadece bu seferlik pişirme bölgesinin ne kadar süreyle çalışacağını ayarlamak amacıyla Geri Sayım Zamanlayıcısını kullanın.

Pişirme bölgesini seçtikten sonra Geri Sayım Zamanlayıcısını ayarlayın.

Isı ayarını, zamanlayıcıyı ayarlamadan önce ve ya ayarladıktan sonra yapabilirsiniz.

- **Pişirme bölgesini ayarlamak için:** Gerekli pişirme bölgesinin göstergesi yanınca ya kadar  sembolüne arka arkaya dokununuz.
- **Geri Sayım Zamanlayıcısını etkinleştirmek için:** Zamanlayıcının **+** tuşuna dokunarak zamanı ayarlayın (**00 - 99** dakika). Pişirme bölgesinin gösterge ışığı daha yavaş yanıp sönmeye başladığında, geri sayım başlar.
- **Kalan süreyi görmek için:**  ile pişirme bölgesini ayarlayın. Pişirme bölgesinin göstergesi daha hızlı yanıp sönmeye başlar. Gösterge ekranında kalan süre görüntülenir.
- **Geri Sayım Zamanlayıcısını değiştirmek için:**  ile pişirme bölgesini ayarlayın. **+** veya **-** tuşuna dokununuz.
- **Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için:**  ile pişirme bölgesini ayarlayın. **-** tuşuna dokununuz. Kalan süre **00** değerine doğru geri saymaya başlar. Pişirme bölgesinin göstergesi söner. Devre dışı bırakmak için de **+** tuşuna ve **-** tuşuna aynı anda dokunabilirsiniz.

Geri sayım bittiğinde ses duyulur ve **00** yanıp söner. Pişirme bölgesi devre dışı kalır.

- **Sesi durdurmak için:** şu tuşa dokununuz .

CountUp Timer (Sayım zamanlayıcısı)

Pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını izlemek için CountUp Timer fonksiyonunu kullanın.

- **Pişirme bölgesini ayarlamak için (1'den fazla pişirme bölgesi çalışıyorsa):** Gerekli pişirme bölgesinin göstergesi yanınca ya kadar  sembolüne arka arkaya dokununuz.
- **CountUp Timer fonksiyonunu etkinleştirmek için:** zamanlayıcının **-** tuşuna basıldığında **UP** yanar. Pişirme bölgesinin göstergesi daha yavaş yanıp sönmeye başladığında, sayım başlar. Gösterge ekranı **UP** ve geçen zaman (dakika) arasında geçiş yapar.

- **Pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını izlemek için:**  ile pişirme bölgesini ayarlayın. Pişirme bölgesinin göstergesi daha hızlı yanıp sönmeye başlar. Ekranda pişirme bölgesinin çalıştığı süre gösterilir.
- **CountUp Timer fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:** zamanlayıcıyı durdurmak için  ile pişirme bölgesini ayarlayın ve **+** ya da **-** tuşuna dokununuz. Pişirme bölgesinin göstergesi söner.

Mekanik Zaman Ayarı

Pişirme bölgeleri çalışmıyorken, zamanlayıcıyı **Mekanik Zaman Ayarı** olarak kullanabilirsiniz.  tuşuna dokununuz. Zamanı ayarlamak için zamanlayıcının **+** veya **-** tuşuna dokununuz. Zaman sona erdiğinde ses duyulur ve **00** yanıp söner.

- **Sesi durdurmak için:** şu tuşa dokununuz .

4.9 STOP+GO

STOP+GO fonksiyonu çalışan pişirme bölgelerinin tümünü en düşük sıcaklık ayarına getirir (**U**). **STOP+GO** çalışırken, ısı ayarını değiştiremezsiniz. **STOP+GO** fonksiyonu zamanlayıcı fonksiyonunu durdurmaz.

- Bu fonksiyonu **etkinleştirmek** için **STOP+GO** tuşuna dokununuz. **U** sembolü yanar.
- Bu fonksiyonu **devre dışı bırakmak** için **STOP+GO** tuşuna dokununuz. Daha önce ayarladığınız ısı ayarı yanar.

4.10 Kilitleme

Pişirme bölgeleri çalışırken, kontrol panelini kilitleyebilirsiniz, fakat  tuşunu kilitleyemezsiniz. Bu durum, ısı ayarının kazara değiştirilmesini engeller.

Önce ısı ayarını yapın.

Bu fonksiyonu çalıştırmak için  tuşuna dokununuz. 4 saniye süreyle **L** sembolü yanar. Zamanlayıcı açık kalır.

Bu fonksiyonu durdurmak için  tuşuna dokununuz. Daha önce ayarladığınız ısı ayarı yanar. Cihazı durdurduğunuzda, bu fonksiyon da durur.

4.11 Çocuk Güvenliği Aygıtı

Bu fonksiyon cihazın kazara çalışmasını önler.

Çocuk Güvenliği Aygıtını etkinleştirmek için

- Cihazı  ile etkinleştirin. **Isı ayarlarını yapmayın.**
-  tuşuna 4 saniye dokununuz.  sembolü yanar.
- Cihazı  ile kapayın.

Çocuk Güvenliği Aygıtını devre dışı bırakmak için

- Cihazı  ile etkinleştirin. **Isı ayarlarını yapmayın.**  tuşuna 4 saniye dokununuz.  sembolü yanar.
- Cihazı  ile kapayın.

Çocuk Güvenliği Aygıtını tek bir pişirme işlemi için devre dışı bırakmak için

- Cihazı  ile etkinleştirin.  sembolü yanar.
-  tuşuna 4 saniye dokununuz. **Isı ayarını 10 saniye içerisinde yapın.** Cihazı çalıştırabilirsiniz.
- Cihazı  sembolüne dokunarak kapadığınızda, Çocuk Güvenliği Aygıtı yeniden çalışır.

4.12 OffSound Control (Seslerin devre dışı bırakılması ve etkinleştirilmesi)

Seslerin devre dışı bırakılması

Cihazı kapayın.

 tuşuna 3 saniye dokununuz. Ekranlar yanar ve söner.  tuşuna 3 saniye dokununuz.  yanar ve ses devreye girer.  tuşuna dokununuz,  yanar ve ses kapanır. Bu fonksiyon çalışırken, sadece aşağıdaki durumlarda sesleri duyabilirsiniz:

-  tuşuna dokunduğunuzda.
- Mekanik Zaman Ayarı geri sayım yaparken.
- Geri Sayım Zamanlayıcısı geri sayım yaparken.
- Kontrol paneli üzerine bir şey koyduğunuzda.

Seslerin etkinleştirilmesi

Cihazı kapayın.

 tuşuna 3 saniye dokununuz. Ekranlar yanar ve söner.  tuşuna 3 saniye dokununuz.  yanar ve ses kapanır.  tuşuna dokununuz,  yanar. Ses devreye girer.

5. YARARLI İPUÇLARI VE BİLGİLER



İNDÜKSİYONLU PİŞİRME BÖLGELE- Rİ

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan ısıyı pişirme kabında hızlıca oluşturur.

5.1 İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için pişirme kabı



İndüksiyonlu pişirme bölgelerini, uygun pişirme kapları ile kullanın.

Pişirme kabı malzemesi

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (bir üreticiden uygun işaretliyle).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak için uygundur:

- ... bazı suların en yüksek ısı ayarına getirilmiş bir bölgede çok hızlı kaynaması durumunda..
- ... pişirme kabının tabanına bir mknatıs yapıştırırsa.



Pişirme kaplarının altı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.

5.2 Pişirme bölgelerinin kullanımı



ÖNEMLİ

Pişirme kabını pişirme yaptığınız yüzey üzerindeki artı işaretine koyun. Artının üzerini tamamen kapatın. Pişirme kabının altındaki manyetik kısım asgari 125 mm olmalıdır. İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının büyük-

lüğüne otomatik olarak adapte olur. Büyük pişirme kabıyla iki pişirme bölgesi üzerinde aynı anda pişirme yapabilirsiniz.

5.3 Kullanım sırasındaki sesler

Aşağıdaki sesleri duyabilirsiniz:

- Çatlama sesi: pişirme kabı farklı materyallerden (Sandviç yapı) yapılmıştır.
- Isık sesi: bir ya da birden fazla pişirme bölgesini yüksek güç seviyelerinde kullanıyorsunuzdur ve pişirme kabı farklı materyallerden (Sandviç yapı) yapılmıştır.
- Uğultu: yüksek güç seviyelerini kullanıyorsunuzdur.
- Tıklama sesi: elektrik devresi açılıp kapanıyordur.
- tıslama, vızıltı: fan çalışıyordu.

Bu sesler normaldir ve cihazın arızalı olduğu anlamına gelmez.

5.4 Enerji tasarrufu



Nasıl enerji tasarrufu sağlanır

- Mümkünse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.
- Pişirme kaplarını pişirme bölgesine, çalıştırmadan önce koyun.

- Yiyeceği sıcak tutmak veya eritmek için atlı ısıyı kullanın.



Pişirme bölgesi etkinliği

Pişirme bölgesi etkinliği pişirme kaplarının çapı ile ilgilidir. Minimum değerden küçük çaplı pişirme kapları pişirme bölgesi ile üretilen gücün bir kısmını alır. Minimum çaplar için, bkz. Teknik Bilgi bölümü.

5.5 Öko Timer (Eko Zamanlayıcı)



Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinden önce kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin uzunluğuna ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

5.6 Pişirme uygulamaları örnekleri

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir.

Isı ayarını artırdığınızda, bu durum pişirme bölgesinin güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlı pişirme bölgesinin gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.



Tablodaki bilgiler sadece yol gösterme amaçlıdır.

Isı ayarı	Kullanım amacı:	Süre	Tavsiyeler	Nominal güç tüketimi
1	Piştirdiğiniz yiyeceği sıcak tutma	gerektiği kadar	Pişirme kabını kapakla kapatın	3 %
1 - 3	Holandez sosu, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin	5 - 25 dk.	Ara sıra karıştırın	3 – 8 %
1 - 3	Katılaştırma: yumuşak omletler, fırında yumurtalar	10 - 40 dk.	Kapağı kapalı olarak pişirin	3 – 8 %
3 - 5	Pirinçli ve sütlü yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma	25 - 50 dk.	Pirincin en az iki katı kadar su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın	8 – 13 %
5 - 7	Sebze, balık, et buğulama	20 - 45 dk.	Birkaç yemek kaşığı su ekleyin	13 – 18 %
7 - 9	Patates buğulama	20 - 60 dk.	750 g patates için maks. ¼ litre su kullanın	18 – 25 %
7 - 9	Daha büyük miktarlarda yemek, yahnı ve çorba pişirme	60 - 150 dk.	En fazla 3 litre sıvı ve diğer malzemeler	18 – 25 %

Isı aya- rını	Kullanım amacı:	Süre	Tavsiyeler	Nominal güç tüketimi
9 - 12	Hafif kızartma: şnitzel, dana eti yemekleri, pırzola, köfte, sosis, ciğer, meyane, yumurta, krep, lokma tatlısı	gerektiği kadar	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin	25 – 45 %
12 - 13	Ağır kızartma, fırında baharatlı patates, fileto biftek, biftek	5 - 15 dk.	Sürenin yarısı dolduğunda çevirin	45 – 64 %
14	Su kaynatma, makarna pişirme, et kavurma (tas kebabı, rosto), ağır kızartma cipsler			100 %
P	Bol miktarda suyu kaynatın. Güç yönetimi etkinleştirilir.			

Akrilamidler hakkında bilgi

Önemli Bilimsel kaynaklı son bilgilere göre, yiyecek yüzeyinin kızartılması halinde (özellikle nişasta içeren ürünlerde), akrilamidler sağlık için

tehlike yaratabilmektedir. Bu nedenle, mümkün olan en düşük sıcaklıklarda pişirmenizi ve yiyeceğin yüzeyini çok fazla kızartmamanızı tavsiye ederiz.

6. BAKIM VE TEMİZLİK

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.
Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.



Cam seramik üzerinde bulunan çiziklerin ve koyu lekelerin, cihazın çalışması üzerine etkisi yoktur.

Kirlerin temizlenmesi:

- **Şunları derhal uzaklaştırın:** eriyen plastik, plastik folyo ve şeker içeren yiyecekler. Aksi halde cihaz hasar görebilir. Cam için özel bir raspa kullanın. Raspayı camın üzerine dar bir açıyla koyup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.
- **Cihaz yeterince soğuduktan sonra çıkarın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Özel bir cam seramik veya paslanmaz çelik temizleyicisi kullanın.
2. Cihazı nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyin.
3. Son olarak **cihazı temiz bir bezle kurula-**

7. SORUN GİDERME

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.		Cihazı tekrar etkinleştirin ve 10 saniyeden daha kısa bir süre içinde ısı ayarını yapın.
	Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokunmuş olabilirsiniz.	Sadece tek bir sensör alanına dokununuz.
	STOP+GO fonksiyonu çalışıyor.	"Günlük Kullanım" bölümüne bakın.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
	Kontrol paneli üzerinde su veya yağ lekeleri olabilir.	Kontrol panelini temizleyin.
Bir sesli ikaz duyuluyor ve cihaz devre dışı kalıyor. Cihaz devre dışı kalırken bir sesli ikaz duyuluyor.	Bir veya daha fazla sensör alanının üzerine bir şey konulmuştur.	Sensör alanlarının üzerindeki nesneyi kaldırın.
Cihaz devre dışı kalıyor.	Sensör alanı ① üzerine bir şey konulmuştur.	Sensör alanının üzerindeki nesneyi kaldırın.
Atıl ısı göstergesi yanmıyor.	Pişirme bölgesi sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak değildir.	Pişirme bölgesi ısınacak kadar uzun süre çalıştırılıyorsa, yetkili servisi arayın.
Otomatik Isıtma fonksiyonu çalışmıyor.	Pişirme bölgesi sıcaktır.	Pişirme bölgesini yeterince soğutun.
	En yüksek ısı ayarı seçilmiştir.	En yüksek ısı ayarı, Otomatik Isıtma fonksiyonu ile aynı güçtedir.
Isı ayarı iki seviye arasında değişir.	Güç yönetimi devrededir.	"Güç yönetimi" kısmına bakın.
Sensör alanları ısınıyor.	Pişirme kapları çok büyüktür veya kontrollerin çok yakınına yerleştirilmiştir.	Gerekirse büyük pişirme kaplarını arkadaki pişirme bölgelerine koyun.
Panel sensör alanlarına dokunulduğunda sinyal gelmiyor.	Sinyaller devre dışı bırakılmıştır.	Sinyalleri etkinleştirin. "Sessiz kontrol" bölümüne bakın.
 yanıyor.	Otomatik Kapanma çalışıyor.	Cihazı devre dışı bırakın ve yeniden etkinleştirin.
 yanıyor.	Çocuk Güvenliği Aygıtı ya da Kilit fonksiyonu çalışıyordu.	"Günlük Kullanım" bölümüne bakın.
 yanıyor.	Pişirme bölgesinin üzerinde bir pişirme kabı yoktur.	Pişirme bölgesine pişirme kabı koyun.
	Kullanılan pişirme kabı yanlıştır.	Doğru pişirme kapları kullanın.
	Pişirme kaplarının taban çapları pişirme bölgesi için çok küçüktür.	Doğru çaplarda pişirme kapları kullanın.
	Pişirme kabı artı işaretinin üzerini tamamen kapatmamaktadır.	Artının / karenin üzerini tamamen kapatın.
 ve numara yanıyor.	Cihazda bir arıza vardır.	Cihazın elektrik beslemesini bir süreliğine kesin. Evin elektrik sisteminden sigorta bağlantısını kesin. Tekrar bağlayın. Eğer  tekrar yatarsa, yetkili servisi arayın.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
E4 yanıyor.	Bir pişirme kabı kaynayarak kurduğundan cihazda bir hata meydana gelmiştir. Pişirme bölgeleri için aşırı ısınma koruması ve Otomatik Kapanma çalışıyordur.	Cihazı devre dışı bırakın. Sıcak pişirme kabını kaldırın. Yaklaşık 30 saniye sonra pişirme bölgesini tekrar çalıştırın. Pişirme kaplarında sorun varsa, hata mesajı ekrandan kaybolur fakat atıl ısı göstergesi açık kalabilir. Pişirme kaplarının yeterince soğumasını sağlayın ve pişirme kaplarınızın cihaz ile uyumlu olup olmadığını görmek için "İndüksiyonlu pişirme bölgesi için pişirme kabı" kısmına bakın.

Eğer yukarıdaki çözümleri denediyseniz ve problemi gideremediyseniz, satıcınızla veya müşteri hizmetleriyle irtibat kurun. Bilgi etiketi üzerindeki bilgileri, cam seramik için üç haneli harf kodunu (cam yüzeyin köşesindedir) verin ve yanan hata mesajını belirtin.

Cihazı doğru çalıştırdığınızdan emin olun. Eğer cihazı yanlış şekilde çalıştırmışsanız, müşteri

hizmetleri teknisyeni veya satıcı tarafından sağlanan servis, garanti süresi içerisinde dahi ücretsiz olmayacaktır. Müşteri hizmetleri ve garanti koşulları ile ilgili talimatlar garanti kitapçığınızda bulunmaktadır.

8. MONTAJ TALİMATLARI



UYARI

Güvenlik bölümlerine bakın.



Montaj öncesi

Cihazın montajından önce, bilgi etiketinin altındaki bilgileri kaydedin. Bilgi etiketi cihaz gövdesinin alt kısmındadır.

- Model
- PNC
- Seri numarası

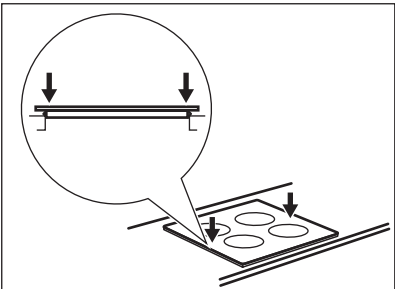
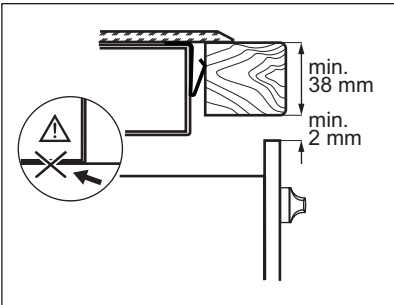
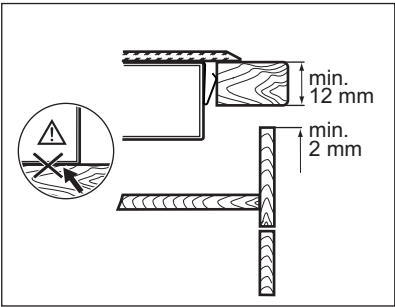
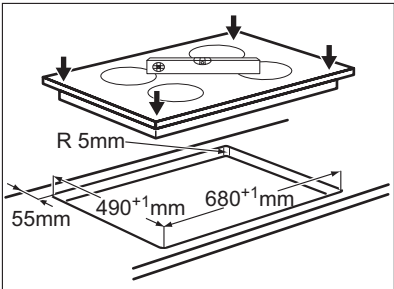
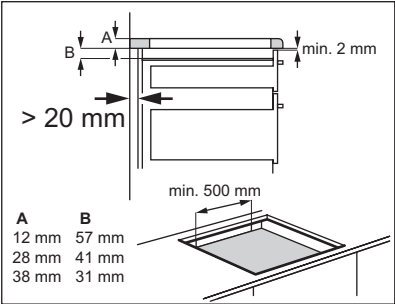
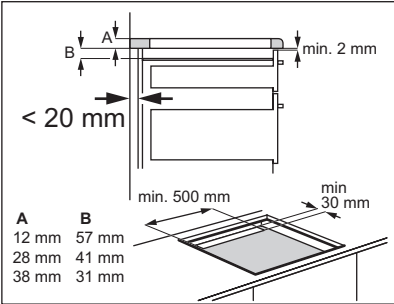
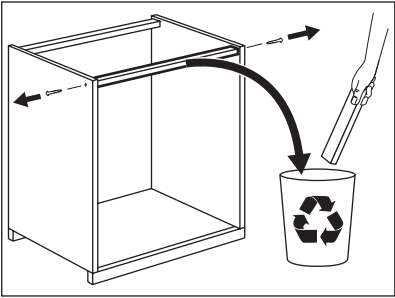
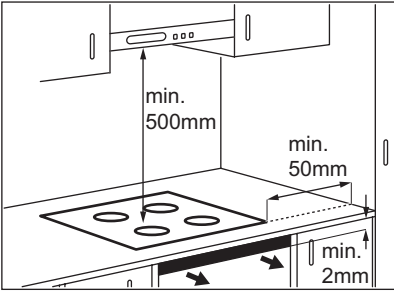
8.1 Ankastre cihazlar

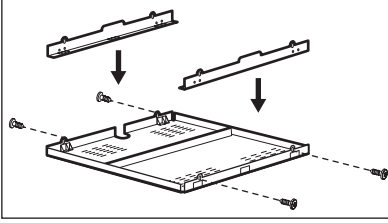
- Ankastre cihazları sadece standartlara uygun ankastre bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

8.2 Bağlantı kablosu

- Cihazla birlikte bir bağlantı kablosu verilir.
- Hasarlı elektrik kablosunu, özel bir kablo (H05BB-F Tmax 90°C veya üstü) ile değiştirin. Yetkili servis ile irtibata geçin.

8.3 Montaj





Koruma kutusu kullanıyorsanız (ilave aksesuar¹⁾), önde 2 mm'lik havalandırma boşluğu ve doğrudan cihazın altında bir koruyucu tabana gerek yoktur. Cihazı bir fırın üzerine kurmanız durumunda koruma kutusunu kullanamazsınız.

1) Koruma kutusu aksesuarı bazı ülkelerde mevcut olmayabilir. Lütfen yerel satıcınızla irtibata geçin.

9. TEKNİK BİLGİLER

Modell EHL7640FOK
Typ 58 GDD D4 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Pişirme bölgelerinin gücü

Pişirme bölgesi	Nominal Güç (Maks. ısı ayarı) [W]	Güç Fonksiyonu etkinleştirildi [W]	Güç fonksiyonu maksimum süre- si [dk.]	Minimum pişirme kabı çapı [mm]
Sağ arka	2300 W	3200 W	10	125
Sağ ön	2300 W	3200 W	10	125
Sol arka	2300 W	3200 W	10	125
Sol ön	2300 W	3200 W	10	125

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Pişirme kabının malzemesi ve boyutları ile değişiklik gösterir.

10. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının

korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin. AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

www.electrolux.com/shop



892955203-A-332012