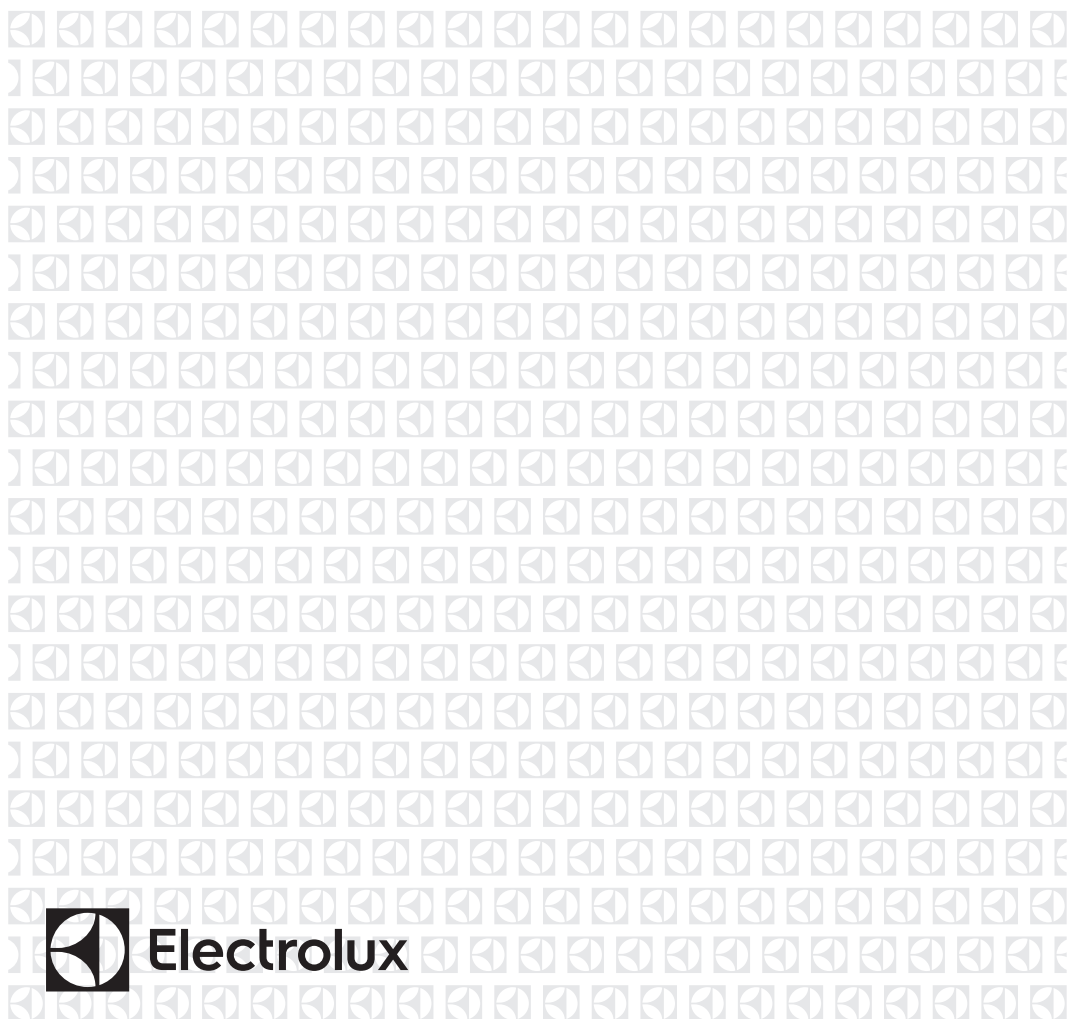




---

|           |                  |                            |    |
|-----------|------------------|----------------------------|----|
| <b>KK</b> | Пісіру алаңы     | Қолдану туралы нұсқаулары  | 2  |
| <b>PT</b> | Placa            | Manual de instruções       | 17 |
| <b>RU</b> | Варочная панель  | Инструкция по эксплуатации | 32 |
| <b>ES</b> | Placa de cocción | Manual de instrucciones    | 49 |



## МАЗМҰНЫ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ.....   | 2  |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ..... | 5  |
| 3. ОРНАТУ.....                 | 7  |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ.....      | 8  |
| 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ.....       | 10 |
| 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС.....             | 11 |
| 7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ.....     | 12 |
| 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ.....       | 12 |
| 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК.....       | 15 |
| 10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ.....       | 15 |

## 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:**



Пайдалану туралы ақпарат, кітапша, ақаулықты түзету, қызмет ақпаратын мына жерден алыңыз:

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



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:

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



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:

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

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан алуға болады.

⚠ Ескерту / Қауіп-қатерден сақтандыру ақпараты

ℹ Жалпы ақпарат және ақыл-кеңес

📄 Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

### 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.

Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде

орын алған жарақат немесе зақымдарға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

### 1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен денесіне, сезім жүйесіне не ақыл-есіне зақым келген не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады.
- 3 және 8 жас арасындағы балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда алыс ұстау керек.
- 3 жасқа толмаған балаларды үнемі қарап отырмаған жағдайда алыс ұстау керек.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қол жететін бөлшектері ыстық.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны қосу керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

### 1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.

- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, оның орнына құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақ немесе өртке төзімді көрпе, т.б. тәрізді затпен жабыңыз.
- АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пісіру барысын қадағалап отыру керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны бумен тазалау құралын пайдаланып тазаламаңыз.
- Егер шыны керамика бет / шыны сынса, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз және ток көзінен ағытыңыз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Егер қуат сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе уәкілетті техник немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

## 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

### 2.1 Орнату



#### ЕСКЕРТУ!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.



#### ЕСКЕРТУ!

Жарақат алу немесе құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім 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 ыдыстар 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.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Фанера, ас үйге арналған жақтау материал не басқа жанбайтын материалдан оқшаулағыш панель жасап, оны құрылғының астыңғы жағынан кірмеу үшін орнатыңыз.
- Бөлгіш панель пештің астыңғы жағындағы аумақты толық жабуы керек.

### 2.2 Электртоғына қосу



#### ЕСКЕРТУ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын 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.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Сымды тартылудан босататын қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін біздің уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Тоққа қосуды тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын,

- саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
  - Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
  - Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Әрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
  - Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
  - Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

### 2.3 Пайдалану



#### **ЕСКЕРТУ!**

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Алғаш пайдалану алдында барлық орамдарын, жапсырмалары мен қорғағыш таспасын (бар болса) алыңыз.
- Бұл тек үйде ғана пайдалануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру алаңын пайдаланып болған сайын "off" қалпына қойыңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.



#### **ЕСКЕРТУ!**

Өрт және жарылыс пайда болу 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.



#### **ЕСКЕРТУ!**

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойыннан, алюминийден жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны / шыны керамика бетке сызат түсіреді. Бұндай заттарды құрылғының

бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы. Басқа мақсатта, мысалы бөлмені қыздыру үшін қолдануға болмайды.

## 2.4 Күту менен тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалардан бұрын сөндіріңіз де, суығанша күтіңіз.
- Қызмет көрсету алдында құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

## 3. ОРНАТУ



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық сипаттама тақтайшасынан келесі деректерді жазыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің астыңғы жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

### 3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, пешті дұрыс қондырылған құрылғыларға және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

### 3.3 Қосылым сымы

- Пеш электр қосылымы сымымен жабдықталған.

## 2.5 Сервис

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тек ғана фирмалық қосалқы бөлшектерді қолданыңыз.

## 2.6 Құрылғыны тастау

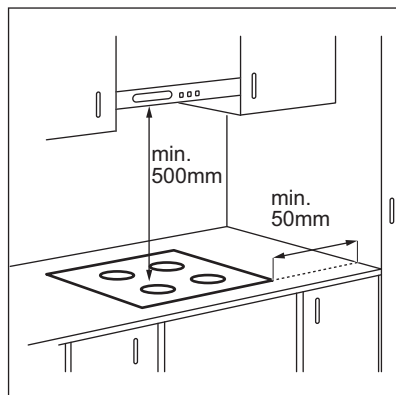


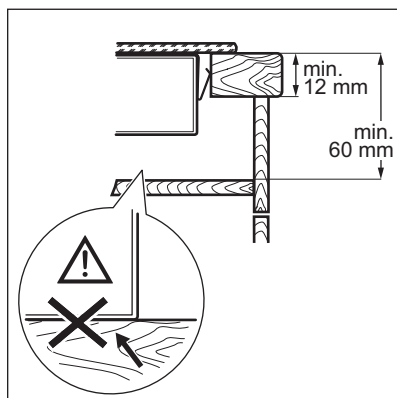
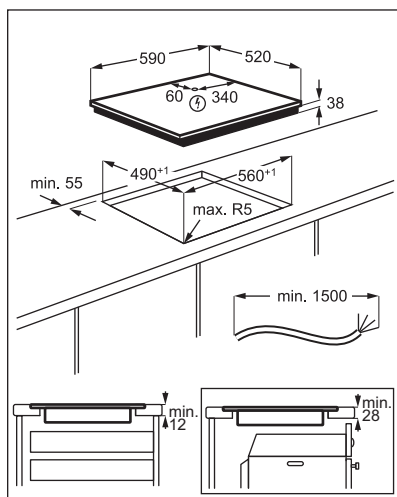
**ЕСКЕРТУ!**  
Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны қоқысқа дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр сымын кесіп, қоқысқа тастаңыз.

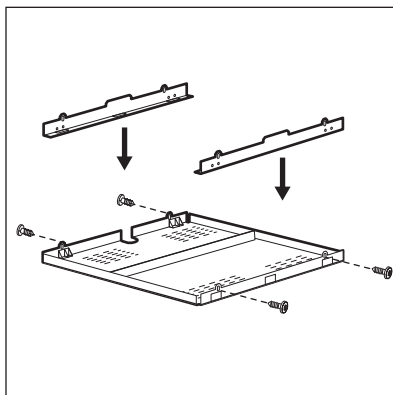
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F, 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## 3.4 Құрастыру





### 3.5 Қорғаныс қорабы

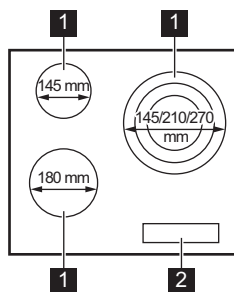


Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ), пештің астыңғы жағына қорғаныш тақтасын орнатудың қажет жоқ. Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.

**i** Егер құрылғыны тұмшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғаныс қорабын пайдалана алмайсыз.

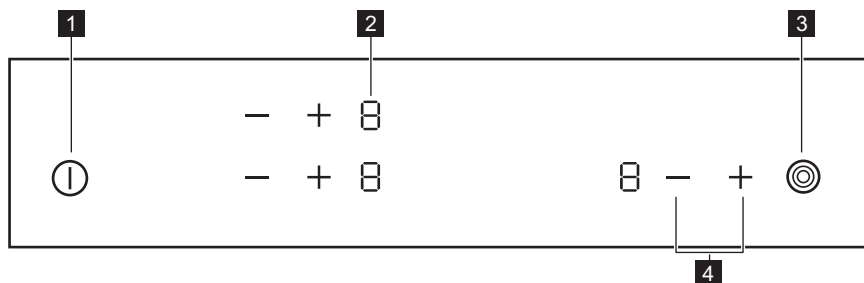
## 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі



- 1** Пісіру алаңы
- 2** Басқару панелі

## 4.2 Басқару панелінің көрінісі



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

|   | Сенсорлық өріс | Функция                        | Түсіндірме   |
|---|----------------|--------------------------------|--|
| 1 | ①              | ҚОСУ/СӨНДІРУ                   | Пештің үстін қосуға және сөндіруге арналған.         |
| 2 | -              | Қыздыру параметрінің бейнебеті | Қыздыру параметрін көрсетуге арналған.               |
| 3 | ⊙              | -                              | Сыртқы шеңберді іске қосуға және сөндіруге арналған. |
| 4 | + / -          | -                              | Қызу параметрін орнатуға арналған.                   |

## 4.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

| Дисплей | Сипаттама                              |
|---------|--|
| 0       | Пісіру алаңы сөндірулі.                |
| 1 - 9   | Пісіру алаңы жұмыс істейді.            |
| E + сан | Ақаулық орын алды.                     |
| H       | Пісіру алаңы әлі ыстық (қалдық қызу).  |
| -       | Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді. |

## 4.4 Қалдық қызу индикаторы



### ЕСКЕРТУ!

**H** Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар. Индикаторлар қазір пайдаланылып тұрған пісіру алаңдарының қалдық қызуын көрсетеді. Қолданылмай тұрған көршілес орналасқан пісіру алаңдарының да индикаторлары жануы мүмкін.

## 5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Іске қосу және сөндіру

Пештің үстін қосу немесе сөндіру үшін

⓪ белгісін 1 секунд түртіңіз.

### 5.2 Автоматты түрде сөндіру

**Функция пештің үстін келесі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:**

- барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса,
- пештің үстін 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 естіліп, пештің үсті сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- пісіру алаңын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз.

Шамалы уақыттан кейін **□** жанады да, пеш жұмысын тоқтатады.

**Пештің үстін сөндіргеннен кейінгі уақыт пен қызу параметрінің арасындағы байланыс:**

| Қызу параметрі | Пештің үсті мына уақыттан кейін сөнеді: |
|----------------|---|
| 1 - 2          | 6 сағаттан кейін                        |
| 3 - 4          | 5 сағаттан кейін                        |
| 5              | 4 сағаттан кейін                        |
| 6 - 9          | 1,5 сағаттан кейін                      |

### 5.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін **+** белгісін түртіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін **—** белгісін түртіңіз. Пісіру алаңын сөндіру үшін **+** және **—** белгісін бір уақытта басыңыз.

### 5.4 Сыртқы шеңберлерді іске қосу және сөндіру

Шеңбердің бетін қолданылатын ыдыстың өлшемдеріне сай келтіре аласыз.

Сенсорлық өрісті пайдаланыңыз: **⓪**

**Сыртқы шеңберді іске қосу үшін:** сенсорлық алаңды басыңыз. Индикатор жанады.

**Қосымша сыртқы шеңберлерді іске қосу үшін:** сол сенсорлық алаңды қайта басыңыз. Тиісті индикатор жанады.

**Сыртқы шеңберді сөндіру үшін:**  
сенсорлық алаңды индикатор  
сенгенше басыңыз.



Алаңды іске қосып, бірақ сыртқы шеңберін қоспаған кезде пайда болатын алаңның жарығы сыртқы шеңберді жауып қалуы мүмкін. Бұл сыртқы шеңбердің іске қосылғанын білдірмейді. Шеңбердің қосылған-қосылмағанын индикаторды тексеріп көз жеткізіңіз.

## 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



**ЕСКЕРТУ!**  
Қауіпсіздік тарауларын  
қараңыз.

### 6.1 Ыдыс-аяқ



Ыдыстың түбі барынша қалың әрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс. Пештің үстіне қойылатын ыдыс табанының құрғақ және таза екенін тексеру керек.



Эмальмен қапталған темірден және табаны алюминий не мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

### 6.2 Тағам пісіру бағдарламаларының үлгілері



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

| Қызу параметрі | Пайдалану:  | Уақыт (мин.)   | Ақыл-кеңес  |
|----------------|---|----------------|---|
| 1              | Піскен тағамды жылы ұстаңыз.  | қажетін е орай | Ыдыстың қақпағын жабыңыз.   |
| 1 - 2          | Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин.                     | 5 - 25         | Ара-тұра араластырыңыз.   |
| 1 - 2          | Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқалар.                                 | 10 - 40        | Қақпағын жауып пісіріңіз.   |
| 2 - 3          | Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту. | 25 - 50        | Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз. |
| 3 - 4          | Буға піскен көкөністер, балық, ет.  | 20 - 45        | Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз.  |
| 4 - 5          | Буға піскен картоптар.  | 20 - 60        | 750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз.   |

| Қызу параметрі | Пайдалану:  | Уақыт (мин.)   | Ақыл-кеңес                         |
|----------------|---|----------------|------------------------------------|
| 4 - 5          | Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен кеже пісіру.  | 60 - 150       | 3 литрге дейін су және құраластар. |
| 6 - 7          | Баппен қуыру: эскалоп, "кордон блé" бұзау еті, котлет, риссопь, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ. | қажетін е орай | Орта тұсында аударыңыз.            |
| 7 - 8          | Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер.   | 5 - 15         | Орта тұсында аударыңыз.            |
| 9              | Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри қуыру үшін.                                   |                |                                    |

## 7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 Жалпы ақпарат

- Пештің үстін пайдаланған сайын тазалаңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Пештің үстіне түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар оның жұмысына ешқандай әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз.

### 7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты

бар тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

## 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ







### ЕСКЕРТУ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 8.1 Не істерсіңіз, егер...

| Ақаулық   | Ықтимал себебі  | Шешімі   |
|---|---|--|
| Пешті қосып немесе іске пайдалана алмадыңыз.  | Пеш электр тоғына қосылған жоқ немесе теріс қосылған.                           | Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Қосылым сызбасын қайта қараңыз.   |
|   | Сақтандырғыш жанып кеткен.  | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта жанып кетсе, білікті электршіге хабарласыңыз. |
|   | Қызу параметрі 10 секунд қойылмай тұрса.  | Пешті қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.   |
|   | Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.           | Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.   |
|   | Басқару панеліне су немесе май шашыраған.                                       | Басқару панелін тазалаңыз.   |
| Дыбыстық сигнал естіліп, пештің үсті сөнеді. Пеш сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.                                     | Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.                               | Сенсорлық өрістердегі затты алыңыз.  |
| Пештің үсті сөнеді.   | Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.  | Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.   |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр.  | Алаң ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар. | Егер алаң қызу үшін едәуір ұзақ жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.                                  |
| Сыртқы шеңберді іске қоса алмадыңыз.  |   | Әуелі қызу параметрін өзгертіп, ішкі шеңберді қосыңыз.   |
|  Бірнеше шеңберлі алаңның қара жері бар. | Бұл қалыпты жағдай, себебі, бірнеше шеңберлі алаңның қара жері бар.             |  |

| Ақаулық  | Ықтимал себебі  | Шешімі  |
|--|---|---|
| Сенсорлық өрістер қызып кетеді.  | Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған. | Үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.  |
|  жанады.          | Автоматты түрде сөндіру жұмыс істейді.  | Пешті ажыратыңыз да, қайта қосыңыз.   |
|  және сан жанады. | Пеште ақау бар.   | Пешті сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер  қайта жанса, пешті тоқ көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін пешті қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Үздіксіз сигнал естілуі мүмкін.  | Электр қосылымы дұрыс емес.   | Пешті электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электршіге хабарласып, қалай орнатылғанын тексертіңіз.   |
|  жанады.          | Қуатпен жабдықтаудың екінші фазасы жетіспей тұр.                                  | Пештің электр көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз. Сақтандырғышты алып, бір минут күтіп, сақтандырғышты қайта салыңыз.  |

## 8.2 Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз...

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді беріңіз. Сонымен қоса, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын

алғанда көрсетілген хабарды беріңіз. Пешті дұрыс пайдаланғаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Қызмет көрсету орталығына қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

## 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

### 9.1 Техникалық ақпарат тақтайшасы

Үлгісі ENF6232IOK  
Түрі 60 HAD 20 AO

Сер.№. ....  
ELECTROLUX

Өнім нөмірі PNC 949 492 235 02  
220 - 240 В 50 - 60 Гц  
Румынияда жасалған  
5.7 кВт



### 9.2 Пісіру алаңдарының сипаттамасы

| Пісіру алаңы    | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | Пісіру алаңының диаметрі [мм] |
|-----------------|---|-------------------------------|
| Алдыңғы сол жақ | 1800  | 180                           |
| Артқы сол жақ   | 1200  | 145                           |
| Алдыңғы оң жақ  | 1050 / 1950 / 2700                              | 145 / 210 / 270               |

Жақсы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін пісіру алаңының диаметрінен

үлкен болмайтын ыдысты қолданыңыз.

## 10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

### 10.1 EU 66/2014 стандарты бойынша берілген өнім ақпараты

|  |  |   |
|--|--|---|
| Үлгінің техникалық параметрлері                                    | ENF6232IOK   |   |
| Пеш үстінің түрі   | Кіріктірілген пеш                                  |   |
| Пісіру алаңдарының саны  | 3  |   |
| Қыздыру технологиясы   | Қыздырғыш  |   |
| Дөңгелек пісіру алаңдарының диаметрі (Ø)                           | Алдыңғы сол жақ<br>Артқы сол жақ<br>Алдыңғы оң жақ | 18,0 см<br>14,5 см<br>27,0 см                               |
| Әр пісіру алаңының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Алдыңғы сол жақ<br>Артқы сол жақ<br>Алдыңғы оң жақ | 191,6 Вт-сағ / кг<br>188,0 Вт-сағ / кг<br>185,4 Вт-сағ / кг |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob)                 | 188,3 Вт-сағ / кг                                  |   |

EN 60350-2 - Тағам пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары - 2-бөлім: Пештің үсті - Жұмыс тиімділігін өлшеу тәсілдері


## 10.2 Қуатты үнемдеу


Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.

- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Ыдыс табанының диаметрі пісіру алаңының диаметрімен бірдей болуға тиіс.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

# 11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

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.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 84512345 сериялық нөмірі өнім 2018 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импорттаушы және өндірушінің уәкілетті ұйымы:

ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Мәскеу/Москва, тел.: 8-800-200-3589

Румыния жасалған

# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 17 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 20 |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 22 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 23 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 25 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 26 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 27 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 27 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 29 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 30 |

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas.

Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

### 1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### AVISO!

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



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum recipiente quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir totalmente a área por baixo da placa.
- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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



#### AVISO!

Risco de incêndio e explosão



#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

### 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.

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

## 2.5 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Antes da instalação

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

Número de série .....

### 3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastramento ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

- Utilize apenas peças de substituição originais.

## 2.6 Eliminação

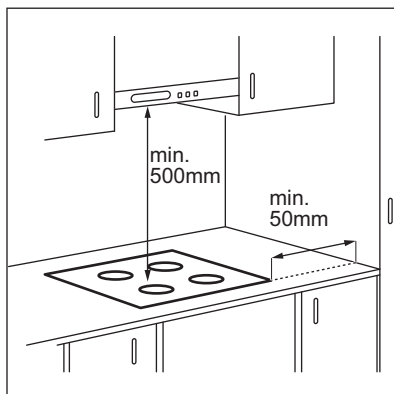


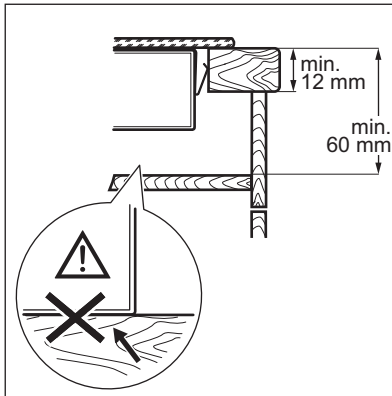
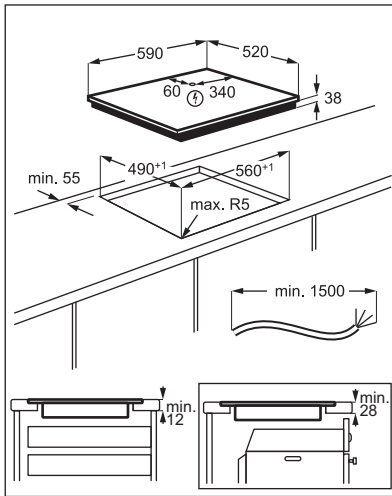
### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

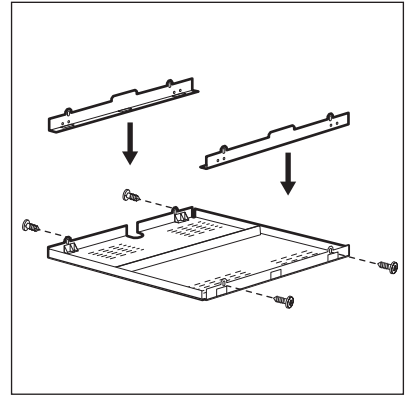
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3.4 Montagem





### 3.5 Caixa de protecção



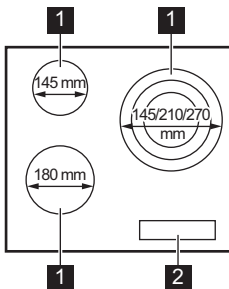
Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



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

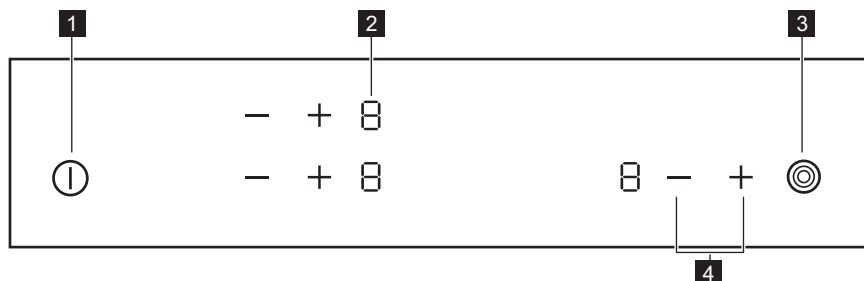
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



- 1 Zona de aquecimento
- 2 Painel de comandos

## 4.2 Disposição do painel de comandos



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

|   | Cam-<br>po do<br>sen-<br>sor | Função                        | Comentário                                     |
|---|------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 | ⓪                            | ON/OFF                        | Para activar e desactivar a placa.             |
| 2 | -                            | Indicador do grau de cozedura | Para indicar o grau de cozedura.               |
| 3 | ⊙                            | -                             | Para activar e desactivar o circuito exterior. |
| 4 | + /<br>-                     | -                             | Para seleccionar o grau de cozedura.           |


## 4.3 Indicadores de nível de calor

| Visor      | Descrição   |
|------------|---|
| ⓪          | A zona de aquecimento está desactivada.                     |
| ⓪ - 9      | A zona de aquecimento está activada.                        |
| E + dígito | Existe uma anomalia.  |
| H          | Uma zona de aquecimento ainda está quente (calor residual). |
| -          | Desactivação automática activo.                             |

## 4.4 Indicador de calor residual



### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

### 5.2 Desactivação automática





**A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

| Grau de cozedura | A placa desactiva-se após |
|------------------|---------------------------|
| 1 - 2            | 6 horas                   |
| 3 - 4            | 5 horas                   |
| 5                | 4 horas                   |
| 6 - 9            | 1,5 horas                 |

### 5.3 Grau de cozedura

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

### 5.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.

Utilizar o campo do sensor: 

**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.

**Para activar mais circuitos exteriores:** toque novamente no campo do sensor. O indicador subsequente acende.

**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.



Quando activar a zona e não activar o circuito exterior, a luz emitida pela zona pode abranger o circuito exterior. Isto não significa que o circuito exterior esteja activado. Para ver se o circuito exterior está activado, observe o indicador.

## 6. SUGESTÕES E DICAS



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos e panelas



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.



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

### 6.2 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Nível de calor | Utilize para:  | Tempo (min.)        | Sugestões   |
|----------------|--|---------------------|---|
| 1              | Manter os alimentos cozinhados quentes.  | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho.   |
| 1 - 2          | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.                               | 5 - 25              | Misture regularmente.   |
| 1 - 2          | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.   | 10 - 40             | Cozer com a tampa.  |
| 2 - 3          | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50             | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura. |
| 3 - 4          | Cozer legumes, peixe e carne a vapor.  | 20 - 45             | Adicione duas colheres de sopa de líquido.  |
| 4 - 5          | Cozer batatas a vapor.   | 20 - 60             | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.  |

| Nível de calor | Utilize para:   | Tempo (min.)        | Sugestões                                |
|----------------|---|---------------------|--|
| 4 - 5          | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.   | 60 - 150            | Até 3 l de líquido mais os ingredientes. |
| 6 - 7          | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo.                    |
| 7 - 8          | Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.  | 5 - 15              | Vire a meio do tempo.                    |
| 9              | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.  |                     |  |

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.



## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS







### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 8.1 O que fazer se...

| Problema   | Causa possível   | Solução   |
|--|--|---|
| Não consegue activar ou utilizar a placa.  | A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.   | Verifique se a placa está ligada correctamente à alimentação eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.                              |
|  | O disjuntor está desligado.  | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
|  | Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos.  | Active novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 10 segundos.   |
|  | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.   | Toque em apenas um campo do sensor.   |
|  | Manchas de gordura ou água no painel de comandos.  | Limpe o painel de comandos.   |
| É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.                        | Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.   | Retire o objecto dos campos do sensor.  |
| A placa desactiva-se.  | Colocou algum objecto sobre o campo do sensor  . | Retire o objecto do campo do sensor.  |
| O indicador de calor residual não acende.  | A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.   | Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.                  |
| Não consegue activar o circuito exterior.  |  | Comece por activar o circuito interior alterando o nível de calor.  |
|  Existe uma área escura na zona múltipla. | É normal que exista uma área escura na zona múltipla.  |   |

| Problema   | Causa possível   | Solução  |
|--|--|--|
| Os campos do sensor ficaram quentes.   | O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos. | Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.  |
|  acende.              | Desactivação automática está a funcionar.                                | Desactive a placa e active-a novamente.  |
| Aparece  e um número. | A placa apresenta um erro.   | Desactive a placa e active-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação eléctrica. Após 30 segundos, active novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Ouve-se um sinal sonoro constante.   | A ligação eléctrica não está correcta.                                   | Desligue a placa da alimentação eléctrica. Solicite a um electricista qualificado que verifique a instalação.  |
|  acende.              | A segunda fase da alimentação eléctrica está em falta.                   | Verifique se a placa está ligada correctamente à alimentação eléctrica. Remova o fusível, aguarde um minuto e volte a introduzir o fusível.  |

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

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

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

# 9. DADOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de características

Modelo EHF6232IOK  
Tipo 60 HAD 20 AO

PNC 949 492 235 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado na Roménia

N.º de série .....  
ELECTROLUX

5.7 kW  
CE 

## 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

| Zona de aquecimento | Potência nominal (nível de calor máx.) [W] | Diâmetro da zona de aquecimento [mm] |
|---------------------|--|--------------------------------------|
| Dianteira esquerda  | 1800                                       | 180                                  |
| Traseira esquerda   | 1200                                       | 145                                  |
| Dianteira direita   | 1050 / 1950 / 2700                         | 145 / 210 / 270                      |

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

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

|  |  |   |
|--|--|---|
| Identificação do modelo  | EHF6232IOK   |   |
| Tipo de placa  | Placa encastrada   |   |
| Número de zonas de aquecimento                                   | 3  |   |
| Tecnologia de aquecimento  | Aquecimento radiante   |   |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)                 | Dianteira esquerda<br>Traseira esquerda<br>Dianteira direita | 18,0 cm<br>14,5 cm<br>27,0 cm             |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda<br>Traseira esquerda<br>Dianteira direita | 191,6 Wh/kg<br>188,0 Wh/kg<br>185,4 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    | 188,3 Wh/kg  |   |

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


### 10.2 Poupança de energia


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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- O fundo do tacho deve ter o diâmetro igual ao da zona de cozedura.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.

- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....  | 33 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....          | 35 |
| 3. УСТАНОВКА.....                         | 38 |
| 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                  | 39 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....          | 41 |
| 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                   | 42 |
| 7. УХОД И ОЧИСТКА.....                    | 43 |
| 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 44 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                | 46 |
| 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....              | 47 |

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети

электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!



#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку из фанеры, полотна для столешниц или других невоспламеняющихся

материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.

- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной поверхностью.

## 2.2 Подключение к электросети



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это

применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.

- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

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



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

## **2.4 Уход и очистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## 2.6 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

# 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

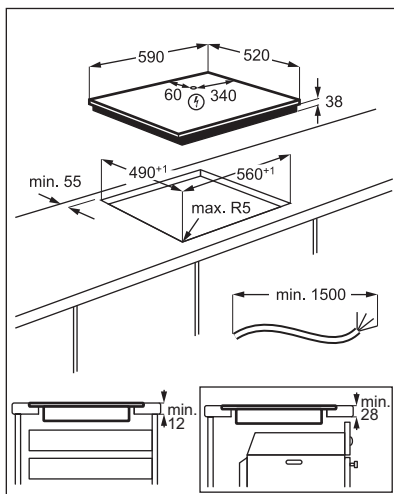
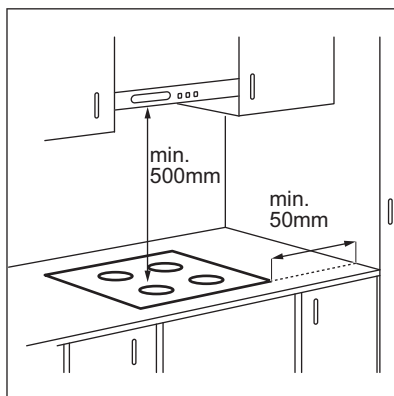
## 3.2 Встраиваемые варочные панели

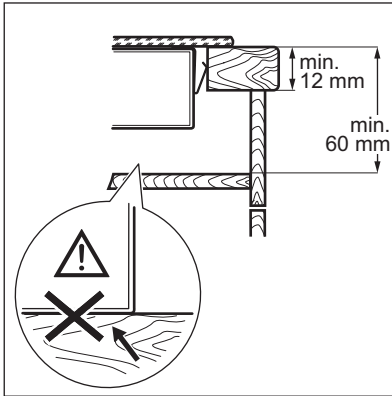
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

## 3.3 Сетевой шнур

- Варочная поверхность поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, устойчивый к температуре 90°C и выше. Обратитесь в местный сервисный центр.

## 3.4 Сборка



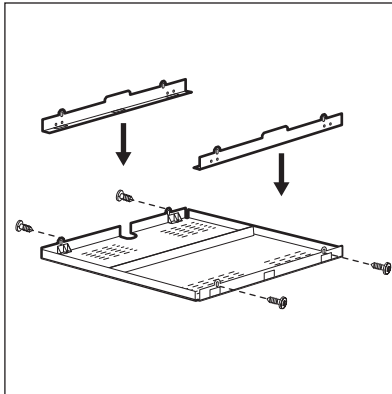


При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) установка защитного пола непосредственно под варочной панелью не является обязательной. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



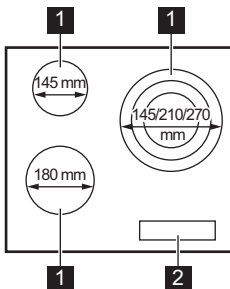
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

### 3.5 Защитный экран



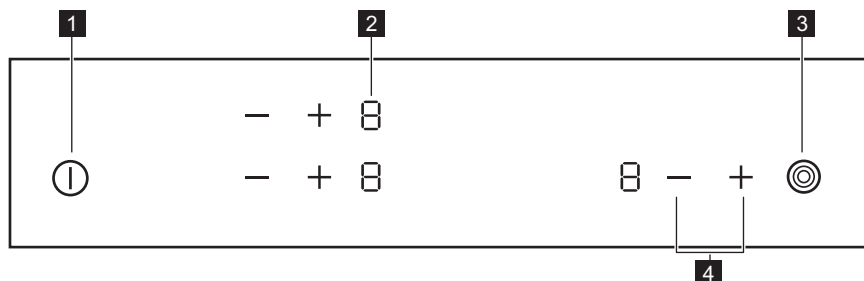
## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Конфорка
- 2** Панель управления

## 4.2 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

|   | Сенсорное поле | Описание                   | Комментарий                              |
|---|----------------|----------------------------|--|
| 1 | ⓘ              | «ВКЛ/ВЫКЛ»                 | Включение и выключение варочной панели.  |
| 2 | -              | Индикация мощности нагрева | Отображение значения мощности нагрева.   |
| 3 | ⊙              | -                          | Включение и выключение внешнего контура. |
| 4 | + / -          | -                          | Установка мощности нагрева.              |

## 4.3 Индикаторы ступеней нагрева

| Дисплей    | Описание                                   |
|------------|--|
| ⊘          | Конфорка выключена.                        |
| ⓘ - ⊙      | Конфорка работает.                         |
| ⊘ + число. | Возникла неисправность.                    |
| ⓘ          | Конфорка еще не остыла (остаточное тепло). |
| -          | Работает Автоматическое отключение.        |

## 4.4 Индикация остаточного тепла



### ВНИМАНИЕ!

**Н** Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду **Ⓛ**, чтобы включить или выключить варочную панель.

### 5.2 Автоматическое отключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок **Ⓛ**, и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

| Мощность нагрева | Варочная панель отключается через |
|------------------|-----------------------------------|
| 1 - 2            | 6 часов                           |
| 3 - 4            | 5 часов                           |
| 5                | 4 часа                            |
| 6 - 9            | 1,5 часа                          |

### 5.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на **+**, чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на **-**, чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на **+** и **-**, чтобы выключить конфорку.

### 5.4 Включение и выключение внешних контуров.

Можно подобрать поверхность нагрева под размер кухонной посуды.


Используйте сенсорное поле: **⊙**

#### **Включение внешнего контура:**

коснитесь любого сенсорного поля. Загорится индикатор.

**Включение дополнительных внешних контуров:** снова коснитесь того же сенсорного поля. Загорится соответствующий индикатор.

**Выключение внешнего контура:** нажимайте на сенсорное поле, пока индикатор не погаснет.

 Если включить конфорку, не включая внешний контур, подсветка конфорки может осветить внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 6.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

### 6.2 Примеры использования варочной поверхности



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

| Мощность нагрева | Назначение:  | Время (мин)   | Советы   |
|------------------|--|---------------|--|
| 1                | Сохранение приготовленных блюд теплыми.                                      | по готовности | Готовьте под крышкой.  |
| 1 - 2            | Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.       | 5 - 25        | Время от времени перемешивайте.  |
| 1 - 2            | Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.                      | 10 - 40       | Готовьте под крышкой.  |
| 2 - 3            | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50       | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4            | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.                                    | 20 - 45       | Добавьте несколько столовых ложек жидкости   |

| Мощность нагрева | Назначение:   | Время (мин)   | Советы   |
|------------------|---|---------------|--|
| 4 - 5            | Приготовление картофеля на пару.  | 20 - 60       | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля. |
| 4 - 5            | Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.  | 60 - 150      | До 3 л жидкости плюс ингредиенты.              |
| 6 - 7            | Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики. | по готовности | Перевернуть по истечении половины времени.     |
| 7 - 8            | Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.  | 5 - 15        | Перевернуть по истечении половины времени.     |
| 9                | Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.     |               |  |

## 7. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

### 7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и

пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности.

Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.


## 8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ







### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 8.1 Что делать, если...

| Неисправность  | Возможная причина   | Решение   |
|--|---|---|
| Варочная поверхность не включается или не работает.  | Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.   | Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжения в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.                                  |
|  | Сработал предохранитель.  | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|  | Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.   | Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.  |
|  | Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.  | Следует касаться только одного сенсора.   |
|  | На панель управления попала вода или капли жира.  | Протрите панель управления.   |
| Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается.<br>Выключенная варочная поверхность выдает звуковой сигнал. | На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.   | Удалите посторонний предмет с сенсоров.   |
| Варочная поверхность отключается.  | На сенсорном поле  оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.  |

| Неисправность   | Возможная причина   | Решение   |
|---|---|---|
| Не включается индикатор остаточного тепла.  | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик. | Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.  |
| Не включается внешний контур нагрева.   |   | Сначала включите внутренний контур, изменив уровень нагрева.  |
|  <p>На конфорке с несколькими зонами нагрева заметно затемнение.</p> | Затемнение на конфорке с несколькими зонами нагрева является нормальным явлением.                   |   |
| Сенсоры нагреваются.  | Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.                  | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.  |
| Высветится  .  | Работает Автоматическое отключение.   | Выключите варочную поверхность и снова включите ее.   |
| Высвечивается символ  и цифра.                                       | Произошла ошибка в работе варочной поверхности.   | Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Слышен постоянный звуковой сигнал.  | Неверно выполнено подключение к электросети.  | Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.  |

| Неисправность          | Возможная причина                     | Решение   |
|------------------------|---------------------------------------|---|
| Высветится <b>E6</b> . | Отсутствует фаза 2 источника питания. | Проверьте правильность подключения варочной поверхности и наличие напряжение в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель. |

## 8.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

# 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 9.1 Табличка с техническими данными

Модель EHF6232IOK  
Тип 60 HAD 20 AO

Серийный № .....  
ELECTROLUX

PNC (код изделия) 949 492 235 02  
220-240 В 50-60 Гц  
Изготовлено в Румынии

5.7 кВт



## 9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка        | Номинальная мощность<br>(Макс. мощность нагрева)<br>[Вт] | Диаметр конфорки (мм) |
|-----------------|--|-----------------------|
| Передняя левая  | 1800   | 180                   |
| Задняя левая    | 1200   | 145                   |
| Передняя правая | 1050 / 1950 / 2700                                       | 145 / 210 / 270       |

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду,

размеры которой не превышает диаметра конфорки.

## 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

|  |   |   |
|--|---|---|
| Идентификатор модели                                     | EHF6232IOK  |   |
| Тип варочной поверхности                                 | Встраиваемая варочная поверхность                 |   |
| Число конфорок   | 3   |   |
| Технология нагрева                                       | Излучающий нагреватель                            |   |
| Диаметр круглых конфорок (Ø)                             | Передняя левая<br>Задняя левая<br>Передняя правая | 18 см<br>14,5 см<br>27 см                     |
| Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)  | Передняя левая<br>Задняя левая<br>Передняя правая | 191,6 Вт·ч/кг<br>188 Вт·ч/кг<br>185,4 Вт·ч/кг |
| Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob) | 188,3 Вт·ч/кг                                     |   |

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные поверхности – Методы определения эксплуатационных характеристик


### 10.2 Экономия электроэнергии


Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметры дна посуды и конфорки должны быть одинаковыми.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электрولюкс Рус", Кожовнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Румынии

# CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 49 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 51 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 54 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 55 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 57 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 58 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 59 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 59 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 61 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 62 |

# PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

**Consulte en nuestro sitio web:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

# ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución- Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos:

Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### 1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- **ADVERTENCIA:** 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.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



**ADVERTENCIA!**  
Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



**ADVERTENCIA!**  
Podría sufrir lesiones o dañar 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina 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.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- 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.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- 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.
- 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.

### 2.3 Uso del aparato



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



**ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- 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.



**ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- 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 el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

### 2.5 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

### 2.6 Eliminación



**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

## 3. INSTALACIÓN



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

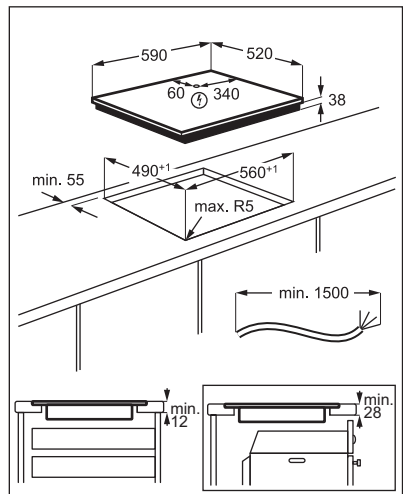
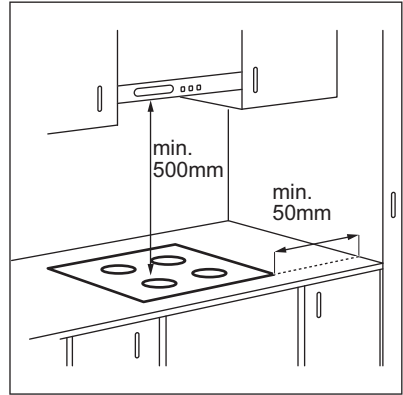
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

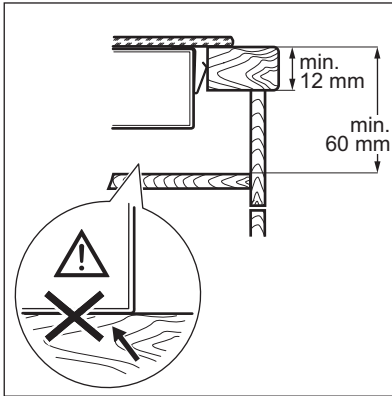
### 3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

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

### 3.4 Montaje



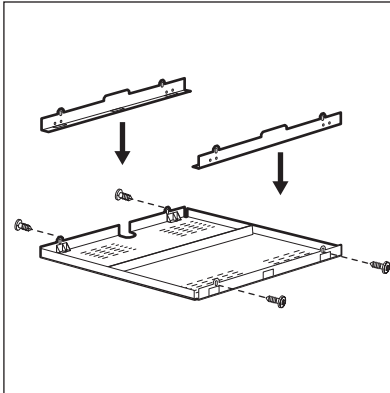


Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no es necesario el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



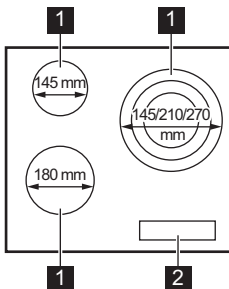
No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

### 3.5 Caja de protección



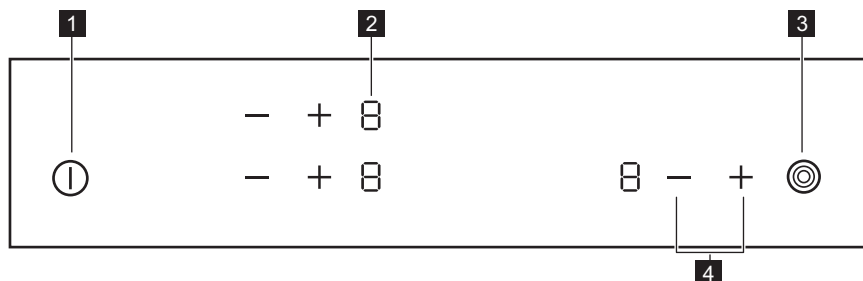
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción
- 2** Panel de control

## 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sen-sor | Función                      | Comentario                                    |
|---------|------------------------------|---|
| 1 ①     | ENCENDIDO/APAGADO            | Para activar y desactivar la placa.           |
| 2 - +   | Indicador del nivel de calor | Para mostrar el nivel de calor.               |
| 3 ◎     | -                            | Para activar y desactivar el anillo exterior. |
| 4 + / - | -                            | Para ajustar la temperatura.                  |


## 4.3 Indicadores del nivel de calor

| Pantalla   | Descripción  |
|------------|--|
| 0          | La zona de cocción está apagada.                               |
| 1 - 9      | La zona de cocción está en funcionamiento.                     |
| E + número | Hay un fallo de funcionamiento.                                |
| H          | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual). |
| -          | Apagado automático está en funcionamiento.                     |

## 4.4 Indicador de calor residual



### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.


## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!


Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar la placa de cocción.

### 5.2 Apagado automático





**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- 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 y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**


| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - 2                     | 6 horas                       |
| 3 - 4                     | 5 horas                       |
| 5                         | 4 horas                       |
| 6 - 9                     | 1,5 hora                      |

### 5.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 5.4 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Uso del sensor: 

**Para activar el circuito exterior:** toque el sensor. Se enciende el indicador.

**Para activar más circuitos exteriores:** toque el mismo sensor de nuevo. Se encenderá el indicador siguiente.

**Para desactivar el circuito exterior:** toque el sensor hasta que se apague el indicador.



Cuando se activa la zona pero no el circuito exterior, la luz de la zona puede cubrir el anillo exterior. No significa que el circuito exterior esté activado. Para ver si el circuito está activado, compruebe el indicador.

## 6. CONSEJOS



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

### 6.2 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:  | Tiempo (min)          | Sugerencias   |
|---------------------------|--|-----------------------|---|
| 1                         | Mantener calientes los alimentos.                                  | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.  |
| 1 - 2                     | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.       | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.   |
| 1 - 2                     | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.                                | 10 - 40               | Cocinar con tapa.   |
| 2 - 3                     | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50               | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4                     | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.                      | 20 - 45               | Añada un par de cucharadas de líquido   |
| 4 - 5                     | Cocinar patatas al vapor.  | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:   | Tiempo (min)          | Sugerencias   |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| 4 - 5                     | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes. |
| 6 - 7                     | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.                       |
| 7 - 8                     | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.  | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.                       |
| 9                         | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.   |                       |   |

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que

contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial 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. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.



## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 8.1 Qué hacer si...

| Problema  | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona.  | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.   | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.                                    |
|   | Ha saltado el fusible.   | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|   | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.  | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.   |
|   | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.   | Toque solo un sensor.  |
|   | Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.   | Limpie el panel de control.  |
| Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.        | Hay uno o más sensores cubiertos.  | Quite el objeto que cubre los sensores.  |
| La placa de cocción se apaga.   | Ha puesto algo sobre el sensor  . | Retire el objeto del sensor.   |
| El indicador de calor residual no se enciende.  | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.                                 | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                         |
| No se puede encender el anillo exterior.  |  | Encienda primero el anillo interior cambiando el ajuste de calor.  |
|  Hay un área oscura en la zona múltiple. | Es normal que haya un área oscura en la zona múltiple.   |  |
| Los sensores se calientan.  | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.                          | Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si es posible.   |

| Problema   | Posible causa                                       | Solución  |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> se enciende.              | Apagado automático está en funcionamiento.          | Apague la placa y vuelva a encenderla.  |
| <input type="checkbox"/> y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa.               | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si <input type="checkbox"/> vuelve a iluminarse, desconecte la placa de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.                        | La conexión eléctrica no es adecuada.               | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.  |
| <input type="checkbox"/> se enciende.              | Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.   |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también 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 la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico 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.

# 9. DATOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de datos

Modelo EHF6232IOK  
 Tipo 60 HAD 20 AO

N.º serie .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 492 235 02  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Hecho en Rumania  
 5.7 kW



## 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|---|-------------------------------------|
| Anterior izquierda  | 1800  | 180                                 |
| Posterior izquierda | 1200  | 145                                 |
| Anterior derecha    | 1050 / 1950 / 2700                            | 145 / 210 / 270                     |

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con

un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto según EU 66/2014

|  |   |   |
|--|---|---|
| Identificación del modelo                                    | EHF6232IOK  |   |
| Tipo de placa de cocción                                     | Placa empotrada   |   |
| Número de zonas de cocción                                   | 3   |   |
| Tecnología de calentamiento                                  | Resistencia radiante  |   |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 18,0 cm<br>14,5 cm<br>27,0 cm                   |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda<br>Posterior izquierda<br>Anterior derecha | 191,6 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>185,4 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  | 188,3 Wh / kg   |   |


EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento


### 10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

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



867349513-A-342018

