

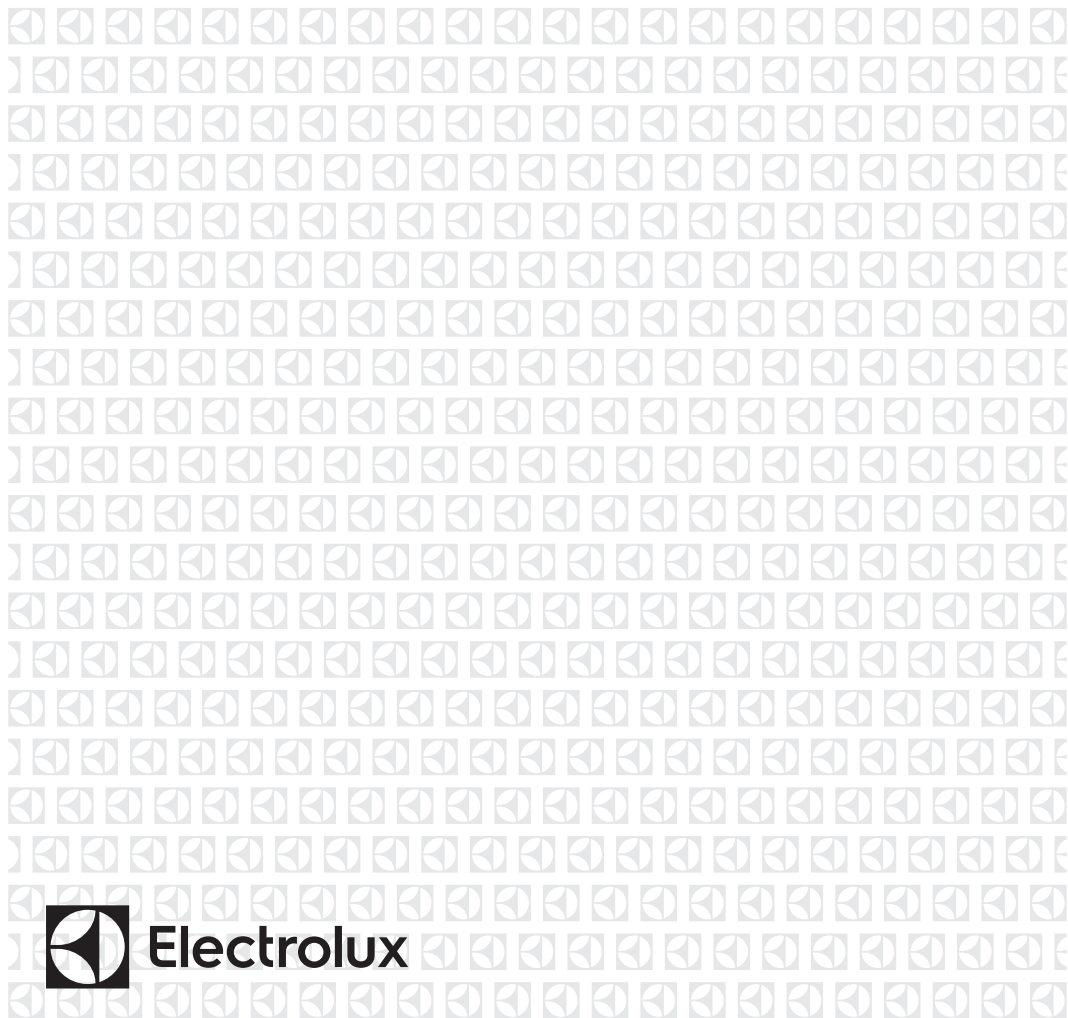
EHH3634F9K



BG Плъча
HU Főzőlap

Ръководство за употреба
Használati útmutató

2
22



Electrolux

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	4
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	14
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	17
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ.....	20
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	21

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервисна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагревателните елементи.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджерата.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част на уреда и

- горното чекмедже е достатъчно за вентилация
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Задължително монтирайте разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.
 - Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършитите действия, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.

- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.

- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещат.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.

2.4 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от захранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.5 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

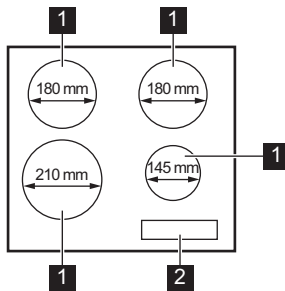
2.6 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

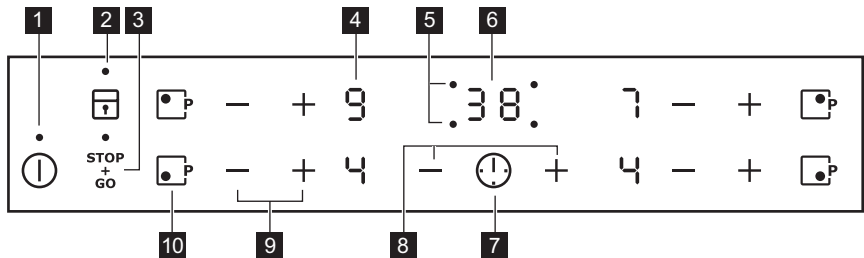
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Разположение на повърхността за готвене





- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Командно табло

3.2 Оформление на контролния панел
















Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1 ①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	Заклучване / Устройството "Заклучване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
3	STOP+GO	За активиране и деактивиране на функцията.
4 -	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.

Сензорно поле	Функция	Бележка
5	-	Индикатори за времето на зоните за готвене
6	-	Дисплей на таймера
7		-
8	+ / -	-
9	+ / -	-
10		Режим на повишена мощност


3.3 Показания за настройката на нагриване

Екран	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
 -  /  - 	Зоната за готвене работи.
	Функцията STOP+GO работи.
	Функцията Автоматично нагриване работи.
	Режим на повишена мощност работи.
 + число	Има неизправност.
	Зоната за готвене продължава да бъде гореща (остатъчна топлина).
	Функцията Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Функцията Автоматичното изключване работи.

3.4 Индикатор за остатъчна топлина



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на готварския съд.


4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Вж. глава "Безопасност".

4.1 Активиране и деактивиране


Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

4.2 Автоматичното изключване





Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плочата не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охладя преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не спрете зоната за готвене или промените степеня на нагряване. След известно време светва  и плочата се деактивира.

Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:

Настройка на нагряването	Плочата се деактивира след
 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

4.3 Степента на нагряване







Докоснете , за да повишите степеня на нагряването. Докоснете , за да понижите степеня на нагряването. Докоснете  и  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.

4.4 Автоматично нагряване

Ако активирате тази функция, можете да получите необходимата степен на нагряване за по-кратко време. Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време и след това намалява до правилната степен на нагряване.



За да активирате функцията, зоната за готвене трябва да е студена.


За да активирате функцията за зоната за готвене: докоснете   (светва). Незабавно докоснете   (светва). Незабавно докоснете , докато светне правилната степен на нагряване. След 3 секунди  светва.

За да деактивирате функцията:



докоснете .

4.5 Режим на повишена мощност

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагряване.

 Вж. глава "Техническа информация".

За да активирате функцията за

зоната за готвене: докоснете   светва.

За да деактивирате функцията:


докоснете  или .


4.6 Таймер**Таймер за обратно броене**


Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Първо настройте зоната за готвене, а след това и функцията. Можете да зададете степента на нагряване преди или след настройване на функцията.


Избор на зона за готвене: докоснете

 неколкократно, докато светне индикаторът на необходимата зона за готвене.

За да активирате функцията или да промените времето: докоснете 



или  на таймера, за да зададете времето (00 - 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига по-бавно, времето се отброява обратно.


За да видите оставащото време:

задайте зоната за готвене с . Индикаторът на зоната за готвене

започва да мига по-бързо. Дисплеят показва оставащото време.


За да деактивирате функцията:

настройте зоната за готвене с  и докоснете . Оставащото време се отброява до 00. Индикаторът на зоната за готвене угасва.




 Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готвене се деактивира.

За да спрете звука: докоснете .


Таймер

Можете да използвате тази функция като **Таймер**, когато плочата се активира и зоните за готвене не работят (на дисплея за степента на нагряване се показва .

За да активирате функцията:

докоснете . Докоснете  или  на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и 00 светва.

За да спрете звука: докоснете .

 Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.



4.7 STOP+GO

Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.


Когато работи тази функция, настройката на нагряване не може да бъде променена.

Функцията не спира функциите на таймера.

За да активирате функцията:

докоснете   светва.

За да деактивирате функцията:



докоснете . Включва се предишната степен на нагряване.

4.8 Заклучване


Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

За да активирате функцията:

докоснете   светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

За да деактивирате функцията:

докоснете  . Включва се предишната степен на нагряване.




Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

4.9 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.


За да активирате функцията:


активирайте плочата с  . Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете  за 4 секунди.  светва.





Деактивирайте плочата с  .

За да деактивирате функцията:

активирайте плочата с  . Не задавайте степен на нагряване.

Докоснете  за 4 секунди.  светва.




Деактивирайте плочата с  .

За да отмените функцията само за един период на готвене: активирайте плочата с   светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с  , функцията отново започва да работи.

4.10 Ограничение на мощност

По принцип котлона е на най-високото ниво на мощност.

За да намалите или увеличите нивото на мощност:

1. Деактивирайте плочата.
2. Докоснете  за 3 секунди. Дисплейт светва и изгасва.
3. Докоснете  за 3 секунди. P0 до P9 се включва.
4. Докоснете  на предната лява зона, за да изберете нивото на мощност.

Нива на мощност

Вж. глава "Техническа информация".

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W
- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



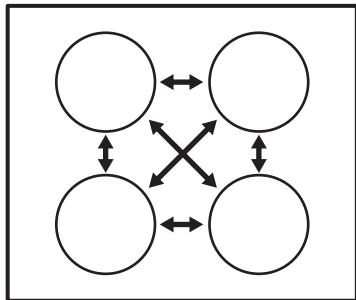
ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че избраната мощност съответства на бушоните в къщата.

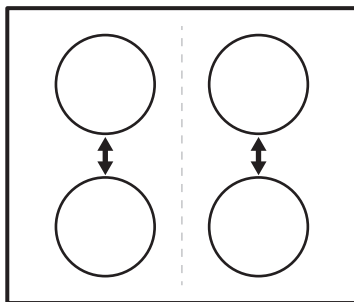
4.11 функция Управление на мощността

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плочата. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3700 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към една фаза.
- Дисплейт на зоните с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.

функция Управление на мощността с функция Ограничение на мощност
 Когато нагласите функцията Ограничение на мощност на **4,5 kW** или **по-малко**, мощността на котлона се разделя между всички зони за готвене.



Когато нагласите функцията Ограничение на мощност на **повече от 4,5 kW**, мощността на котлона се разделя между една двойка зони за готвене.



5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
 Вж. глава "Безопасност".

5.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони с правилни готварски съдове.

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на

най-високата настройка за нагриване.

- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на готварския съд до известна граница.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.



Вж. глава "Техническа информация".

5.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

на зоната за гответе не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия на зоната за готвене. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.





Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.

5.3 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
 - 1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо димо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2.	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2.	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2. - 3.	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време за готвене.
3. - 4.	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4. - 5.	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4. - 5.	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
5 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо димо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.		

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

6.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово

фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.


- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.





7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	STOP+GO работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле  .	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикатор за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервисния център.
Автоматично нагряване не работи.	Зоната е гореща.	Оставете зоната да изстине достатъчно.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията.
Настройката за топлина превключва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близко до сензорните полета за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зона за готвене, ако е възможно.
 светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Устройството "Заклучване за деца" или Заклучване работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".
 и число светват.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако  светне отново, обадете се в авторизирания сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 светва.	Има грешка в плочата, тъй като съд за готвене изкипява до пълно изпаряване. Автоматичното изключване и защитата от прегряване на зоните работят.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикатор за остатъчна топлина може да остане. Оставете съда да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".

7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към вашия дилър или към оторизиран сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че правилно сте работили с плочата. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен
номер

8.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни

плотове, които отговарят на стандартите.

8.3 Свързващ кабел

- Котлонът се доставя със захранващ кабел.
- Подменяйте повредения захранващ кабел само с резервния. Свържете се с местния оторизиран сервизен център.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.

**ВНИМАНИЕ!**

Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е строго забранено!

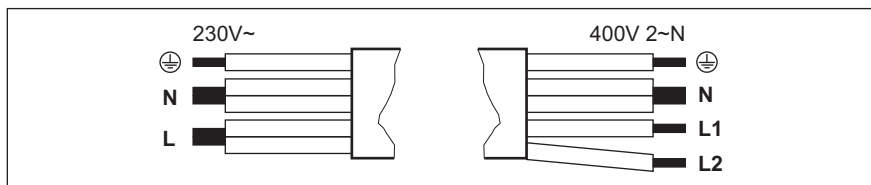
**ВНИМАНИЕ!**

Не свързвайте кабела без накрайник ръкав.

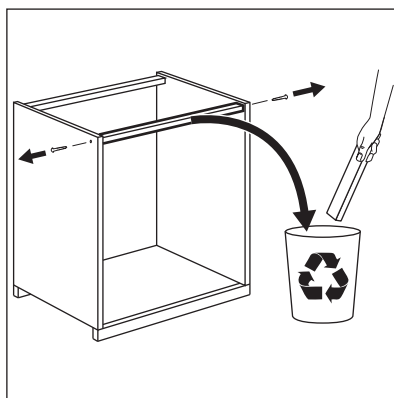
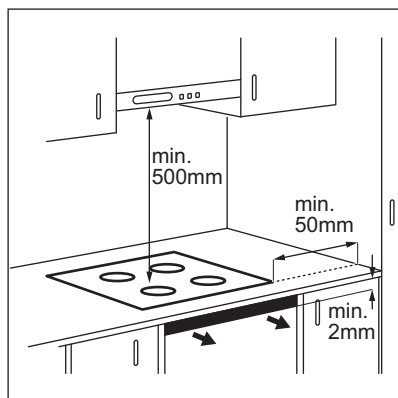
2. Премахнете изолатора от черният и кафяв накрайник.
3. Сложете нов накрайник ръкав от 1,5 мм² на всеки накрайник. (изисква се специален инструмент).

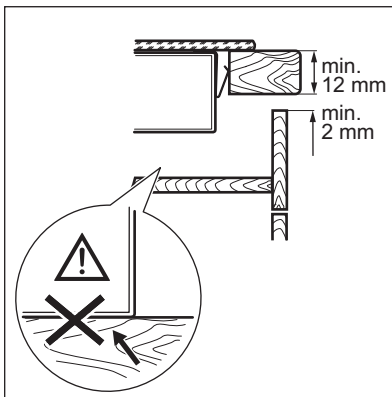
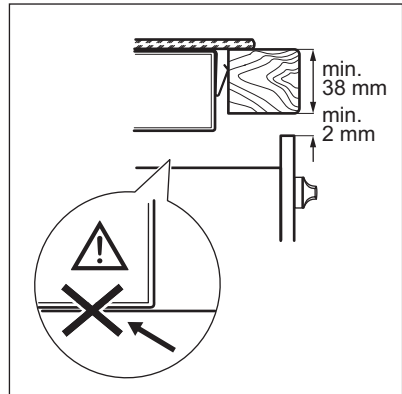
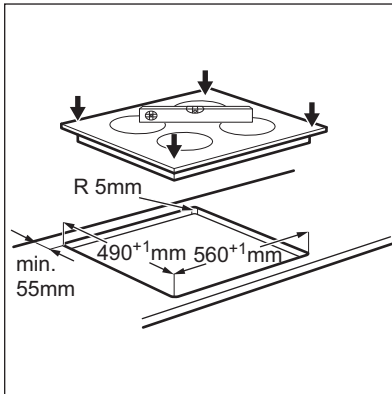
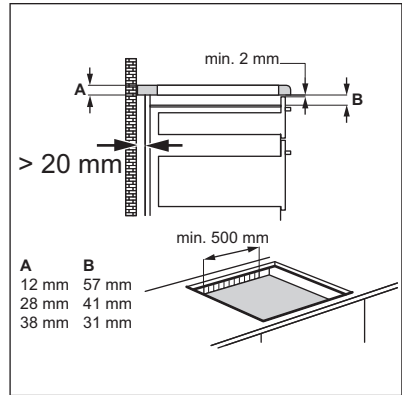
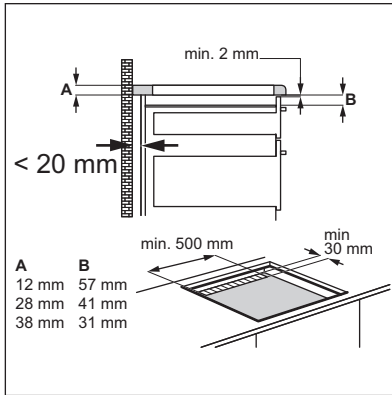
Сечение на кабела**Двухазова връзка**

1. Премахнете накрайника ръкав от черната и кафява жици.

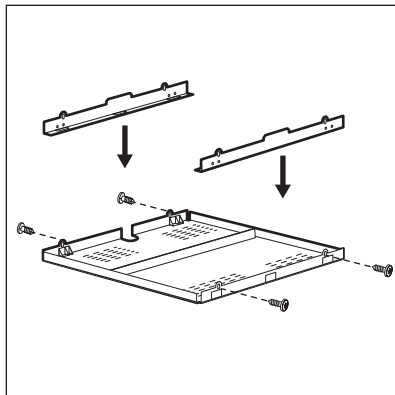


Еднофазова връзка - 230 V~		Двухазова връзка - 400 V 2 ~ N	
	Зелен - жълт	Зелен - жълт	
N	Синьо и сиво	Синьо и сиво	N
L	Черно и кафяво	Черен	L1
		Кафяв	L2

8.4 Монтаж



8.5 Предпазна кутия



Ако използвате предпазна кутия (допълнителен аксесоар), не са необходими нито предното разстояние за въздух от 2 мм, нито защитната повърхност точно под плочата. Предпазната кутия може да не е достъпна в някои страни. Моля, свържете с вашия местен доставчик.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

9.1 Табелка с данни

Модел EHH3634F9K
 Тип 58 GAD D5 AT
 Индукция 7.2 kW
 Сериен номер
 ELECTROLUX

PNC (номер на продукт) 949 596 242 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Произведено в Германия
 7.2 kW

9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварски съд [мм]
Предна лява	2300	3600	10	180 - 210
Задна лява	1800	2800	10	145 - 180
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта според ЕС 66/2014

Идентификация на модела	ЕНН3634F9К	
Тип котлон	Вградени котлони	
Брой зони за готвене	4	
Загряваща технология	Индукция	
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 см
	Задна лява	18,0 см
	Предна дясна	14,5 см
	Задна дясна	18,0 см
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	176,9 Wh / кг
	Задна лява	169,2 Wh / кг
	Предна дясна	178,1 Wh / кг
	Задна дясна	169,2 Wh / кг
Енергийна консумация на котлонът (EC electric hob)	173,3 Wh / кг	

EN 60350-2 - Битови електрически уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността


10.2 Енергоспестяващи


Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Сложете готварския съд върху зоната за готвене преди да я активирате.

- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно поставяйте капак на готварските съдове.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	23
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	24
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	27
4. NAPI HASZNÁLAT.....	28
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	32
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
7. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	34
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	36
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	39
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	40

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felülegelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe

helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

**VIGYÁZAT!**

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**VIGYÁZAT!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforadjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- /

üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Ártalmatlanítás

**VIGYÁZAT!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

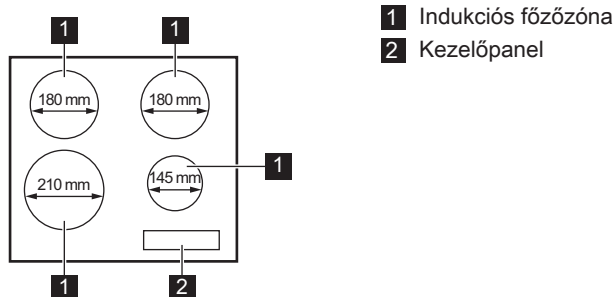
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

2.6 Szerviz

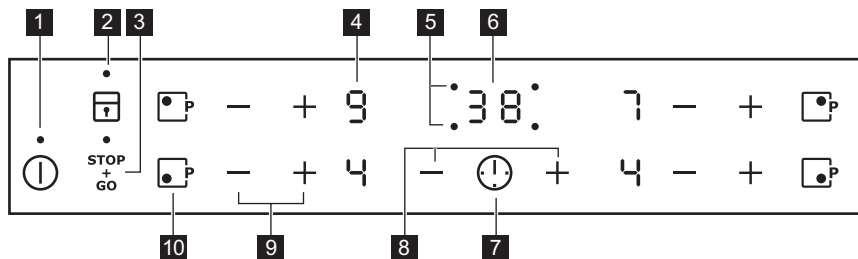
- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése




3.2 Kezelőpanel elrendezés













A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	⏻ BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒 Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4	-	Hőfokbeállítás kijelzése Jelzi a hőfokbeállítást.
5	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
6	-	Időzítő kijelzés Percben mutatja az időt.
7	⌚	A főzőzóna kiválasztása.

	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
8	+ / - —		Növeli vagy csökkenti az időt.
9	+ / - —		A hőfok beállítása.
10		Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.


3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A STOP+GO funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	A Funkciózár /Gyerekszár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

3.4 Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT!

 A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.


4. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A **F** szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a **□** szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
□ , 1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

4.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a **+** gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a **-** gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a **+** és **-** gombot.

4.4 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **□^P** gombot (a **□^P** világítani kezd). Azonnal érintse meg a **+** gombot (a **□^R** világítani kezd). Azonnal érintse meg és tartsa megérintve a **-** gombot, míg a megfelelő hőfokérték meg nem jelenik. 3 másodperc elteltével a **□^R** visszajelző megjelenik.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a **+** gombot.

4.5 Rásegítés funkció

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **□^P** gombot. A **□^P** világítani kezd.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a **□^P** vagy **-** gombot.

4.6 Időzítő


Visszazámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.



Először a főzőzónát, majd a funkciót állítsa be. A hőfokbeállítást egyaránt

elvégezheti a funkció beállítása előtt vagy után.



A főzőzóna beállítása: érintse meg a

 kezelógombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:


érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.

A hátralévő idő ellenőrzése: válassza ki a főzőzónát a  gombbal. A főzőzóna visszajelzője gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.


A funkció kikapcsolása: válassza ki a főzőzónát a  gombbal, majd érintse meg a  gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása 00 eléréséig folytatódik. A főzőzóna visszajelzője kialszik.







Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.

Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzónák nem üzemelnek, ezt a funkciót **Percszámláló** használhatja (a hőfokbeállítás kijelzőjén  látható).

A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

4.7 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.


Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a

 gombot. A  világítani kezd.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a



 gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.

4.8 Funkciózár


Amikor a főzőzónák működnek, zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolása: érintse meg a

 gombot. A  4 másodpercre bekapcsol. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a





 gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.






A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.9 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  bekapcsol. Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  bekapcsol.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.

A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. A ② bekapcsol. Érintse meg a ③ gombot 4 másodpercig.

Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül. Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

4.10 Teljesítmény-korlátozás

Gyárilag a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

1. Kapcsolja ki a főzőlapot.
2. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol.
3. Érintse meg a ^{STOP} gombot 3 másodpercig. P0 - P9 teljesítményszintek jelennek meg.
4. A teljesítményszint beállításához érintse meg a bal első zóna \dagger mezőjét.

Teljesítményszintek

Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W
- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

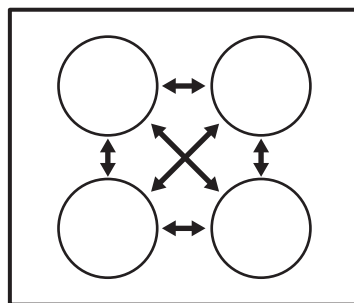
4.11 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- Ez a funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3700 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.

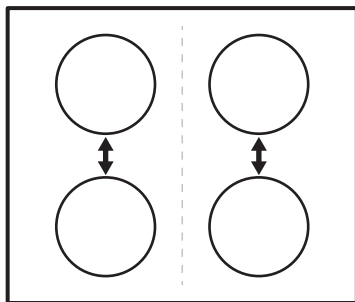
Teljesítménykezelés funkció

Teljesítmény-korlátozás funkcióval

Amikor a Teljesítmény-korlátozás funkciót **4,5 kW-ra vagy kisebb értékre állítja**, a főzőlap teljesítménye az összes főzőzóna között oszlik el.



Amikor a Teljesítmény-korlátozás funkciót **4,5 kW-nál nagyobb értékre állítja**, a főzőlap teljesítménye két, egymással párt alkotó főzőzóna között oszlik el.



5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

5.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan

emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
- 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2.	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2.	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2. - 3.	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
3. - 4.	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4. - 5.	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4. - 5.	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
5. - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

7. HIBAELHÁRÍTÁS









VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióknak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A Gyerekzár vagy Funkciózár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a  jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A  visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy főzőedényből elforrnt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzőnák túlmelegedés védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a főzőlap szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

8. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

8.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

8.3 Csatlakozó kábel

- A főzőlapot csatlakozó kábelrel együtt szállítjuk.
- A sérült hálózati kábelt kizárólag a szerviz által biztosított kábelre cserélje ki. Forduljon a helyi márkaszervizhez.



VIGYÁZAT!

Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.



FIGYELMEZTETÉS!

A vezetékek végeit ne sodorja meg, valamint ne forrassza. Ez szigorúan tilos!

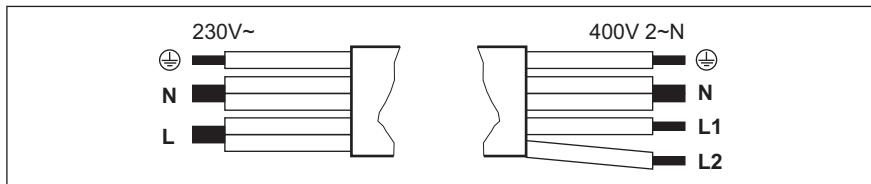
**FIGYELMEZTETÉS!**

Ne csatlakoztassa a kábelt, ha nem látta el a vezetékét érvéghüvellyel.

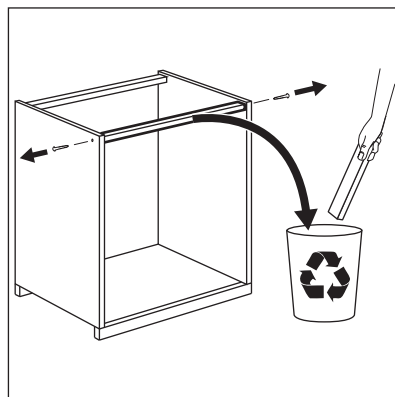
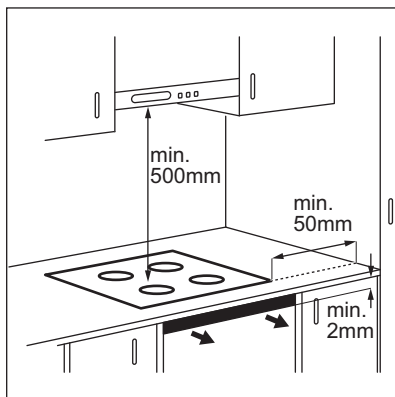
Kétfázisú csatlakoztatás

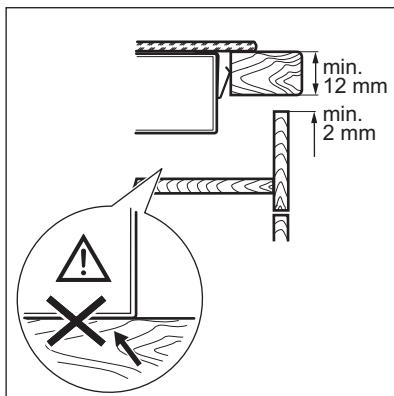
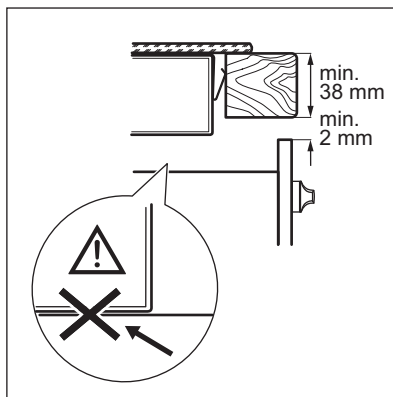
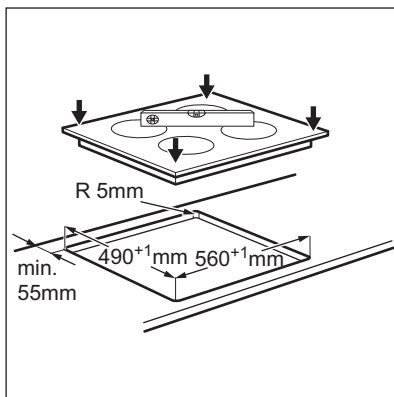
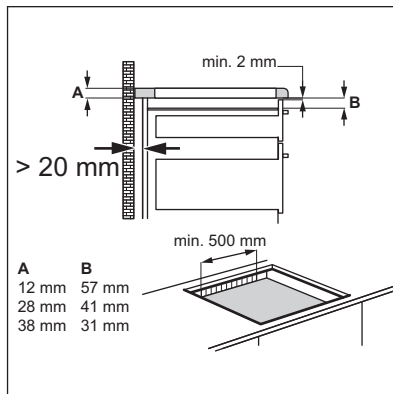
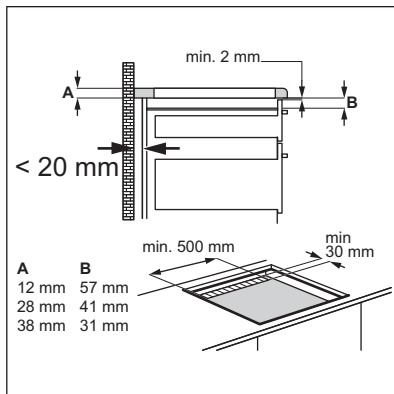
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és a barna vezetékekről.

2. Távolítsa el a szigetelést a barna és fekete kábelek végeiről.
3. Minden egyes kábelvégre helyezzen fel egy új, 1,5 mm²-es érvéghüvelyt. (A lépés elvégzéséhez célszerszám szükséges).

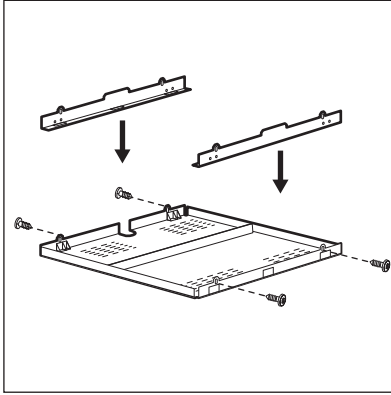
Kábel keresztmetszete

Egyfázisú csatlakoztatás - 230 V~		Kétfázisú csatlakoztatás - 400 V 2 ~ N	
⊕	Zöld - sárga	Zöld - sárga	⊕
N	Kék és szürke	Kék és szürke	N
L	Fekete és barna	Fekete	L1
		Barna	L2

8.4 Összeszerelés



8.5 Védőburkolat



Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a 2 mm-es elülső szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükségesek. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.



A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

9.1 Adattábla

Modell EHH3634F9K
 Típus: 58 GAD D5 AT
 Indukciós 7.2 kW
 Sorozatszám:
 ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 242 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Készült Németországban
 7.2 kW

9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3600	10	180 - 210
Bal hátsó	1800	2800	10	145 - 180
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	EHH3634F9K		
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Indukciós főzőlap		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	18,0 cm	
	Jobb első	14,5 cm	
	Jobb hátsó	18,0 cm	
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	176,9 Wh / kg	
	Bal hátsó	169,2 Wh / kg	
	Jobb első	178,1 Wh / kg	
	Jobb hátsó	169,2 Wh / kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	173,3 Wh / kg		

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek


10.2 Energiatakarékosság


A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint tegyen fedőt a főzőedényre.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.electrolux.com/shop



867327430-A-452015

