



Thinking of you
Electrolux



EHL9530FOK

.....
NO PLATETOPP

ES PLACA DE COCCIÓN

SV INBYGGNADSHÄLL

.....
BRUKSANVISNING

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

BRUKSANVISNING

2

17

35

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE	6
4. DAGLIG BRUK	7
5. NYTTIGE TIPS OG RÅD	10
6. STELL OG RENGJØRING	12
7. FEILSØKING	12
8. MONTERING	14
9. TEKNISKE DATA	16

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt bygget på erfaring gjennom flere tiår. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjonen og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Dersom strømforsyningskabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk utskjæringshullet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.

- Sørg for at ventilasjonsplassen på 2 mm, mellom benkeplaten og fronten under enheten, er åpen. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart panel under produktet, for å unngå tilgang til bunnen.

Elektrisk tilkopleing



ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Før enhver operasjon sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.

- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlastere til kabelen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilbereding av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

2.2 Bruk



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Fjern om nødvendig all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk. Ikke stol på grytedetektoren.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL

Eksplosjons- eller brannfare.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i på glasset eller glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

2.3 Stell og rengjøring



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflatemateriale.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamp, løsemidler eller metallgjenstander.

2.4 Kassering

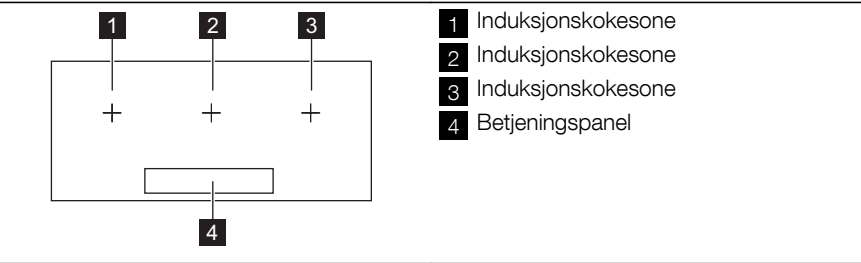


ADVARSEL

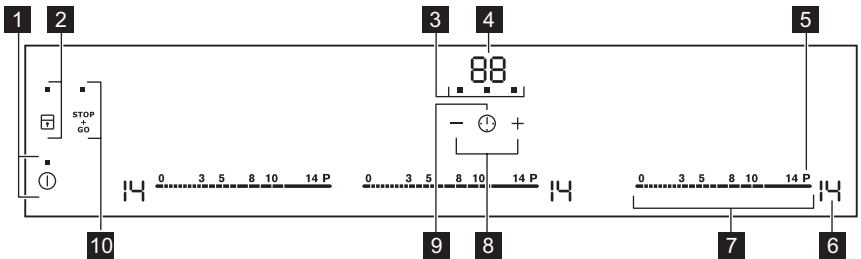
Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

3. PRODUKT BESKRIVELSE



3.1 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt		Funksjon
1	ⓘ	For å slå produktet av og på.
2	🔒	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3	Tidsurindikatorer for kokesonen	Viser hvilke kokesoner du har stilt inn tiden for.
4	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
5	P	Aktiverer effektfunksjonen.
6	Varmeinnstillingsdisplay	Viser effekttrinnet.
7	Betjeningslinje	Stille inn effekttrinnet.
8	+ / -	Øker eller reduserer tiden.
9	⌚	Velger kokesone.
10	STOP + GO	Aktivere og deaktivere funksjonen STOP +GO.

3.2 Effektttrinndisplay

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
-	Kokesonen er i bruk.
	^{STOP} _{GO} -funksjonen er aktivert.
	Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er i bruk.
	Effektfunksjonen er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator): koker fremdeles / varmholding / restvarme.
	Låsen/barnesikringen er aktivert.
	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.

3.3 OptiHeat Control (tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL

\ \ Forbrenningsfare som følge av restvarme!

OptiHeat Control viser mengden restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasseramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

4.1 Aktivering og deaktivering

Berør i et sekund for å aktivere eller deaktivere produktet.

4.2 Automatisk utkopling

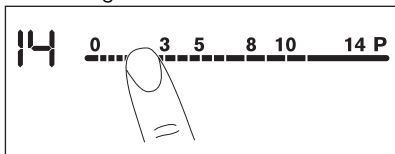
Denne funksjonen slår av produktet automatisk hvis:

- Alle kokesonene er slått av ().
- Du ikke velger effektttrinnet etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.

- Produktet blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). La kokesonen avkjøles før du bruker produktet igjen.
- Du bruker feil kokekar. Symbolet tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effektttrinnet. Etter en stund tennes , og produktet slås av. Se nedenfor.
- Forholdet mellom varmeinnstilling og tider for den automatiske utkoplingsfunksjonen:
 - , - — 6 timer
 - - — 5 timer
 - - — 4 timer
 - - — 1,5 timer

4.3 Effektrinnet

Berør betjeningslinjen ved varmeinnstillingen. Beveg fingeren langs betjeningslinjen for å endre innstillingen. Ikke slipp før effektrinnet er korrekt. Displayet viser varmeinnstillingen.



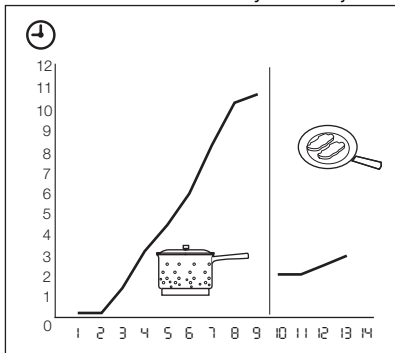
4.4 Automatisk oppvarming

Det tar kortere tid å nå innstilt effekt, dersom du aktiverer den automatiske oppvarmingsfunksjonen. Denne funksjonen aktiverer det høyeste effektrinnet for en bestemt tid (se diagrammet), og senker deretter effektrinnet til den valgte innstillingen.

Slik aktiverer du den automatiske oppvarmingsfunksjonen for en kokesone:

1. Berør **P** (**P** tennes i displayet).
2. Berør umiddelbart ønsket effektrinn. Etter tre sekunder tennes **R** i displayet.

Endre effektrinn for å avbryte funksjonen.

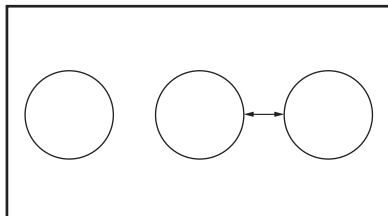


4.5 Power-funksjonen

Power-funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Power-funksjonen er aktivert i maks. 10 minutter. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til høyeste effektrinn. Funksjonen aktiveres ved å berøre **P**, **P** tennes. Funksjonen deaktiveres ved å berøre et effektrinn **1** - **14**.

4.6 Effektstyring

Effektstyringen deler effekten parvis mellom to kokesoner (se bilde). Effektfunksjonen øker effekten til maks i én av de to kokesonene. Effekten i den andre kokesonen vil synke automatisk. Displayet for den reduserte sonen skifter mellom to nivåer.



4.7 Tidsur

Tidsur med nedtelling

Bruk tidsuret med nedtelling til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være på for bare denne ene gangen.

Still tidsuret med nedtelling når kokesonen er valgt.

Du kan velge effektrinn før eller etter at du stiller inn tidsuret.

- **Velge kokesone:** berør flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **Aktivere tidsuret med nedtelling:** berør **+** på tidsuret for å stille inn tiden (**00** - **99** minutter). Nedtellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke langsomt.
- **For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesonen med . Berør **+** eller **-**.
- **Deaktivere tidsuret:** velg kokesone med . Berør **-**. Gjenværende tid teller ned til **00**. Indikatoren for kokesonen slukker. Du kan også deaktivere tidsuret ved å berøre **+** og **-** samtidig.

Når nedtellingen er ferdig, høres et lyd-signal og **00** blinker. Kokesonen slås av.

- **Stoppe lydsignalet:** berør 

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

Bruk CountUp Timer til å kontrollere hvor lenge kokesonene er på.

- **For å velge kokesonene (hvis mer enn 1 kokesone er på):** berør  flere ganger, til indikatoren for nødvendig kokesone vises.
- **For å aktivere CountUp Timer:** berør — inntil tidsuret  tennes. Opptellingen starter når indikatoren for kokesonene begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom  og tiden som telles opp (minutter).
- **Se hvor lenge kokesonene er på:** velg kokesone med . Indikatoren for kokesonene begynner å blinke raskt. Displayet viser tiden som kokesonene er på.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med , og berør  eller  for å deaktivere tidsuret. Indikatoren for kokesonene slukker.

Varselur

Tidsuret kan brukes som **varselur** når kokesonene ikke er på. Berør . Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og  blinker.

- **Stoppe lydsignalet:** berør 

4.8 STOP+GO

Med -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinnet (). Når  er aktivert, kan du ikke endre effekttrinnet.

-funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

- **For å aktivere** denne funksjonen, berør . Symbolet  tennes.
- **For å deaktivere** denne funksjonen, berør . Effekttrinnet som er innstilt vises.

4.9 Låse

Nå kokesonene brukes, kan du låse kontrollpanelet, men ikke . Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet. Velg først effekttrinnet.

Berør  for å slå på denne funksjonen.

Symbolet  vises i 4 sekunder.

Tidsuret blir værende på.

Berør  for å slå av denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av produktet, stopper du også denne funksjonen.

4.10 Barnesikringen

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet bruk av koketoppen.

Aktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.**
- Berør  i 4 sekunder. Symbolet  tennes.
- Slå av koketoppen med .

Deaktivere barnesikringen

- Slå på koketoppen med . **Ikke still inn effekttrinnet.** Berør  i 4 sekunder. Symbolet  tennes.
- Slå av koketoppen med .

Overstyre barnesikringen for kun én tilberedningstid

- Slå på koketoppen med . Symbolet  tennes.
- Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Nå kan du bruke koketoppen.
- Når du slår av produktet med , slås barnesikringen på igjen.

4.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktivering av lydsignalene

Slå av produktet.

Berør  i 3 sekunder. Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  tennes,

lydsignalet er aktivert. Berør  ,  tennes, lydsignalet er deaktivert. Når denne funksjonen er på, hører du lyder bare når:

- du berører 
- Tiden på varseluret er omme
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

5. NYTTIGE TIPS OG RÅD



INDUKSJONSKOKESONER

På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.

5.1 Kokekar til induksjonskokesoner



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **feil:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til induksjonskokeopp hvis ...

- ... litt vann koker veldig raskt på en sone med høyeste effektrinn.
- ... en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

5.2 Bruke kokesonene



VIKTIG

Plasser kokekaret på krysset som er på kokeoverflaten. Dekk krysset helt. Den magnetiske delen av bunnen på kokekaret må være minst 125 mm. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

Aktivering av lydsignalene

Slå av produktet.

Berør  i 3 sekunder. Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, fordi lyden er av. Berør  ,  tennes. Lydsignalet er aktivert.

5.3 Støy under bruk

Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: to eller flere kokesoner er innstilt på høye effektrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høye effektrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.4 Energisparing



Hvordan man sparer energi

- Legg alltid lodd på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.



Kokesonens effektivitet

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad. Se kapitlet "Tekniske data" for minste diameter.

5.5 Öko Timer (Øko-tidsur)



For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

5.6 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær.

Var me inn still ing	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømfor- bruk
 1	Holde den tilberedte maten varm	etter behov	Sett et lokk på kokekaret	3 %
1 - 3	Hollandaise-sause, smelte: av smør, sjokolade og gelatin	5 - 25 min	Bland innimellom	3 – 8 %
1 - 3	Størkning: luftig omelett, eggestand	10 - 40 min	Tilberedes med lokk	3 – 8 %
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter	25 - 50 min	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått	8 – 13 %
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt	20 - 45 min	Tilsett noen spiseskjeer væske	13 – 18 %
7 - 9	Dampkoking av poteter	20 - 60 min	Bruk maks. ¼ l vann for 750 g poteter	18 – 25 %
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper	60 - 150 min	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Varsom steking: schnitzel, cordon bleu av kalv, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer	etter behov	Snus av og til	25 – 45 %
12 - 13	Steking, reven potetegrateng, hoftestykker, steker	5 - 15 min	Snus av og til	45 – 64 %
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frytyrkoke pommefrites			100 %

Var me inn still ing	Brukes til:	Tid	Tips	Normalt strømfor- bruk
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.			

6. STELL OG RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk.
Bruk kokekar med ren bunn.



Riper eller mørke flekker i glasske-
ramikken påvirker ikke produktets
funksjon.

Fjerne smuss:

1. – **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet. Bruk en spesialskrape til glasset. Plasser

skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjernes etter at produktet er tilstrekkelig avkjølt:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Bruk et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.
2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
 3. Til slutt **gnir du produktet tørt med en ren klut.**

7. FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.		Slå på produktet igjen og still inn effektttrinnet på mindre enn 10 sekunder.
	Du har berørt to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignal høres, deretter slås produktet av. Et lydsignal høres når produktet slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Produktet slås av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.

Feil	Mulig årsak	Løsning
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Kokesonen er varm.	La kokesonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effektrinnet.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som den automatiske oppvarmingsfunksjonen.
Effektrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyringen er aktivert.	Se "Effektstyring".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Plasser om nødvendig store kokekar på de bakre kokesonene.
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se "OffSound-kontroll".
 tennes	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet og slå det på igjen.
 tennes	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se kapittelet "Daglig bruk".
 tennes	Det er ingen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar.
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål.
	Kokekaret dekker ikke krysset/firkanten.	Dekk krysset/firkanten helt.
 og tall tennes.	Det er en feil på produktet.	Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen, må du kontakte servicesenteret.

Feil	Mulig årsak	Løsning
 tennes	Det er en feil på produktet, fordi et kokekar koker tørt. Overopphetingsvern for kokesonene og den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Slå av produktet. Fjern det varme kokekaret. Aktiver kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet, vil feilmeldingen fjernes fra displayet, mens restvarmeindikatoren vil forbli på. La kokekaret kjøle seg ned og se "Kokekar for induksjonskokesone" for å finne ut om kokekaret er kompatibelt med produktet.

Kontakt forhandleren eller kundeservice hvis du har prøvd løsningsforslagene ovenfor, men problemet fortsatt ikke er løst. Angi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode, kode for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises.

Forsikre deg om at du har betjent produktet riktig. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

8. MONTERING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.



Før monteringen

Skriv ned all informasjonen nedenfor som står på typeskiltet før du monterer produktet. Typeskiltet er plassert på rammen nederst på produktet.

- Modell
- PNC (produktnummer)
- Serienummer

8.1 Integrerte produkter

- Integrerte produkter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

8.2 Tilkoplingskabel

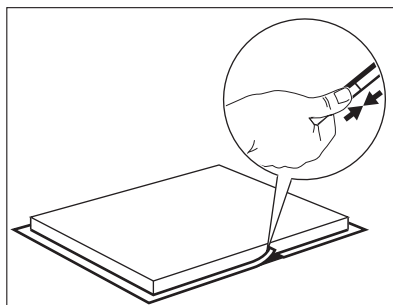
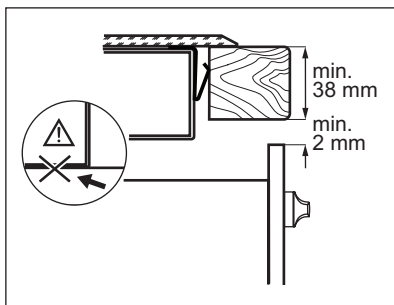
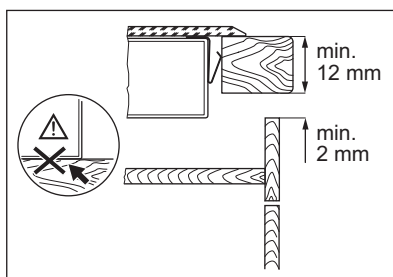
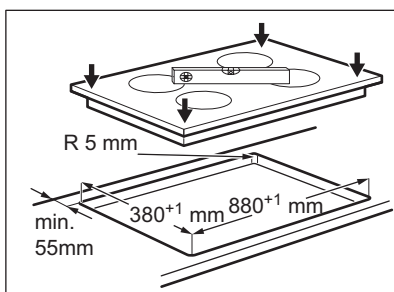
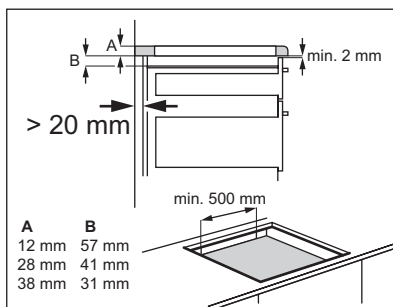
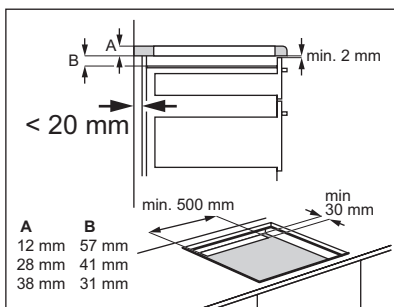
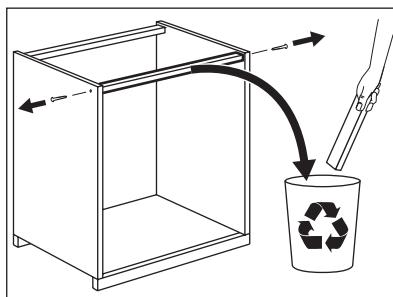
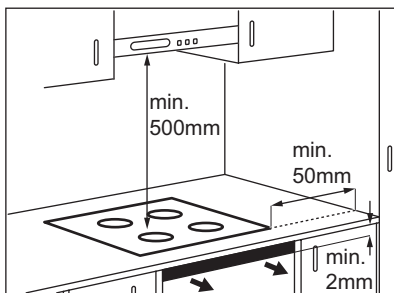
- Produktet er utstyrt med en tilkoplingskabel.

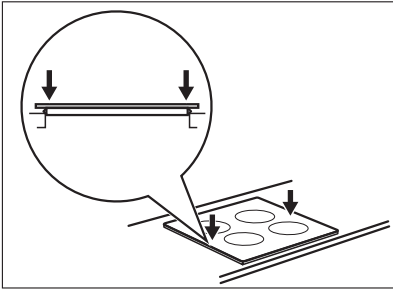
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.3 Feste pakningen.

- Rengjør benkeplaten rundt utskjæringen.
- Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av produktet langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. La de avskjærte endene midt på den ene siden være. Trykk de to endene sammen når du skjærer til båndet i lengden (legg til noen mm).

8.4 Monterig





9. TEKNISKE DATA

Modell EHL9530FOK	Prod.Nr. 949 596 022 01
Typ 58 GCD E2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 6.9 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.9 kW
ELECTROLUX	CE  

Strøm til kokesonene

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon aktivert [W]	Maksimal varighet for effektfunksjon [min]	Minimum diameter for kokekar [mm]
Høyre	2300 B	3200 B	10	125
Midten	2300 B	3200 B	10	125
Venstre	2300 B	3200 B	10	125

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

10. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med

symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	18
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	19
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	21
4. USO DIARIO	23
5. CONSEJOS ÚTILES	26
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	28
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	29
8. INSTALACIÓN	31
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	33

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de se-

paración no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.

- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

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

2.4 Desecho



ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

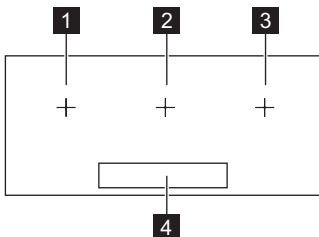
2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

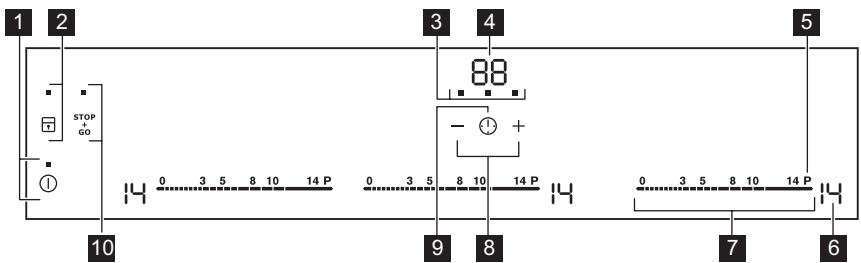
Podría dañar el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

3.1 Disposición panel de control



Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones están en funcionamiento.

Sensor		Función
1		Para activar y desactivar el aparato.
2		Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Indicadores de tiempo de la zona de cocción	Para mostrar las zonas de cocción para las que se ha ajustado el tiempo.
4	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
5	P	Para activar la función Power.
6	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
7	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
8	+ / -	Para aumentar o disminuir el tiempo.
9		Para seleccionar la zona de cocción.
10	STOP + GO	Para activar y desactivar la función STOP +GO.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
-	La zona de cocción está en funcionamiento.
	La función ^{STOP} GO está activada.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	La función Power está activada.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

Pantalla	Descripción
	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de desconexión automática.

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



ADVERTENCIA

   ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

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

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

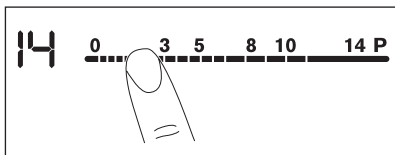
La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

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

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

4.3 Ajuste de temperatura

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



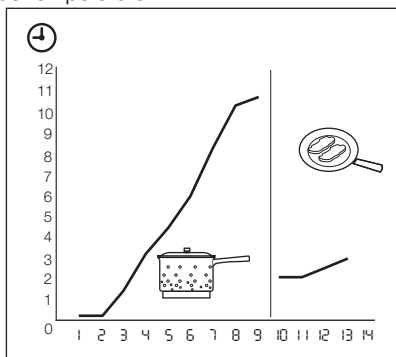
4.4 Calentamiento automático

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

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

1. Toque **P** (**P** aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 3 segundos, **R** aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



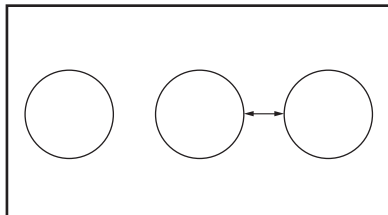
4.5 Función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de calor más alto. Para activar la función, toque **P**, tras lo que aparecerá **P**. Para apagar, toque un nivel de temperatura **1** - **14**.

4.6 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de coc-

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



4.7 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

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

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

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

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

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

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

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

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

- **Para seleccionar la zona de cocción (en caso de que se active más de 1 zona de cocción):** toque el sensor  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte — del temporizador para que se encienda . La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con  y pulse  o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Avisador

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

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

4.8 STOP+GO

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

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función  no detiene la función del temporizador.

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

4.9 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

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

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.10 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

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

4.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.

Toque  durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. To-

que  durante 3 segundos.  se enciende; el sonido está activado. Toque ;  se enciende y la señal acústica se desactiva.

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

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

Activación de los sonidos

Apague el aparato.

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

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



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

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

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

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el nivel de calor máximo.

- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

5.2 Uso de las zonas de cocción



IMPORTANTE

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

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

5.4 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

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



Eficacia de la zona de cocción

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

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)



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

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %

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

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



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

Para eliminar la suciedad:

- 1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un án-

gulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un

limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **segundo a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El horno se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.

Problema	Posible causa	Solución
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte el capítulo "Control OffSound".
Se enciende 	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende 	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende 	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
Se enciende  y un número.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

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

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

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

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

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

8.2 Cable de conexión

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

8.1 Aparatos integrados

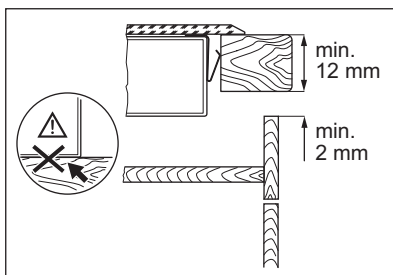
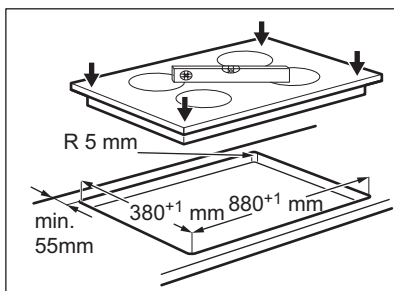
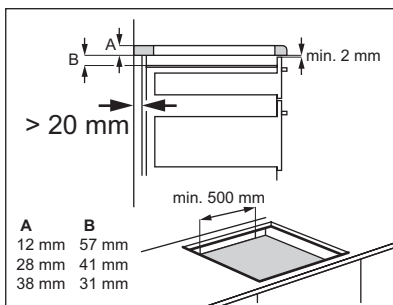
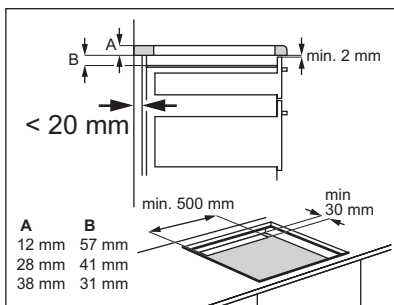
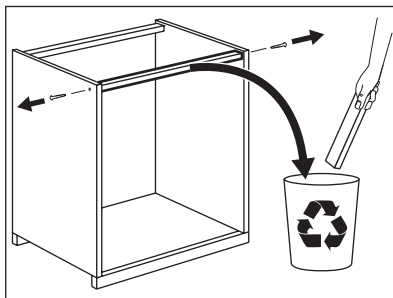
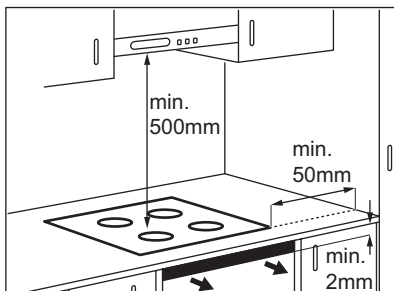
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una

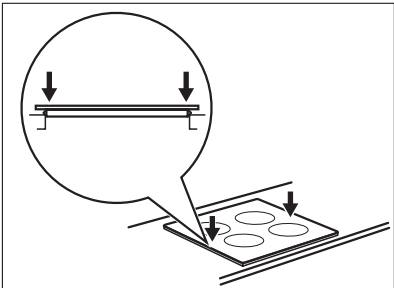
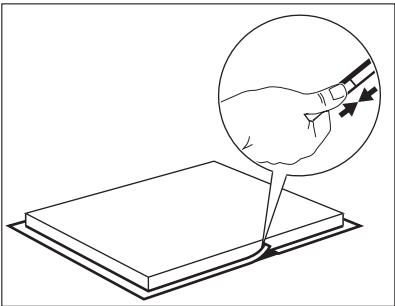
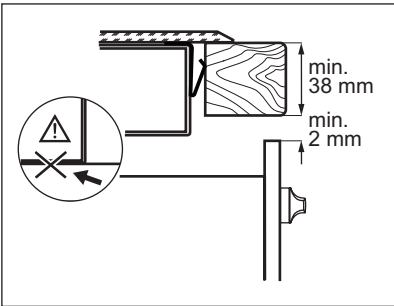
8.3 Colocación de la cinta sellante adhesiva

- Limpie la encimera en la zona del recorte.
- Pegue la cinta adhesiva sellante alrededor del borde inferior de la superficie de

cocción, en el borde exterior de la vitro-cerámica. No la estire. Procure que el corte quede en el centro de uno de los lados. Cuando haya terminado de cortarla (añada algunos mm), presione ambos extremos entre sí para pegarlos.

8.4 Montaje





9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHL9530FOK	Prod.Nr. 949 596 022 01
Typ 58 GCD E2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 6.9 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.9 kW
ELECTROLUX	CE ⚠ Ⓢ

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del utensilio de cocina [mm]
Derecha	2300 W	3200 W	10	125
Medio	2300 W	3200 W	10	125
Izquierda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo  .

Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	36
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	37
3. PRODUKTBESKRIVNING	39
4. DAGLIG ANVÄNDNING	40
5. RÅD OCH TIPS	43
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	45
7. FELSÖKNING	45
8. INSTALLATION	47
9. TEKNISK INFORMATION	49

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 än 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

KUND TJÄNST 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.

1. 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.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll 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.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 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 2 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.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.

- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) 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. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

2.2 Användning



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- 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 produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.

- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



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.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, 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 diskmaskinen.



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 glaset eller glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- 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 metalföremål.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

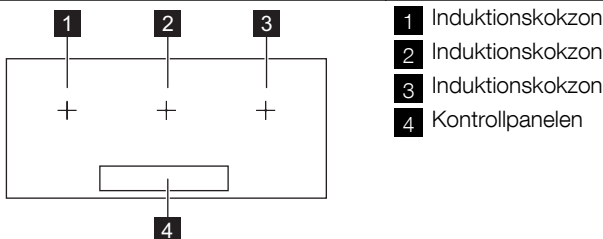
2.4 Avfallshantering



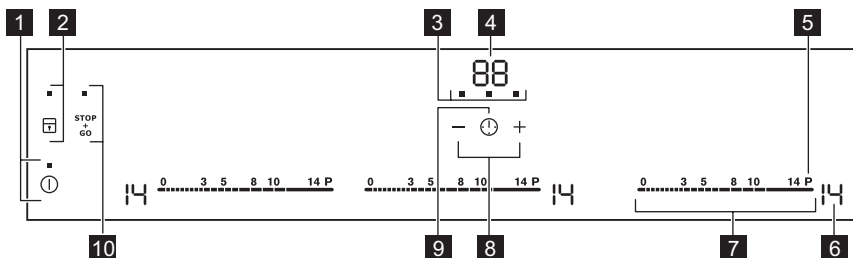
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

3. PRODUKTBeskrivning



3.1 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 Kokzoners timerindikering	För att visa för vilka kokzoner tiden är inställd.
4 Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
5 P	För att aktivera effektfunktionen.
6 Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.

Touch-kontroll	Funktion
7 Inställningslist	För inställning av värmeläge.
8 $\pm / -$	För att öka eller minska tiden.
9	För att ställa in kokzonen.
10	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.

3.2 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-stegs 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.

3.3 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.

4. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivering och inaktivering

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

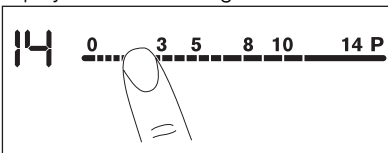
- Alla kokzoner är inaktiverade ().
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten

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

4.3 Värmeläge

Tryck på det önskade värmeläget på kontrollpanelen. Flytta fingret längs med kontrollpanelen för att ändra inställning. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt. Displayen visar värmeläget.

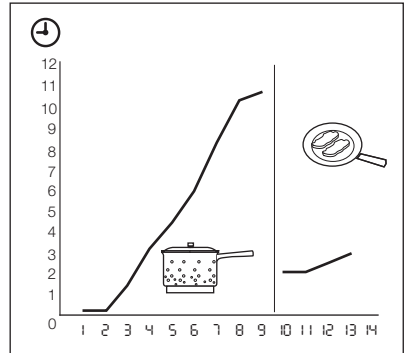


4.4 Automax

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 **P** på displayen. Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.

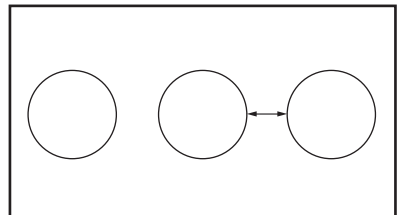


4.5 Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen är aktiv i maximalt 10 minuter. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på **P** , **P** tänds. Du inaktiverar funktionen genom att ändra värmeläget **1** - **14** .

4.6 Effektreglering

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.



4.7 Timer

Nedräkningstimer

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

Ställ in nedräkningstimeren 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 .

4.8 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.

4.9 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.

4.10 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

För att aktivera/avaktivera Barnlåset

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

För att avaktivera Barnlåset

- Aktivera produkten med ①. **Ställ inte in något värmeläge.** Tryck på  i 4 sekunder. Symbolen  tänds.
- Inaktivera produkten med ①.

För att kringgå Barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

- Aktivera produkten med ①. Symbolen  tänds.
- Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Produkten kan nu användas.
- När du inaktiverar produkten med ① aktiveras Barnlåset igen.

4.11 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.

Tryck på ① 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 ①
- Signaluret ringer
- nedräkningstimern ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.

Tryck på ① i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på .  tänds. Ljudet är nu på.

5. RÅD OCH TIPS



INDUKTIONSKOKZONER

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

5.1 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 ...

- ... litet vatten mycket snabbt kokar 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.

5.2 Användning av kokzonerna



VIKTIGT

Ställ kokkärlet på korset som är markerat på kokytan. Täck korset helt. Den magnetiska delen av kokkärlets botten ska vara minst 125 mm. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

5.3 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 effektiviteter 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.

5.4 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

Kokzonens effektivitet är beroende på diametern av kokkärlet. Kokkärl med en

mindre diameter än minimum mottager endast en del av den värme som generas av kokzonen. För minimumdiameter se det Tekniska Informationskapitlet.

5.5 Öko Timer (Eko-timer)



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

5.6 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 läge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
 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-rader rätter under tillagningen	8 – 13 %
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matskedar vätska	13 – 18 %
7 - 9	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis	18 – 25 %

Värme läg e	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
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. Effektfunktionen är aktiverad.			

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



Repor eller mörka fläckor på glas-keramiken har ingen inverkan på hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

- **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.
- **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
- Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
- Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

7. FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Funktionen STOP+GO är påslagen.	Se avsnittet "Daglig 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 avaktiveras.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	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 kokkärn på de bakre kokzonerna vid behov.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "OffSound-kontroll".
 tänds	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
 tänds	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds	Det står inget kokkärn på kokzonen.	Ställ ett kokkärn på kokzonen.
	Fel kokkärn.	Använd rätt typ av kokkärn.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen.	Använd kokkärn med rätt mått.
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 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 säkringsskåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
 tänds	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Överhettningsskyddet för kokzonerna och den automatiska avstängningsfunktionen är igång.	Avaktivera 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 garanti-bestämmelser finns i garantihäftet.

8. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



Före installationen

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

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

8.1 Inbyggnadsprodukter

- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbygg-

nadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

8.2 Nätkabel

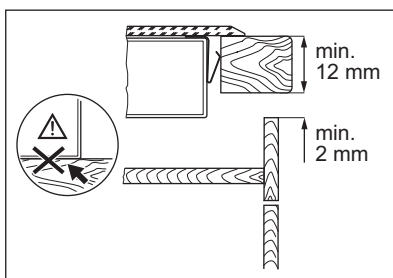
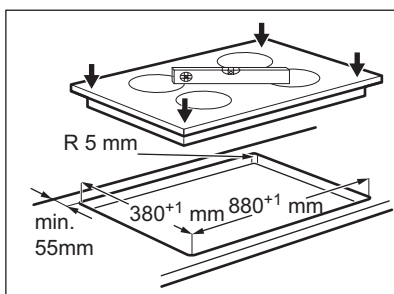
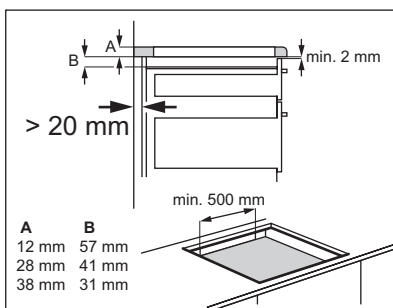
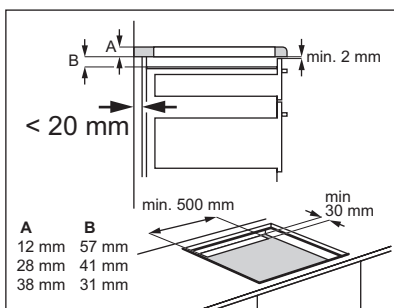
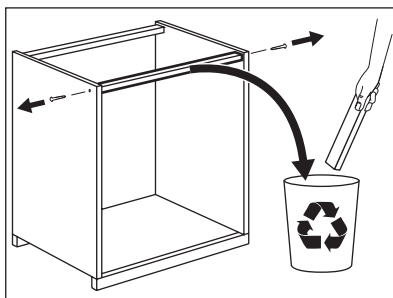
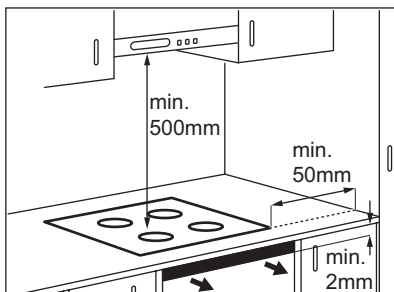
- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

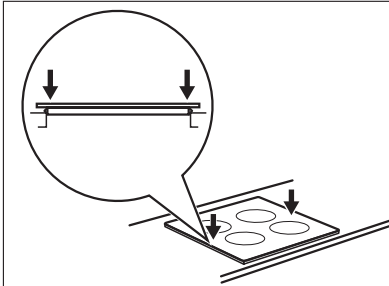
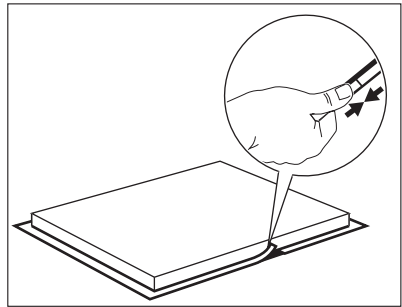
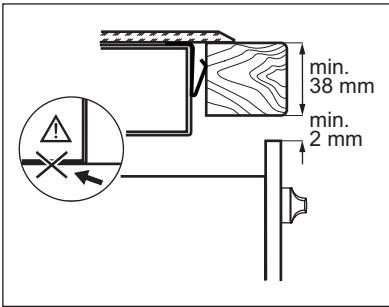
8.3 Sätta fast tätningen.

- Rengör kanterna på urtaget i bänkskivan.
- Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på produkten längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Låt ändarna vara kvar i mitten av ena sidan.

När du skurit den i lagom längd (lägg till några mm) trycker du samman de två ändarna.

8.4 Montering





9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHL9530FOK

Typ 58 GCD E2 AU

Induction 6.9 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 022 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6.9 kW



Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktivrad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärldiameter [mm]
Höger	2300 W	3200 W	10	125
Mitten	2300 W	3200 W	10	125
Vänster	2300 W	3200 W	10	125

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

10. 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.

www.electrolux.com/shop



892958808-A-302013