



Thinking of you
Electrolux



EHH6540FOK

DA	INDUKTIONSKOGESEKTION	BRUGSANVISNING	2
FI	INDUKTIOTASO	KÄYTTÖOHJE	18
FR	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	NOTICE D'UTILISATION	34
SV	INDUKTIONSHÄLL	BRUKSANVISNING	53

INDHOLD

OM SIKKERHED	3
PRODUKTBESKRIVELSE	5
DAGLIG BRUG	7
NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	10
VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING	12
FEJLFINDING	13
INSTALLATION	15
TEKNISK INFORMATION	16
MILJØHENSYN	17

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.



OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

SIKKERHED FOR BØRN OG ANDRE UDSATTE PERSONER



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Lad ikke personer, herunder børn, med nedsat fysisk sansesapparat, nedsatte mentale evner eller manglende erfaring og viden betjene maskinen. De skal være under opsyn af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller instrueres i at bruge maskinen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele er meget varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.

INSTALLATION



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette forhindrer, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffe, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 5 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Apparatets bund kan blive varm. Det anbefales at montere et brandsikkert plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Inden hver el-installation skal du sikre dig, at apparatets hovedklemme ikke er strømførende.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Ledningerne må ikke berøre apparatet eller varmt kogegrej, når du slutter apparatet til kontakterne.
- Ledningerne må ikke være viklet sammen.
- Ledningen skal forsynes med trækaflasting.
- Brug den korrekte elledning.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

BRUG



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatus specifikationer må ikke ændres.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug. Stol ikke på grydedektoren.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.



ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på koge-sektionen.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.

BORTSKAFFELSE



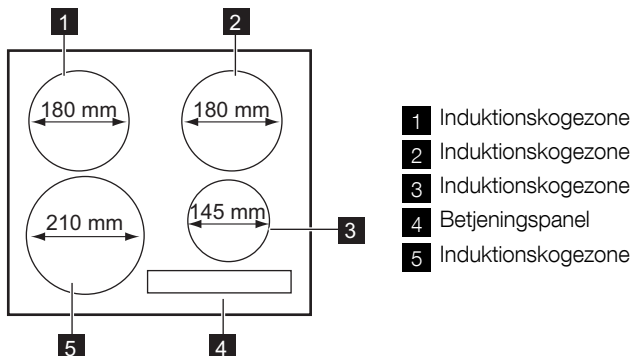
ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvælning.

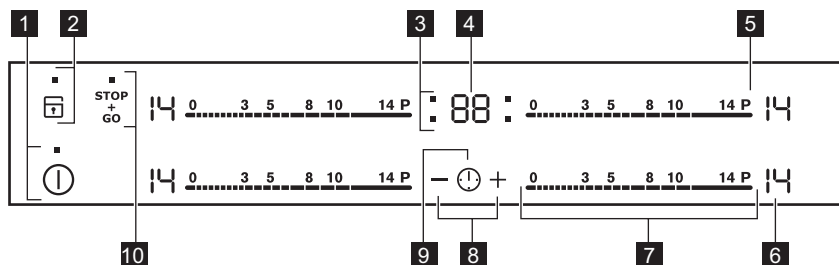
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

PRODUKTBESKRIVELSE

OVERSIGT OVER APPARATET




OVERSIGT OVER BETJENINGSPANELET













Brug tasterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Tast	Funktion
1	Tænder/slukker for apparatet.
2	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3	Timerkontrollamper for kogezone- nerne. Viser de kogezone, der er tidsindstillet.
4	Timerdisplay Viser tiden i minutter.
5	Aktivering af boosterfunktionen.
6	Indikator for varmetrin Viser varmetrinnet.
7	Skala på betjeningspanel Indstilling af varmetrin.
8	Øger eller mindsker tiden.
9	Valg af kogezone.

Tast	Funktion
 <small>STOP + GO</small>	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.




DISPLAY FOR VARMETRIN

Visning	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	<small>STOP + GO</small> -funktionen er tændt.
	Opkogningsautomatikken er tændt.
	Boosterfunktionen er tændt.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
	Lås/Børnesikringen er slået til.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står ingen gryde/pande på kogezonen.
	Den automatiske slukning er aktiveret.

OPTIHEAT CONTROL (3-TRINS RESTVARMEINDIKATOR)



ADVARSEL

 \  \  Forbrændingsrisiko ved restvarme!

OptiHeat Control angiver restvarmeniveauet. Induktionskogezoner skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

DAGLIG BRUG

AKTIVERING OG DEAKTIVERING

Rør ved **1** i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

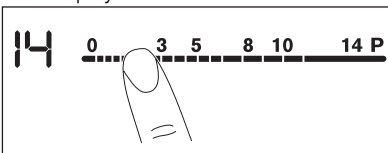
AUTOMATISK SLUKNING

Funktionen slukker automatisk for apparatet, hvis:

- Alle kogezone er slukket (**0**).
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Hvis du spiller noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Lydsignalet varer et stykke tid, hvorefter apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Apparatet kan først bruges igen, når kogezone er kølet af.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet **F** vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter nogen tid tændes **-**, og apparatet slukkes. Se nedenfor.
- Forholdet mellem varmetrin og tidspunktet for automatisk slukning.
 - **0** , **1** - **3** - 6 timer
 - **4** - **7** - 5 timer
 - **8** - **9** - 4 timer
 - **10** - **14** - 1,5 timer

VARMETRIN

Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Flyt evt. fingeren til venstre eller højre. Løft først fingeren, når det ønskede varmetrin er nået. Displayet viser varmetrinnet.

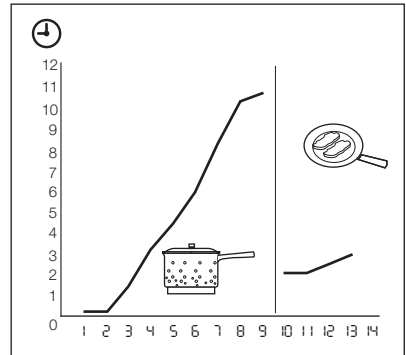


OPKOGNINGSAUTOMATIK

Du kan opnå det påkrævede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagrammet) og skruer derefter ned til det ønskede niveau. Sådan aktiveres opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Rør ved **P** . **P** tændes i displayet.
2. Berør øjeblikkeligt det ønskede varmetrin. Efter 3 sekunder vises **8** i displayet.

Funktionen slås fra ved at ændre varmetrin.

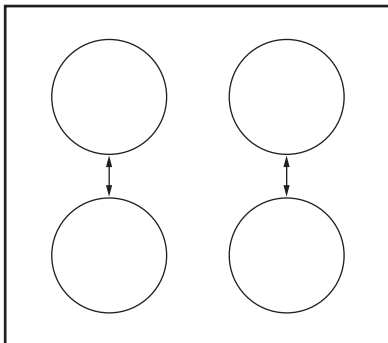


BOOSTERFUNKTION

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Boosterfunktionen kan aktiveres i en begrænset tidsperiode (se kapitlet om teknisk information). Derefter slår induktionskogezone automatisk tilbage til det højeste varmetrin. Rør ved **P** for at slå funktionen til, **P** lyser. Funktionen deaktiveres, når varmetrinnet ændres.

EFFEKTSTYRING

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezone. Effekten i den anden kogezone mindskes automatisk. Varmeindstillingsdisplayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



TIMER

Nedtællingstimer

Brug Nedtællingstimeren til at indstille, hvor lang tid kogezone skal være tændt under én tilberedning.

Indstil nedtællingstimeren, når du har valgt kogezone.

Du kan indstille varmetrin før eller efter at du indstiller timeren.

- **Sådan indstiller du kogezone:** Rør flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Start af Nedtællingstimeren:** rør timerens for at indstille tiden (**00 - 99** minutter). Når lampen for kogezone blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan aflæses resttiden:** vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinker hurtigt. Displayet viser resttiden.
- **Ændring af minuturet:** vælg kogezone med . Rør ved eller .
- **Sådan slås timeren fra:** Vælg kogezone med . Rør ved . Resttiden tæller baglæns ned til **00**. Lampen for kogezone slukkes. Du kan også slukke ved at berøre og samtidigt.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker. Kogezone slukkes.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør

CountUp Timer (Optællingstimer)

Brug CountUp Timer til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

- **Sådan indstiller du kogezone (hvis du bruger mere end 1 kogezone):** Rør ved flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan tænder du CountUp Timer:** rør timerens , tændes. Når lampen for kogezone blinker langsommere, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den talte tid (minutter).
- **Hvordan du holder øje med, hvor længe kogezone er tændt:** Vælg kogezone med . Lampen for kogezone begynder at blinker hurtigt. Displayet viser den tid, kogezone er tændt.
- **Sådan slås CountUp Timer fra:** Vælg kogezone med og rør eller for at slukke timeren. Lampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezone. Rør ved . Rør ved eller timerens for at vælge tid. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og **00** blinker.

- **Sådan slukker du for lyden:** Rør

STOP+GO

-funktionen indstiller alle kogezone, der bruges på det laveste varmetrin ().



Når anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.


-funktionen standser ikke timer-funktionen.

- **For at aktivere** denne funktion skal du berøre . Symbolet tændes.
- **For at deaktivere** denne funktion skal du røre . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

LÅS

Når kogezone er i brug, kan du låse betjeningspanelet men ikke . Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet. Indstil først varmetrinnet.

For at starte denne funktion skal du berøre  . Symbolet  lyser i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.





For at stoppe denne funktion skal du berøre  . Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.





BØRNESIKRING

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.





Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med  . **Indstil ikke varmetrin** .
- Rør ved  i 4 sekunder. Symbolet  tændes.
- Sluk for apparatet med  .

Sådan deaktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med  . **Indstil ikke varmetrin** . Rør ved  i 4 sekunder. Symbolet  tændes.
- Sluk for apparatet med  .






Sådan deaktiveres børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med  . Symbolet  tændes.
- Rør ved  i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for apparatet med  , aktiveres børnesikringen igen.

OFFSOUND CONTROL (DEAKTIVERING OG AKTIVERING AF LYDENE)

Deaktivering af lydene

Sluk for apparatet.

Rør ved  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved  i 3 sekunder.  tændes, lyden er slået til. Rør ved  ,  tændes, lyden er slået fra.






Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved 
- Minuturet går ned
- Nedtællingstimeren tæller ned

- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

Aktivering af lydene

Sluk for apparatet.

Rør ved  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved  i 3 sekunder.  tændes, da lyden er slået fra. Rør ved  ,  tændes. Lyden er slået til.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



INDUKTIONSKOGEZONER

For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

KOGEGREJ TIL INDUKTIONSKOGEZONER



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Materiale

- **egnet:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... en magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål: Til en vis grad tilpasses induktionskogezone automatisk til størrelsen på kogegrejets bund.

STØJEN UNDER DRIFT

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjtende lyd: Du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

ENERGIBESPARELSE



Sådan sparer du energi

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.



Kogezoneens ydeevne

Kogezoneens ydeevne er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrejet med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezone skaber. Se minimale diametre i kapitlet om tekniske data.

ØKO TIMER (ØKO-TIMER)



For at spare energi slukkes kogezoneens varmelegeme, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

EKSEMPLER PÅ ANVENDELSE

Forholdet mellem varmetrin og kogezoneens energiforbrug er ikke lineært.

Når du øger varmetrinnet, sker det ikke proportionalt med forøgelsen af kogezoneens energiforbrug.

Det betyder, at kogezone bruger mindre end halvt så meget energi på det mellemste varmetrin.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt energiforbrug
1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet	3 %

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt energifor- brug
1 - 3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gela- tine	5-25 min.	Rør ind imellem	3 – 8 %
1 - 3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min.	Læg låg på under til- beredningen	3 – 8 %
3 - 5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarm- ning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælke- retter under tilbered- ningen	8 – 13 %
5 - 7	Dampning af grøntsag- er, fisk, kød	20-45 min.	Tilsæt nogle spsk. væske	13 – 18 %
7 - 9	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler	18 – 25 %
7 - 9	Kogning af større porti- oner, sammenkogte ret- ter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æble- skiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tourne- dos, steaks	5-15 min.	Vendes undervejs	45 – 64 %
14	Kogning af vand, pasta, brun- ing af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites			100 %
P	Kogning af store mængder vand. Effektstyring er slået til.			

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

Information om akrylamid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.






Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
 - **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinrende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.		Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnene inden 10 sekunder.
	Der er rørt ved 2 eller flere taster samtidigt.	Berør kun én tast ad gangen.
	Stop+Go-funktionen er tændt.	Se kapitlet Betjeningsvejledning.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og apparatet slukkes. Der udsendes et lydssignal, når apparatet er slukket.	Du har tildækket en eller flere taster.	Fjern genstanden fra tasterne.
Apparatet slukkes.	Du har lagt noget på tasterne (ⓘ)	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt servicecentret, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til, at den burde være blevet varm.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er slået til.	Se under "Effektstyring".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Anbring om nødvendigt større kogegrej på de bagste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på tasterne.	Signalerne er slået fra.	Aktiver signalerne (se under "Lydindstillinger").
[-] tændes	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet, og tænd det igen.
[L] tændes	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Betjeningsvejledning".
[F] tændes	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er anvendt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
	Diameteren på kogekarrets bund er for lille til kogezonen.	Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet.	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis  lyser igen.
 tændes	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophedningssikringen for kogezonerne og automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezonen igen. Hvis kogegrejet var årsagen til problemet, forsvinder fejlmeddelelsen fra displayet, men restvarmeindikatoren kan fortsat lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt ned, og se under "Kogegrej for induktionskogezoner" for at se, om dit kogegrej er kompatibelt med apparatet.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode for glaskeramik (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der lyser. Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garanti hæftet.

INSTALLATION



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".



Inden installationen

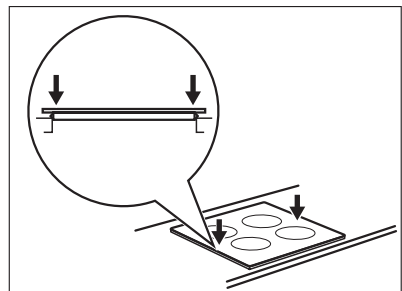
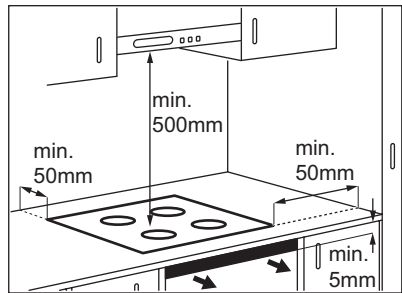
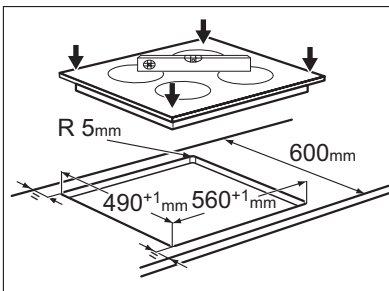
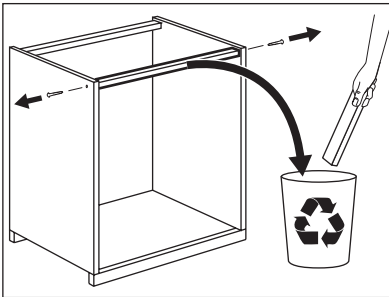
Inden apparatets installation skal de nedenstående oplysninger fra typeskiltet registreres. Typeskiltet er placeret på bunden af apparatet.

- Model
- PNC
- Serienummer

INDBYGNINGSAPPARATER

- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygnings-

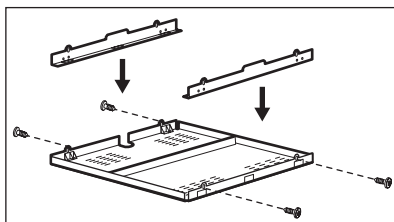
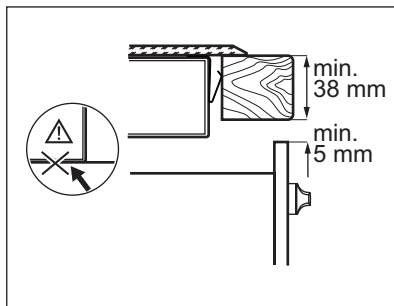
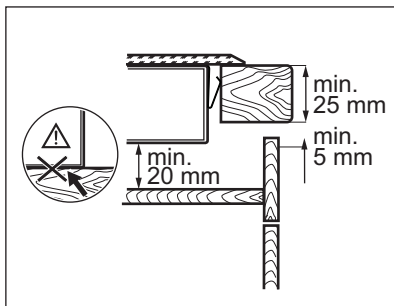
MONTERING



enheder og bordplader, der opfylder kravene.

TILSLUTNINGSLEDNING

- Apparatet leveres med netkablet.
- Udskift altid et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.



Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør¹⁾), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 5 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet. Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis du installerer apparatet oven over en ovn.

¹⁾ Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.

TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6540FOK
 Typ 58 GAD D5 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 045 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW




Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmeindstilling) [W]	Effektfunktion aktiveret [W]	Effektfunktions maksimale varighed [min]	Minimal kogegrejsdiаметer [mm]
Bagest til højre – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til højre – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Bagest til venstre – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til venstre – 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Kogezonernes effekt kan være forskellig på visse små områder fra dataene i tabellen.


Den ændres med kogegrejets materiale og dimensioner.

MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  .

Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske

apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLLYS

TURVALLISUUSOHJEET	19
LAITTEEN KUVAUS	21
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	23
HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	26
HOITO JA PUHDISTUS	28
VIANMÄÄRITYS	29
ASENNUS	31
TEKNISET TIEDOT	32
YMPÄRISTÖNSUOJELU	33

WE'RE THINKING OF YOU

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.electrolux.com/productregistration



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
www.electrolux.com/shop

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.



TURVALLISUUSOHJEET

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Pidä ohjeet aina laitteen mukana tulevia käyttöker-toja varten.

LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS

**VAROITUS!**

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Laitetta ei saa antaa fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden, ei myöskään lasten, käyttöön ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.

ASENNUS

**VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden

putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilman-kierron kannalta.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 5 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Suosittelemme, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.

Sähköliitäntä

**VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Sähkökytkennät saa suorittaa vain asian-tunteva sähköasentaja
- Ennen johdotusta tulee varmistaa, ettei laitteen liittimessä ole jännitettä.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset pistokkeet ja pistorasiat voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Älä anna sähköjohtojen koskea laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun kytket laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Varo, että virtajohdot eivät takerru kiinni mihinkään.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

KÄYTTÖ



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttämiseen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos keittotason pintaan tulee särö, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdyksen vaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä yritä sammuttaa tulta vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pinta-ainemateriaali ei vaurioitu.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

HÄVITTÄMINEN



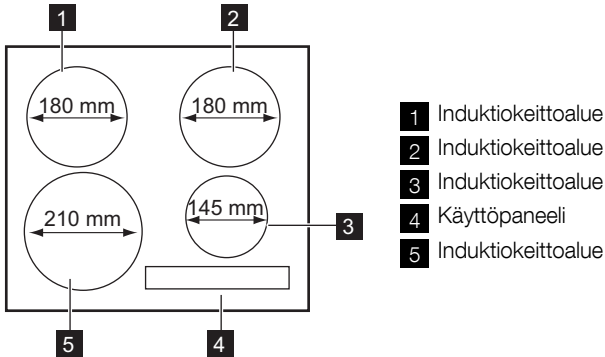
VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

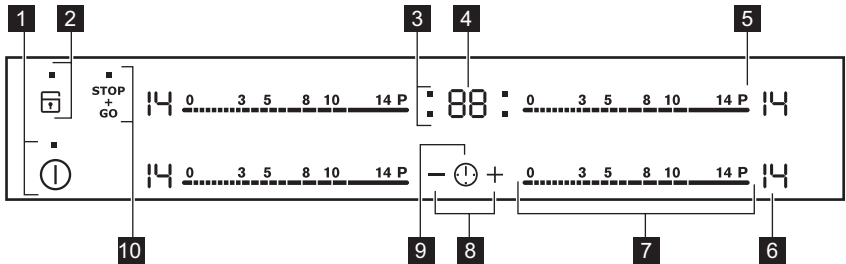
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

LAITTEEN KUVAUS

LAITTEEN OSAT

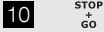


KÄYTTÖPANEELIN PAINIKKEET






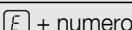






Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

-kosketuspainike	-toiminto
1	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3 Keittoalueiden ajastimen ilmaiset.	Aika-asetusta koskevien keittoalueiden osoittaminen.
4 Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
5 P	Power-toiminnon käyttöönotto.
6 Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
7 Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
8 + / -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
9	Keittoalueen valitseminen.

-kosketuspainike	-toiminto
	Toiminnon STOP+GO kytkeminen päälle ja pois päältä.


TEHOTASOJEN NÄYTÖT

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	^{STOP} ₊ _{GO} -toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus on toiminnassa.
	Power-toiminto on toiminnassa.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin): kypsennyksen jatkaminen / lämpimänähpito / jälkilämpö.
	Lukko/Lapsilukko on kytketty toimintaan.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virran katkaisu on toiminut.

OPTIHEAT CONTROL (3-VAIHEINEN JÄLKILÄMMÖN ILMAISIN)



VAROITUS!

 Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

OptiHeat Control ilmaisee jälkilämmön tason. Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

KYTKEMINEN TOIMINTAAN JA POIS TOIMINNASTA

Laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

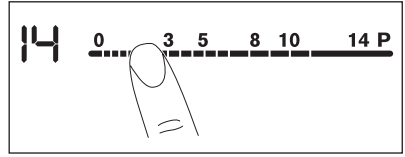
AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Toiminto katkaisee keittotasosta virran automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta (**D**).
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle roiskuu jotakin tai sen päälle asetetaan jotakin (pannu, pyyhe, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Laitteesta kuuluu äänimerkki jonkin aikaa ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumentuu (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli **F** syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo **-** syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta. Katso alla.
- Tehotason ja automaattisen virrankatkaisun aika-asetuksien välinen suhde:
 - **0** , **1** - **3** — 6 tuntia
 - **4** - **7** — 5 tuntia
 - **8** - **9** — 4 tuntia
 - **10** - **14** — 1,5 tuntia

TEHOTASO

Kosketa säätöpalkkia tehotason kohdalta. Säädä asetusta tarvittaessa vasemmalle tai oikealle. Älä poista sormeasi palkista, ennen kuin tehotaso on haluamasi. Tehoasetus näkyy näyttössä.



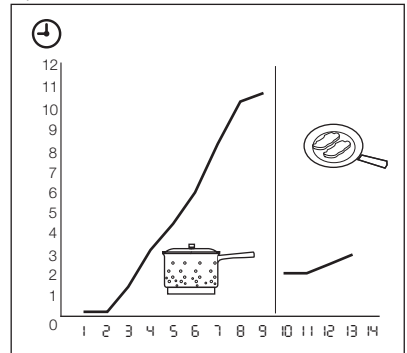
AUTOMAATTINEN KUEMMENNUS

Voit saavuttaa vaaditun tehotason nopeammin, jos otat automaattisen kuumennustoiminnon käyttöön. Kyseinen toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa (katso kaavio), ja laskee tehotason sen jälkeen vaadittuun asetukseen.

Automaattisen kuumennustoiminnon asettaminen keittoalueeseen:

1. Kosketa **P** (**P**) tulee näkyviin näyttöön).
2. Kosketa välittömästi vaadittua tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin **R** .

Lopeta toiminto muuttamalla tehotasoa.

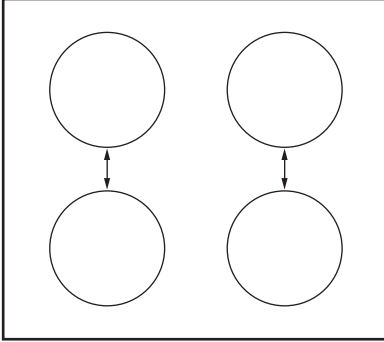


POWER-TOIMINTO

Power-toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Power-toiminto voidaan kytkeä toimintaan rajoitetuksi ajaksi (katso Tekniset tiedot -luku). Sen jälkeen induktiokeittoalue kytketty automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle. Toiminto otetaan käyttöön koskettamalla painiketta **P** . Merkkivalo **P** syttyy. Toiminto poistetaan käytöstä muuttamalla tehoasetusta.

TEHONHALLINTA

Tehonhallintatoiminto jakaa tehon kahden keittoalueen välille, jotka muodostavat keskenään parin (katso kuva). Power-toiminto nostaa tehon maksimitasolle parin yhdellä keittoalueella. Toisen keittoalueen teho laskee automaattisesti. Alhaisemman tehon omaavan alueen tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



AJASTIN

Ajanlaskenta-automatiikka

Ajanlaskenta-automatiikan avulla voit asettaa keittoalueen toiminta-ajan yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ajanlaskenta-automatiikka valituasi ensin keittoalueen.

Voit asettaa tehotason ennen ajastimen asettamista tai sen jälkeen.

- **Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy.
- **Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen toimintaan:** Kosketa ajastimen painiketta ja aseta aika (- minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.
- **Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.
- **Ajanlaskenta-automatiikan muuttaminen:** aseta keittoalue valinnalla . Kosketa painiketta tai .
- **Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen pois toiminnasta:** Valitse keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta .

Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon . Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita ja .

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Käytä CountUp Timer -toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.



- **Keittoalueen asettaminen (jos useampi kuin yksi keittoalue on toiminnassa):** kosketa painiketta toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo syttyy.
- **Toiminnon CountUp Timer kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen painiketta ja näyttöön syttyy . Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy ja ajastimen aika (minuuttia).
- **Tarkista keittoalueen toiminta-aika:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.
- **Toiminnon CountUp Timer kytkeminen pois toiminnasta:** Valitse keittoalue painikkeella ja kytke ajastin pois toiminnasta koskettamalla painiketta tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.


Hälytinajastin


Voit käyttää ajastinta myös hälytinajastimena silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu .




- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

STOP+GO


 -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon ().

Kun  on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.


 -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.

- **Kytke toiminto päälle** koskettamalla . Symboli  syttyy.
- **Kytke toiminto pois päältä** koskettamalla . Aikaisemmin asettamasi tehoasetus tulee voimaan.

LUKITUS

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet keittoalueiden ollessa toiminnassa virtapainiketta  lukuun ottamatta. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.


Aseta ensin tehotaso.

Kytke toiminto päälle koskettamalla .

Symboli  palaa neljän sekunnin ajan.

Ajastin toimii edelleen.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla





. Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.

Kun sammutat laitteen, myös tämä toiminto sammuu.





LAPSILUKKO

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.





Lapsilukon kytkeminen toimintaan

- Kytke laite toimintaan painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.**
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella .

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

- Kytke laite toimintaan painikkeella . **Älä aseta tehotasoa.** Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. Symboli  syttyy.
- Kytke laite pois toiminnasta painikkeella .






Lapsilukon deaktivoiminen yhden käyttökerran ajaksi

- Kytke laite toimintaan painikkeella . Symboli  syttyy.
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää laitetta.
- Kun katkaiset virran laitteesta painikkeella , lapsilukko on edelleen toiminnassa.


OFFSOUND CONTROL (ÄÄNIMERKKIEN POISTAMINEN KÄYTÖSTÄ JA KÄYTTÖÖN OTTAMINEN)

Äänimerkkien poistaminen käytöstä

Kytke laite pois päältä.






Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  syttyy ja äänimerkit on käytössä. Kosketa painiketta . Näytössä näkyy  ja äänimerkki on poistettu käytöstä.

Kun kyseinen toiminto on päällä, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- hälytinajastin aktivoituu
- ajastimen aika kuluu umpeen
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

Äänimerkkien ottaminen käyttöön

Kytke laite pois päältä.

Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  syttyy, koska äänimerkit ovat pois käytöstä. Kosketa ,  syttyy. Äänimerkki on käytössä.

HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



INDUKTIOKEITTOALUEET

Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

INDUKTIOKEITTOALUEILLE SOVELTUVAT KEITTOASTIAT



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

- ... pieni määrä vettä kuumenee hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- ... magneetti tarttuu keittoastian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

Keittoastian koko: Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka.

KÄYTÖN AIKANA KUULUVAT ÄÄNET

Jos kuulet

- räätisevää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- piiskaavaa ääntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)
- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehota-voja.
- naksahdusta: kuuluu sähköpiirin kytkeytyessä.

- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

ENERGIANSÄÄSTÖ



Energian säästäminen

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.



Keittoalueen tehokkuus

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta. Katso minimihalkaisijat luvusta Tekniset tiedot.

ÖKO TIMER (SÄÄSTÖAJASTIN)



Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehota-vesta ja kypsennysajasta.

ESIMERKKEJÄ KEITTOTOIMINNOISTA

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen. Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehota-voilla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ai-noastaan suuntaa-antavia.

Te-ho-ta-so	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä	Nimellisvir-rankulutus
U 1	Kypsennyttejen ruokien lämpimänä pito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi	3 %
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattien sulattaminen	5 - 25 min	Sekoita aika ajoin	3 – 8 %
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto	10 - 40 min	Keitä kannen alla	3 – 8 %
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25 - 50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana	8 – 13 %
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20 - 45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä	13 – 18 %
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat	20 - 60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita	18 – 25 %
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot	60 - 150 min	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet	18 – 25 %
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kottlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä	25 – 45 %
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5 - 15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä	45 – 64 %
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus			100 %
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Tehonhallinta on käynnissä.			

Power-toiminto soveltuu parhaiten suurten vesimäärien keittämiseen.

mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tarkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä

HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen. Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
 - **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.		Kytke kodinkone uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Stop+Go-toiminto on toiminnassa.	Katso kappaletta "Käyttöohjeet".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Laitteesta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun laite on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos keittoalue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoiliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Keittoalue on kuuma.	Anna keittoalueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen tehotaso.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä.	Katso "Tehonhallinta".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat tarvittaessa takakeittoalueille.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön (ks. "Äänimerkkien hallinta").
 sytty	Automaattinen poiskytkentä on toiminnassa.	Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 sytty	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kappaletta "Käyttöohjeet".

Ongelma	Mahdollinen	Korjaustoimenpide
F sytty	Keittoalueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia keittoalueelle.
	Virheellinen keittoastia.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle.	Siirrä keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
E ja jokin numero sytty.	Laitteessa on jokin vika.	Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos merkkivalo E sytty uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
E4 sytty	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Keittoalueiden ylikuumenemissuoja ja automaattinen virrankatkaisu ovat toiminnassa.	Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää näytöstä, mutta jälkilämmön merkkivalo jää palamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista keittoastian sopivuus laitteeseen luvusta "Induktiokeittoalueen keittoastiat".

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai kuluttajaneuvontaan. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, ke-raamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista, että laitetta on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen käynnistämistä aiheuttavat kulut voidaan veloittaa myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

ASENNUS



VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



Ennen asentamista

Kaikki laitteen arvokilven tiedot on kirjattava ylös ennen laitteen asentamista. Arvokilpi sijaitsee laitteen kehyksen alaosassa.

- Malli
- Tuotenumero
- Sarjanumero

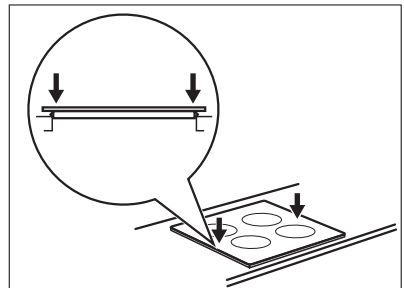
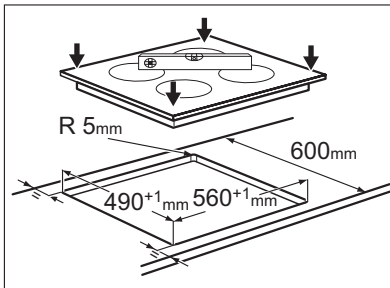
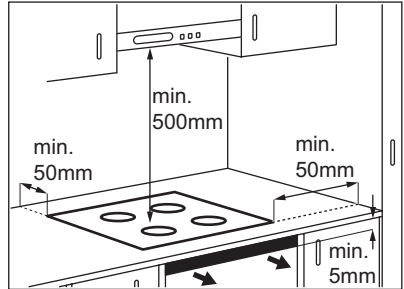
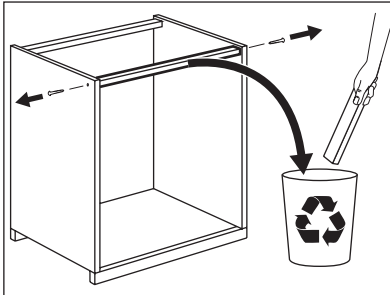
KALUSTEESEEN ASENNETTAVAT LAITTEET

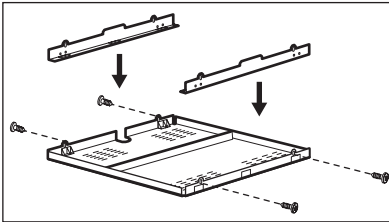
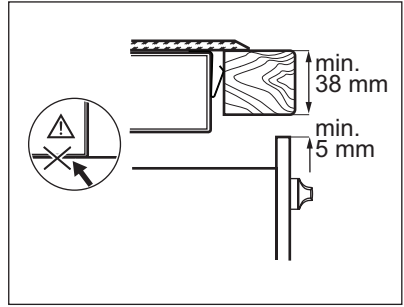
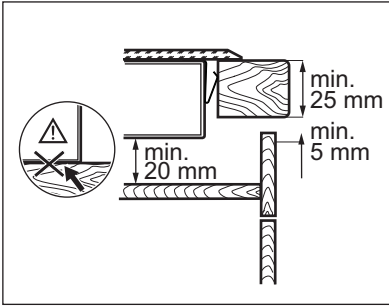
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopi-

viin, määräästymukaisesti kalusteisiin ja työtasoihin.

LIITÄNTÄJOHTO

- Laitteen mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Vaihda vahingoittuneen virtajohdon tilalle erikoisjohto (tyyppi H05BB-F Tmax 90°C tai korkeampi). Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.





Jos käytät suojakoteloä (lisävaruste¹⁾), ilmanvirtauksen 5 mm:n tila etuosassa ja suojalattia laitteen alapuolella eivät ole tarpeen.
Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat laitteen uunin yläpuolelle.

¹⁾ Suojakotelo ei välttämättä ole saatavilla kaikissa maissa lisävarusteena. Ota yhteys paikalliseen jälleenmyyjään.

TEKNISET TIEDOT

Modell EHH6540FOK
Typ 58 GAD D5 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 045 00
220-240 V 50-60 Hz
Made in Germany
7.4 kW





Keittoalueiden teho

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota) [W]	Power-toiminto toiminnassa [W]	Power-toiminnon maksimikesto [min]	Keittoastian minimihalkaisija [mm]
Oikea takana – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Oikea edessä – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vasen takana – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vasen edessä – 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan tau-
lukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian
materiaalin ja koon mukaan.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty
merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se
asianmukaiseen kierrätysastiaan.
Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä
kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä
kodinkoneita kotitalousjätteen mukana.
Palauta tuote paikalliseen
kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä
paikalliseen viranomaiseen.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	35
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	38
UTILISATION QUOTIDIENNE	40
CONSEILS UTILES	44
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	47
INSTALLATION	50
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	51
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	52

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez

l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.

- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.

- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

MISE AU REBUT



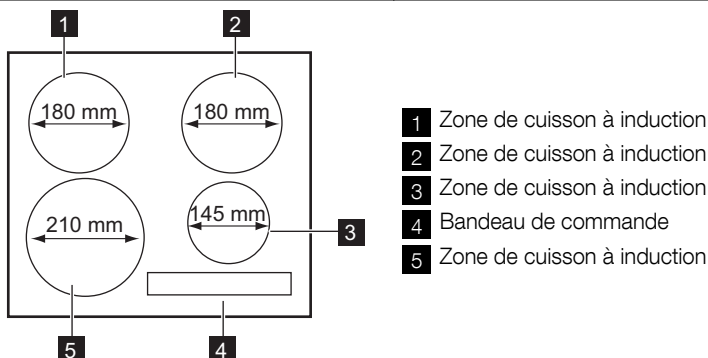
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

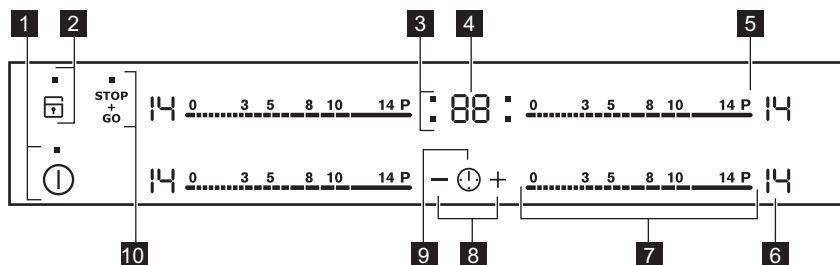
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE

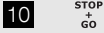


DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE







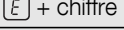





Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.


touche sensitive	fonction
1	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 Indicateurs du minuteur des zones de cuisson	Indiquent les zones de cuisson pour lesquelles vous avez sélectionné une durée.
4 Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
5 P	Pour activer la fonction Booster.
6 Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
7 Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
8 + / -	Augmente ou diminue la durée.
9	Pour choisir la zone de cuisson.

touche sensitive	fonction
	Pour activer et désactiver la fonction STOP +GO.

INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est en fonctionnement.
	La fonction ^{STOP} + _{GO} est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
	La fonction Booster est activée.
	Il y a une anomalie.
	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.


OPTIHEAT CONTROL (ÉTAPE 3
VOYANT DE CHALEUR
RÉSIDUELLE)**AVERTISSEMENT**

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.













UTILISATION QUOTIDIENNE

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

ARRÊT AUTOMATIQUE

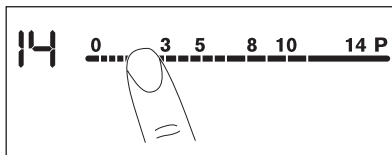
Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 - ,  -  — 6 heures
 -  -  — 5 heures
 -  -  — 4 heures
 -  -  — 1,5 heures

NIVEAU DE CUISSON

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson sou-



haité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



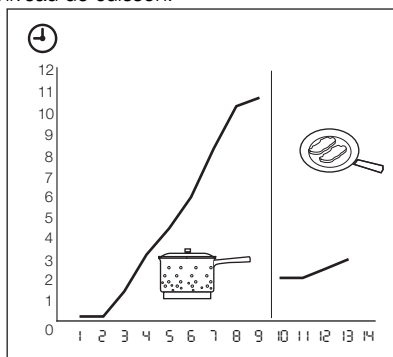
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **P** ( s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



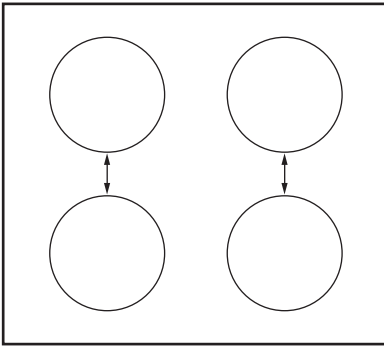
FONCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le

plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P** ; **P** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



MINUTEUR

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur **!** jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps** : appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.

- **Pour vérifier la durée restante** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de **!**. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur dégressif** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de **!**. Appuyez sur **+** ou **-**.
- **Pour désactiver le minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche **!**. Appuyez sur **-**. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur **+** et **-** en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur **!**





CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement)** : appuyez plusieurs fois sur **!** jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer** : appuyez sur la touche **-** du minuteur, jusqu'à ce que **U/P** s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, **U/P** et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée**. sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche **!**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer** : sélectionnez la zone de cuisson avec **!** et appuyez sur **+** ou **-** pour désactiver





le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et  clignote.


- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur .



STOP+GO

La fonction  permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (). Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours . La fonction  n'interrompt pas le minuteur.


- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

VERROUILLAGE

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





SÉCURITÉ ENFANTS

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson





- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OFFSOUND CONTROL (DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES)


Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :



- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine



- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Appuyez sur  ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient de cuisson :

les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisés, jusqu'à une certaine limite.

BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, voir le chapitre « Caractéristiques techniques ».

ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

EXEMPLES DE CUISSON

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.









Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
 - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Solution	possible
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction Stop+Go est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).

Problème	Solution	possible
 s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
 s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Récipient inadapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais l'indicateur de chaleur résiduel peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans

un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veuillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions rela-

tives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

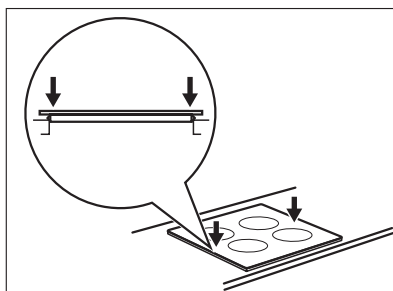
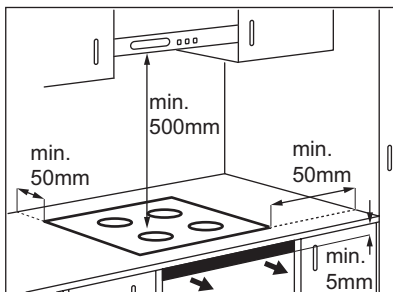
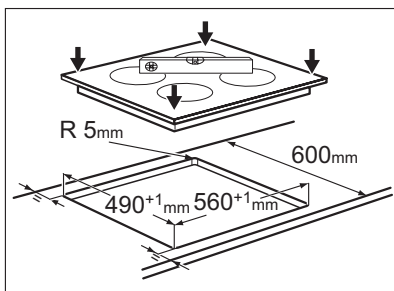
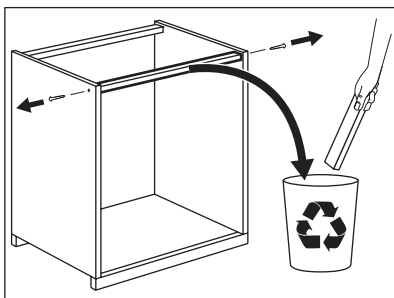
Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

APPAREILS ENCASTRABLES

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

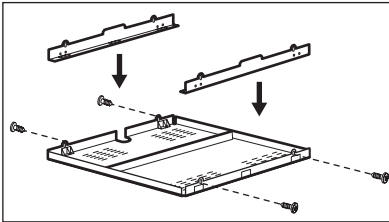
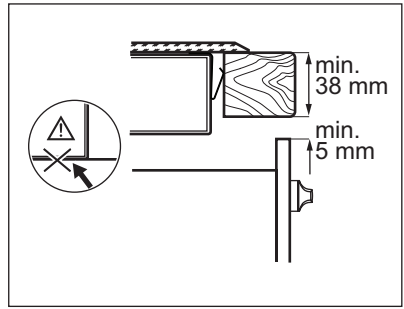
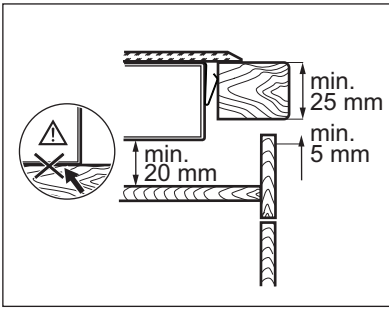
MONTAGE



avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

CÂBLE D'ALIMENTATION

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option ¹⁾), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.

Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

¹⁾ L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHH6540FOK

Prod.Nr. 949 596 045 00

Typ 58 GAD D5 AU

220-240 V 50-60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX




Puissance des zones de cuisson


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée minimale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant droite – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Arrière gauche – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant gauche – 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle change selon la matière et les dimensions du récipient.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION	54
PRODUKTBESKRIVNING	56
DAGLIG ANVÄNDNING	58
RÅD OCH TIPS	61
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	63
FELSÖKNING	64
INSTALLATION	66
TEKNISK INFORMATION	67
MILJÖSKYDD	68

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.



SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE



VARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Tillåt inte användning av produkten av någon med reducerad fysisk förmåga, reducerad mental förmåga eller avsaknad av kunskap om hur produkten används (detta omfattar även barn). De ska övervakas eller instrueras vid användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Förvara allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.

INSTALLATION



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.

- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 5 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.
- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en skyddsplåt monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.
- Se till att produktens nätanslutningsplint inte är strömförande när kabeldragning ska göras.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Låt inte elektriska ledningar komma i kontakt med produkten eller heta kokkärl när du ansluter produkten till närliggande kontakter.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Använd en dragavlastande klämma för att skydda kabeln mot dragpåkänningar.
- Använd rätt nätkabel.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kon-

taktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp skall tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

ANVÄND



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle. Lita inte på kastrullvarnaren.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om ytan är spräckt, koppla loss produkten från eluttaget för att undvika elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Olja som är använd, kan innehålla matrester, som kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokzonen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slip-effekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

AVFALLSHANTERING



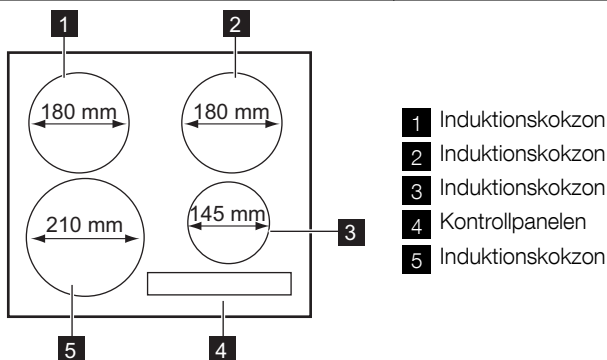
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

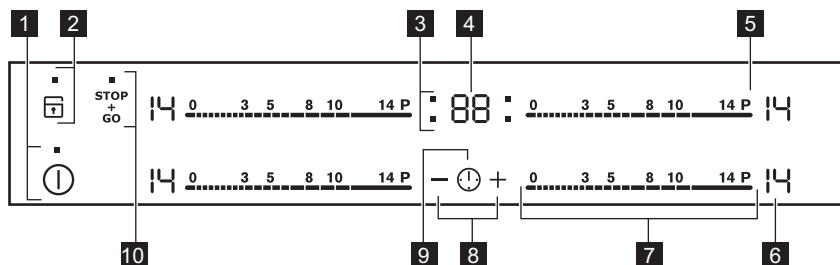
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av nätkabeln och kassera den.

PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

touch-kontroll	funktion
1 ⓘ	För att aktivera och avaktivera produkten.
2 🔒	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3 Timerindikatorer för kokzoner-na.	För att visa för vilka kokzoner tiden är inställd.
4 Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
5 P	För att aktivera effektfunktionen.
6 Värmeåldesdisplay	För att visa det inställda värmeåldet.
7 Inställningslist	För inställning av värmeåldet.
8 + / -	För att öka eller minska tiden.
9 ⓘ	För att ställa in kokzonen.

touch-kontroll	funktion
10 	För att aktivera och avaktivera STOP+GO-funktionen.




VISNINGAR AV VÄRMELÄGEN

Display	beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Funktionen  är påslagen.
	Funktionen Automax är aktiverad.
	Strömmen är påslagen.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Den automatiska avstängningen är aktiverad.

OPTIHEAT CONTROL (3-STEGS RESTVÄRMEINDIKERING)



VARNING

 \  \  Risk för brännskador från restvärme!

OptiHeat Control visar restvärmenivån. Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

DAGLIG ANVÄNDNING

AKTIVERING OCH INAKTIVERING

Tryck på **1** i 1 sekund för att sätta på eller stänga av produkten.

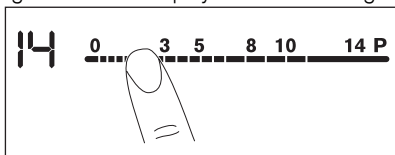
AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (**0**).
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Vänta tills kokzonen svalnat innan du använder produkten igen.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen **F** tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds **-** och produkten stängs av. Se nedan.
- Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen Automatisk avstängning:
 - **0** , **1** - **3** - 6 timmar
 - **4** - **7** - 5 timmar
 - **8** - **9** - 4 timmar
 - **10** - **14** - 1,5 timmar

VÄRMELÄGE

Tryck på det önskade värmeläget på kontrollpanelen. Korrigera åt vänster eller höger vid behov. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt. Displayen visar värmeläget.



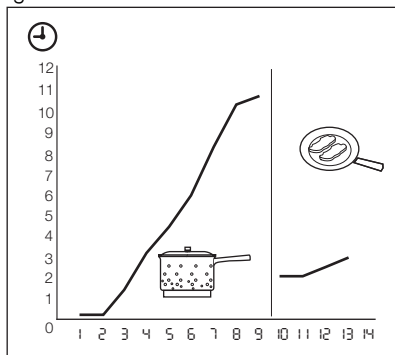
AUTOMAX

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar funktionen Automax. Funktionen ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.

Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på **P** (**P** syns på displayen).
2. Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder syns **R** på displayen.

Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.

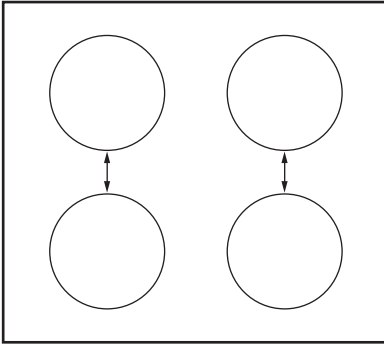


EFFEKTFUNKTION

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen kan aktiveras under en begränsad tidsperiod (se avsnittet Teknisk information). Där efter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på **P** , **P** tänds. För att avaktivera funktionen ändrar du värmeläget.

EFFEKTRÄGLERING

Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den maximala nivån för en kokzon i paret. Effekten i den andra kokzonen reduceras automatiskt. Värmeläget för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.



TIMER

Nedräkningstimer

Använd nedräkningstimern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ in nedräkningstimern efter valet av kokzon.

Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in timern.

- **Ställa in kokzonen:** Tryck upprepade gånger på tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Så här aktiverar du nedräkningstimmern:** Tryck på på timern för att ställa in tiden (- minuter). När kontrollampen för kokzonen börjar blinka långsamt, räknas tiden ned.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.
- **Aktivera nedräkningstimmern:** välj kokzonen med . Tryck på eller .
- **Avaktivera timern:** välj kokzonen med . Tryck på . Den återstående tiden räknas ner till . Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på och .

När tiden gått ut ljuder en signal och blinkar. Kokzonen inaktiveras.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Använd CountUp Timer för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

- **För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är i drift):** Tryck upprepade gånger på tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Aktivera CountUp Timer:** tryck på på timern varpå tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (minuter).
- **För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas tiden som kokzonen är igång.
- **Avaktivera CountUp Timer:** välj kokzon med och tryck på eller för att inaktivera timern. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Timern kan användas som **signalur** när kokzoner inte används. Tryck på . Tryck på eller på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och blinkar.

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på


STOP+GO


Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget (). När är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionen.

- **För att aktivera** denna funktion, tryck på . Symbolen tänds.
- **För att inaktivera** denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.


LÅS

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte . Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget. Ställ först in värmeläget.

För att starta denna funktion, tryck på .

Symbolen  tänds i 4 sekunder.

Timern förblir på.

För att stoppa denna funktion, tryck på .





Det tidigare inställda värmeläget tänds.

När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

BARNLÅS

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.





För att aktivera/inaktivera barnlåset

- Aktivera produkten med . **Ställ inte in något värmeläge.**
- Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  tänds.
- Inaktivera produkten med .

För att inaktivera barnlåset

- Aktivera produkten med . **Ställ inte in något värmeläge.** Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  tänds.
- Inaktivera produkten med .






För att kringgå barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

- Aktivera produkten med . Symbolen  tänds.
- Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Produkten kan nu användas.
- När du inaktiverar produkten med  aktiveras barnlåset igen.


OFFSOUND CONTROL (AVAKTIVERING OCH AKTIVERING AV LJUD)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.






Tryck på  i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  tänds, och ljudet är nu på. Tryck på .  tänds, och ljudet är nu avstängt.

När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på .
- Signaluret ringer
- nedräkningstimern ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.

Tryck på  i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på .  tänds. Ljudet är nu på.

RÅD OCH TIPS



INDUKTIONSKOKZONER

För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kokkärlet av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSKOKZONER



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

- ... lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- ... en magnet fastnar på kokkärlets botten.



Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.

LJUD UNDER ANVÄNDNING

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du höga effektnivåer.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

SPARA ENERGI



Så här sparar du energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.



Kokzonens effektivitet

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar. Se avsnittet Teknisk information angående minsta diametrar.

ÖKO TIMER (EKO-TIMER)



För att spara energi avaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmnivån och tillagningstiden.

EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme läg e	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
U 1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl	3 %
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 - 8 %
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 - 8 %
3 - 5	Småkoka ris och mjölk-rätter, värma färdiglagade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase- rade rätter under tillagningen	8 - 13 %
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matske- dar vätska	13 - 18 %
7 - 9	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis	18 - 25 %
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	18 - 25 %
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden	25 - 45 %
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden	45 - 64 %
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites			100 %
P	Koka stora mängder vatten. Effektregleringen är aktiverad.			

Effektfunktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glaskeramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
 - **Avlägsna när produkten är tillräckligt sval:** kalkavlagringsringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

FELSÖKNING

Problem	Möjlig	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Funktionen Stop+Go är påslagen.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	Kokzonen är het.	Låt kokzonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad.	Se "Effektreglering".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera ljudsignalerna (se "Slå på och av ljudsignaler").
 tänds	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
 tänds	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".
 tänds	Inget kokkärl står på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.

Problem	Möjlig	Lösning
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen.	Flytta kokkärlet till en mindre kokzon.
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
[E4] tänds	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torr. Överhettningsskyddet för kokzonerna och den automatiska avstängningsfunktionen är igång.	Stäng av produkten. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på kokzonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet försvinner felmeddelandet från displayen, men restvärmeindikatorn kan fortfarande lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt och se "Kokkärl för induktionskokzonen" för att se om det är kompatibelt med produkten.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

INSTALLATION



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



Före installationen

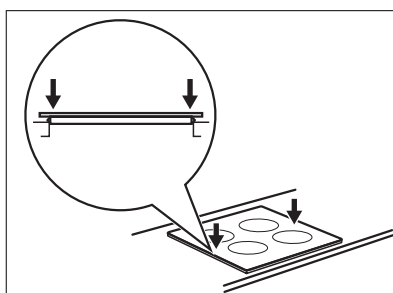
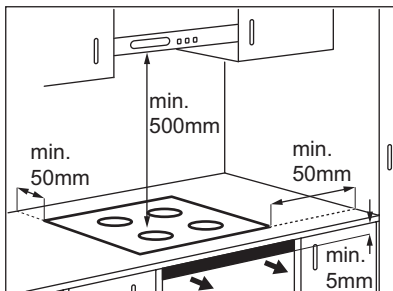
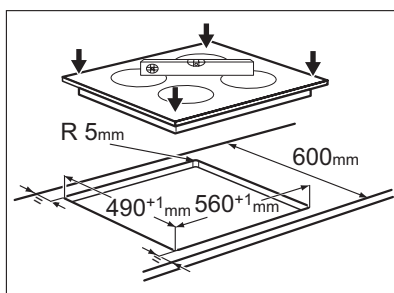
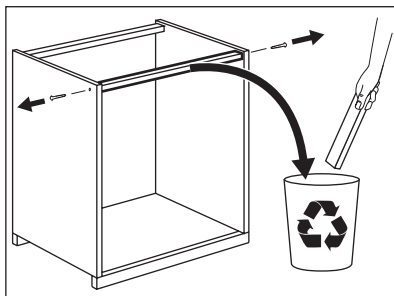
Anteckna informationen nedan på typskylten innan produkten installeras. Typskylten sitter på undersidan av produktens hölje.

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

INBYGGNADSPRODUKTER

- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbygg-

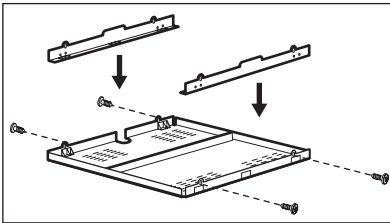
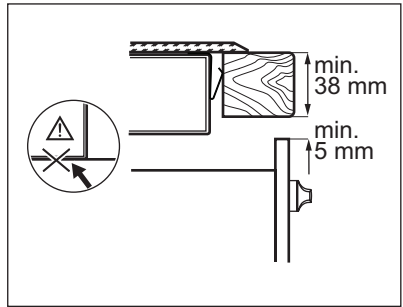
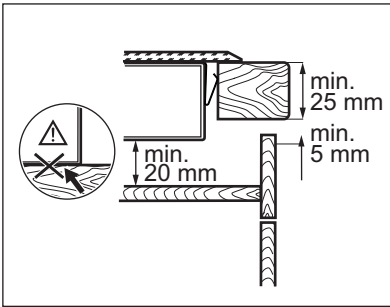
MONTERING



nadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

NÄTKABEL

- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.



Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör¹⁾) behövs inte det främre luftflödesområdet på 5 mm och skyddsplåten direkt under produkten. Du kan inte använda skyddslådan om du installerar produkten ovanför en inbygg-nadsugn.

¹⁾ Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6540FOK
 Typ 58 GAD D5 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 045 00
 220-240 V 50-60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW




Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktiverad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiameter [mm]
Höger bak -180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Höger fram -145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vänster bak -180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vänster fram -210 mm	2300 W	3700 W	10	180


Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

