



Thinking of you
Electrolux



EHL9530FOK

.....
FR TABLE DE CUISSON

NO PLATETOPP

ES PLACA DE COCCIÓN

SV INBYGGNADSHÅLL

.....
NOTICE D'UTILISATION

BRUKSANVISNING

MANUAL DE

INSTRUCCIONES

BRUKSANVISNING

2

20

35

52

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	8
5. CONSEILS UTILES	11
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	13
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	14
8. INSTALLATION	16
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	18

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.

1. 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.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 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 2 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.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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 coupe 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.

2.2 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 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 l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.



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.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisiez 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.

2.4 Mise au rebut



AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

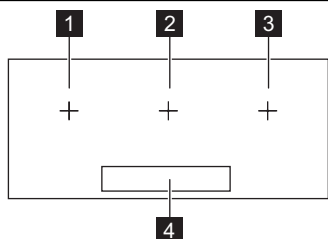
2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

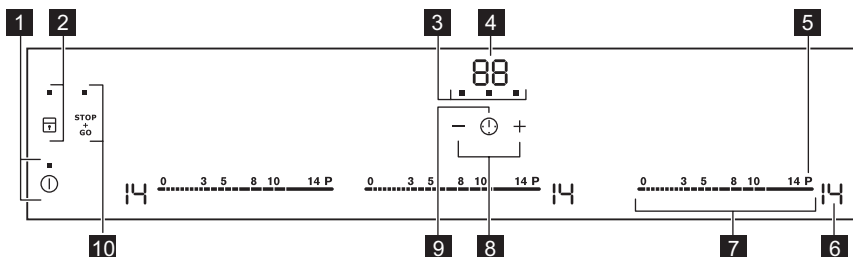
Risque de dommage de l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Zone de cuisson à induction
- 3** Zone de cuisson à induction
- 4** Bandeau de commande

3.1 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de 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	Voyants du minuteur de la zone de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez la durée.
4	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5	P	Pour activer la fonction Booster.
6	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
7	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
8	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9		Pour choisir la zone de cuisson.
10		Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction ^{STOP} _{GO} est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 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.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

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

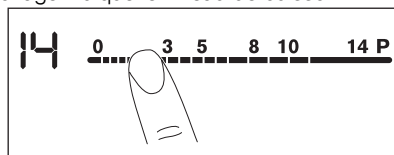
4.2 Arrêt automatique

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

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



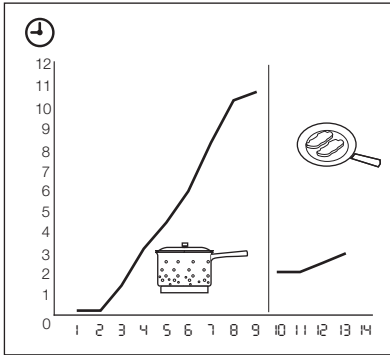
4.4 Démarrage automatique de la cuisson

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.

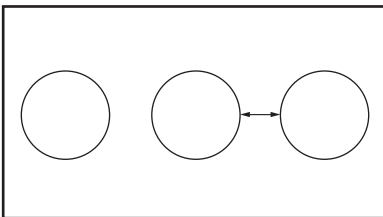


4.5 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson permute ensuite automatiquement sur le niveau de cuisson maximum. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson **1** - **14** quelconque.

4.6 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.



4.7 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 :** sélectionnez 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 :** sélectionnez 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  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  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 .

4.8 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.

4.9 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.

4.10 Dispositif de 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 éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

4.11 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.

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

5.1 Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés**: fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



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

5.2 Utilisation des zones de cuisson



IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

5.3 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.

5.4 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, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.5 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.

5.6 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 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
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.			

6. 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. – **Enlevez 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.**

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 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 « Utilisation quotidienne ».
	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 sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
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 ».

Problème	Cause probable	Solution
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 sonores. Reportez-vous au chapitre « Commande sans son ».
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
 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.

Problème	Cause probable	Solution
 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 la fonction d'arrêt automatique sont activées.	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 le voyant de chaleur résiduelle 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.

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

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la 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

8.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

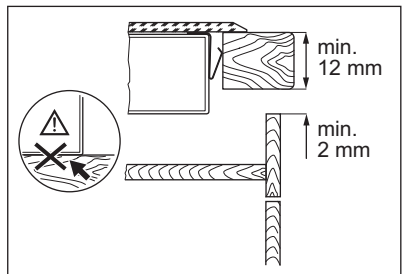
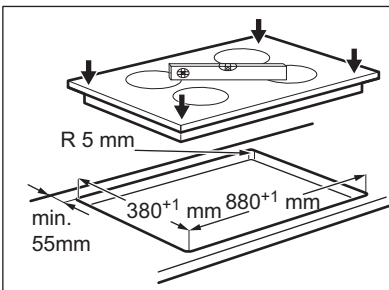
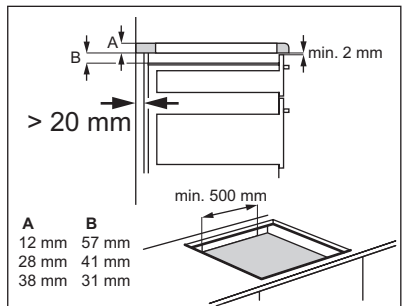
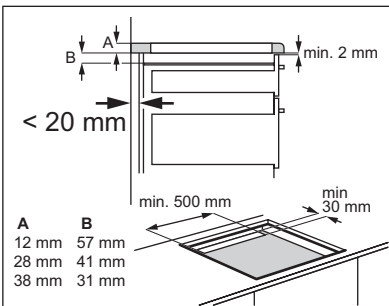
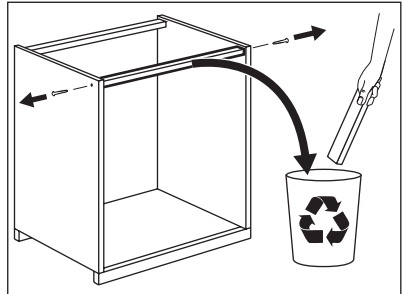
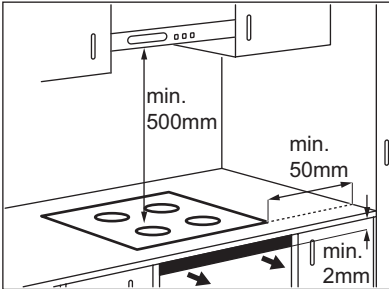
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

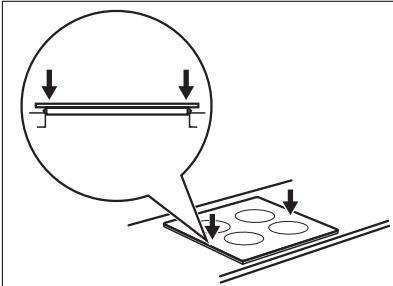
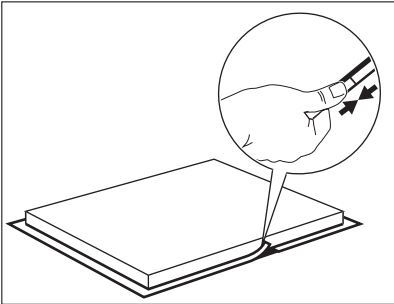
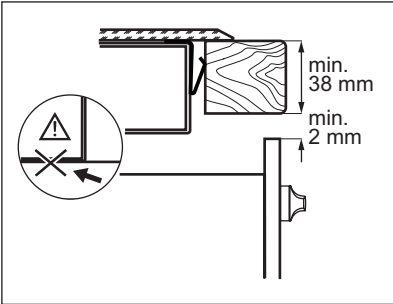
8.3 Pour fixer le joint.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la

section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

8.4 Montage





9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHL9530FOK

Typ 58 GCD E2 AU

Induction 6.9 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 022 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

6.9 kW



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Droite	2300 W	3200 W	10	125
Milieu	2300 W	3200 W	10	125
Gauche	2300 W	3200 W	10	125

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

bleau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

10. 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.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	21
2. SIKKERHETSANVISNINGER	22
3. PRODUKTBESKRIVELSE	24
4. DAGLIG BRUK	25
5. NYTTIGE TIPS OG RÅD	28
6. STELL OG RENGJØRING	30
7. FEILSØKING	30
8. MONTERING	32
9. TEKNISKE DATA	34

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.

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 tilkopping



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 støtteskyttelse 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.

Isoleringsenheter må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

2.2 Bruk



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- 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.



ADVARSEL

Eksplisjons- eller brannfare.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander vekk fra fett og oljer når du bruker dem i tilberedning 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.

- 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 lagge riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene 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, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

2.4 Kassering

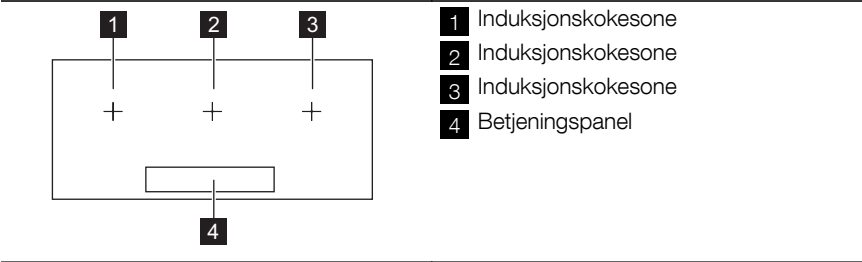


ADVARSEL

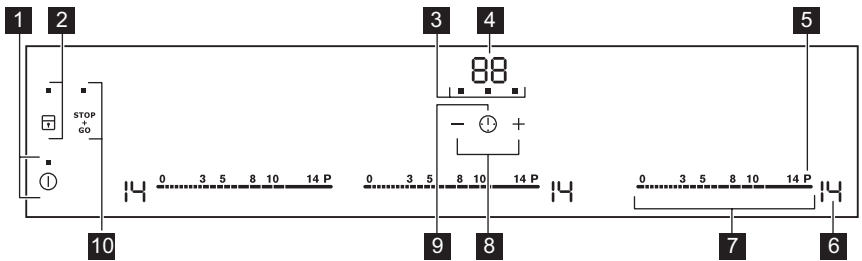
Fare for skade og kvelning.

- 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. PRODUKTBESKRIVELSE



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 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.

Display	Beskrivelse
 - 	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. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

4. DAGLIG BRUK

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:

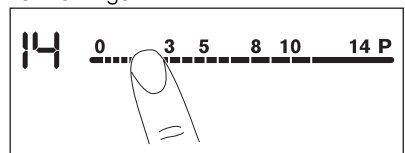
- Alle kokesonene er slått av (.
- Du ikke velger effektrinns etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
-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



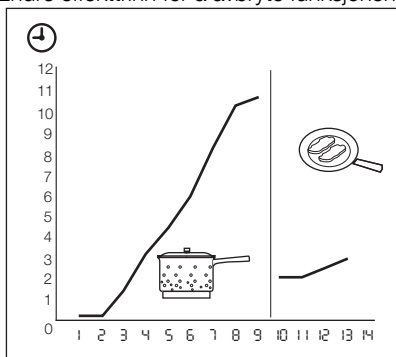
4.4 Automatisk oppvarming

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 effektrinnsnummer i displayet.

Endre effektrinnsnummer for å avbryte funksjonen.

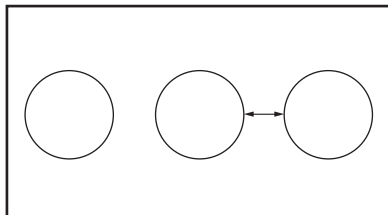


4.5 Power-funksjonen

Power-funksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesonene. Power-funksjonen er aktivert i maks. 10 minutter. Deretter vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til høyeste effektrinnsnummer. Funksjonen aktiveres ved å berøre **P**, **P** tennes. Funksjonen deaktiveres ved å berøre et effektrinnsnummer **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 effektrinnsnummer før eller etter at du stiller inn tidsuret.

- **Velg kokesone:** berør **1** 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 **1**. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** velg kokesonen med **1**. Berør **+** eller **-**.
- **Deaktivere tidsuret:** velg kokesonen med **1**. 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 **1**.

CountUp Timer (Tidsur med optelling)

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

- **For å velge kokesonen (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 kokesonen begynner å blinke langsomt. Displayet veksler mellom  og tiden som telles opp (minutter).
- **Se hvor lenge kokesonen er på:** velg kokesone med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser tiden som kokesonen er på.
- **Deaktivere CountUp Timer:** velg kokesone med , og berør  eller — for å deaktivere tidsuret. Indikatoren for kokesonen 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 effekttrinn (). Når  er aktivert, kan du ikke endre effekttrinnet. -funksjonen deaktiverer ikke tidsur-funksjonen.

- **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 effekttrinn 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.

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. 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 induksjonskoketopp hvis ...

- ... litt vann koker veldig raskt på en sone med høyeste effekttrinn.
- ... 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.

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 effekttrinn og kokekaret er laget av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høye effekttrinn.
- 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 lokk 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 kapitelet "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.

5.6 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. 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.

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), frytirkoke pommes frites			100 %
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 glasskeramikken 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 effekttrinnet 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.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Kokesonen er varm.	La kokesonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som den automatiske oppvarmingsfunksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyringen er aktivert.	Se "Effektstyring".

Feil	Mulig årsak	Løsning
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 lydsignal 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.
 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

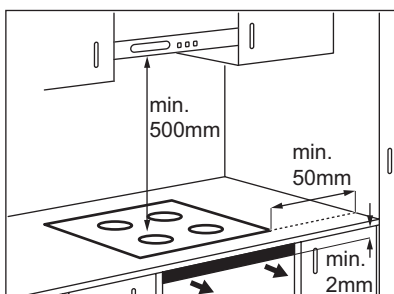
8.1 Integrerte produkter

- 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.

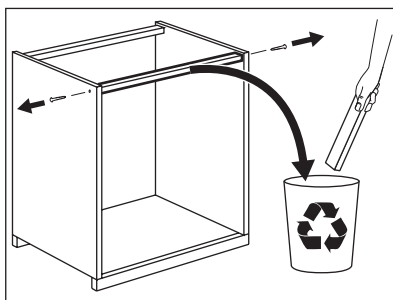
8.4 Montering

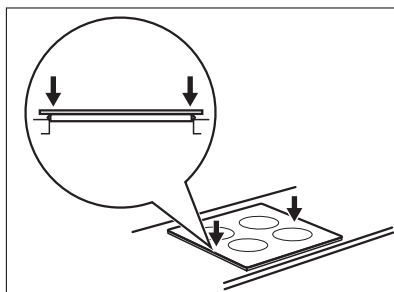
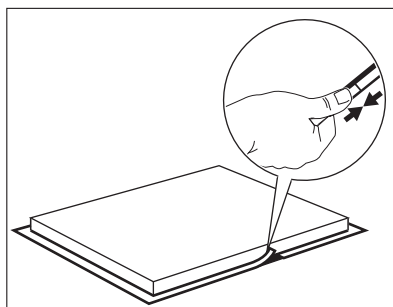
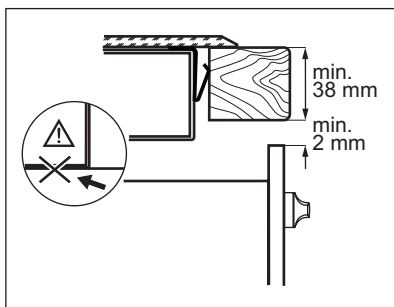
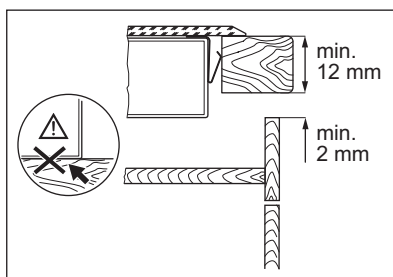
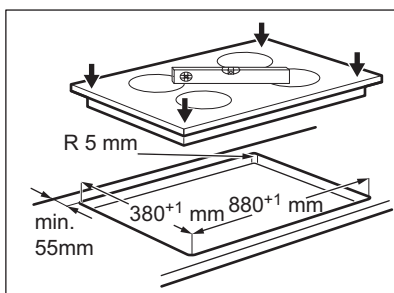
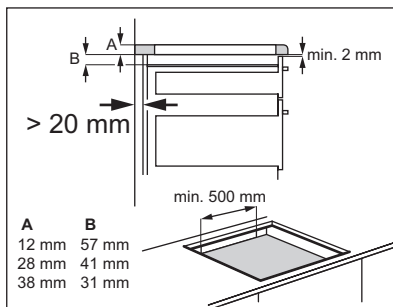
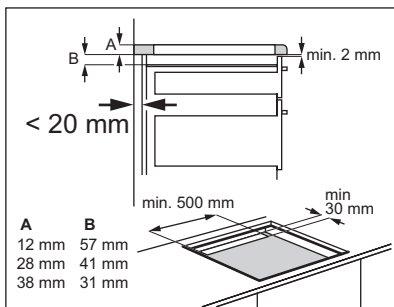


- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.

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).





9. TEKNISKE DATA

Modell EHL9530FOK	Prod.Nr. 949 596 022 00
Typ 58 GCD E2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 6.9 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.9 kW
ELECTROLUX	  

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 litt fra 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	36
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	37
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	39
4. USO DIARIO	41
5. CONSEJOS ÚTILES	44
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	46
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	46
8. INSTALACIÓN	49
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	51

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

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

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

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- 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, desconecte inmediatamente el aparato 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.



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 utilizado 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 en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.

- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.

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

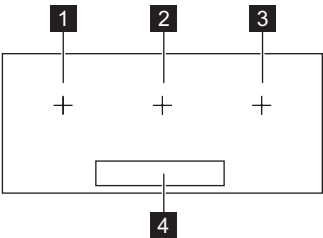
2.4 Desecho



ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

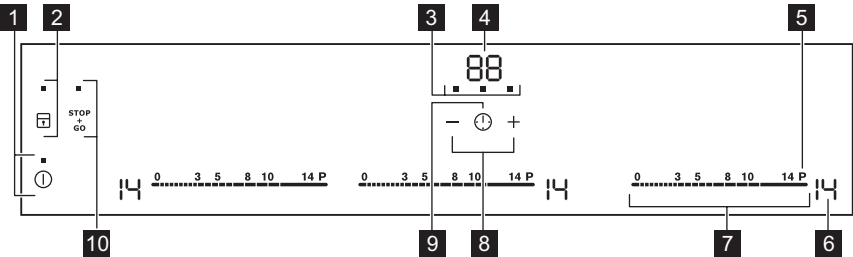
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Zona de cocción por inducción
- 3 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.

Sensor	Función
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 	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  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.
	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!

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.

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

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque ① durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

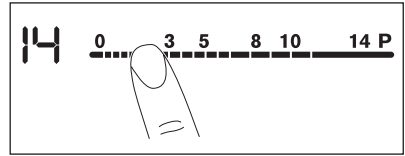
La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- 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.



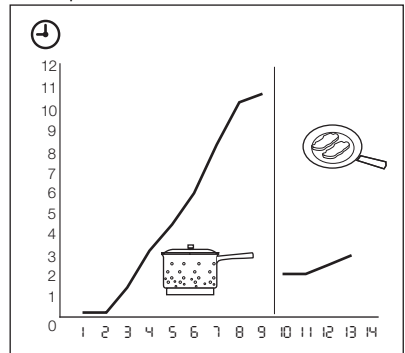
4.4 Calentamiento automático

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

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

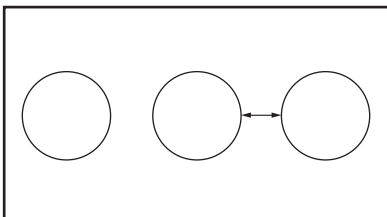


4.5 Función Power

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 aparece . Para apagar, toque un nivel de temperatura - .

4.6 Administrador de energía

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



4.7 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 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

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

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

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

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

Avisador

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

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

4.8 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  du-

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

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

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

Activación de los sonidos

Apague el aparato.

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

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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

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 tem-

peratura de calentamiento y de la duración de la cocción.

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.

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.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

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

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
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 ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
- 2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- 3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio.**

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.

Problema	Posible causa	Solución
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".
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 [L]	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende [F]	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.

Problema	Posible causa	Solución
	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 E 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 E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
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

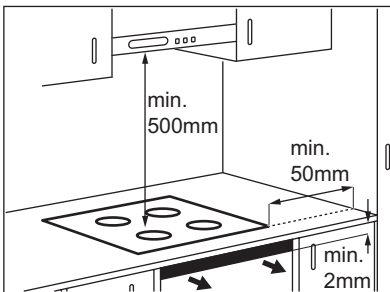
8.1 Aparatos integrados

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

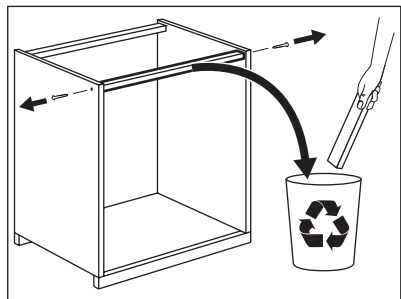
8.4 Montaje

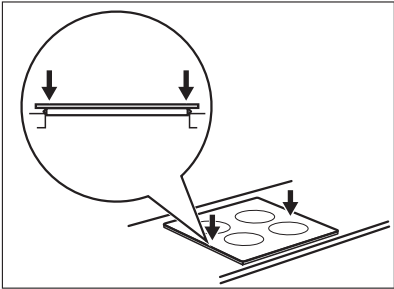
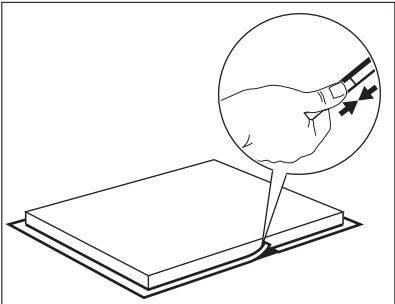
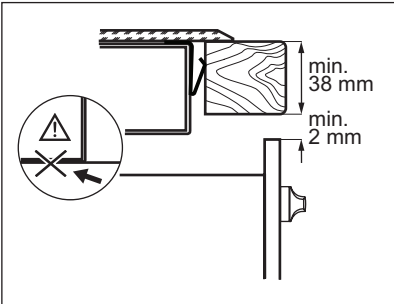
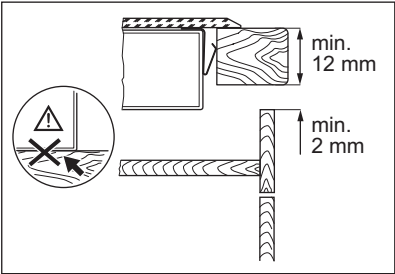
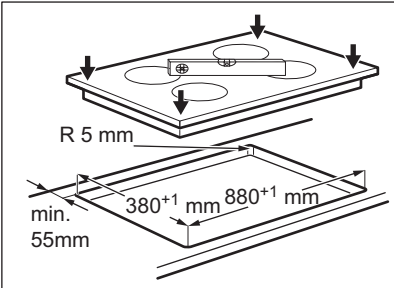
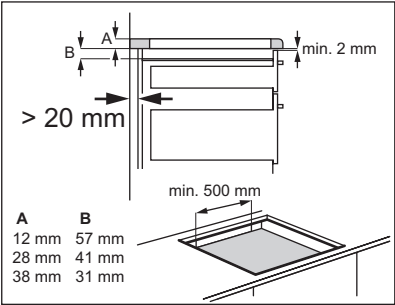
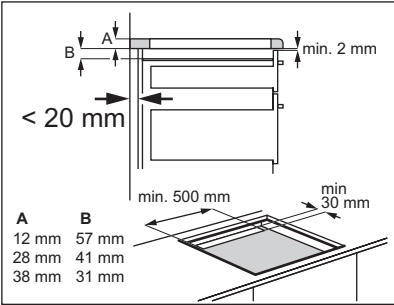


- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

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 vitrocerámica. 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.





9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHL9530FOK	Prod.Nr. 949 596 022 00
Typ 58 GCD E2 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 6.9 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	6.9 kW
ELECTROLUX	  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de coc- ción	Potencia no- minal (ajuste de calor má- ximo) [W]	Función Po- wer activada [W]	Duración máxima de la función Po- wer [min]	Diámetro mí- nimo 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	53
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	54
3. PRODUKTBESKRIVNING	56
4. DAGLIG ANVÄNDNING	57
5. RÅD OCH TIPS	60
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	62
7. FELSÖKNING	62
8. INSTALLATION	64
9. TEKNISK INFORMATION	66

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 kokytorna.
- 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.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING

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 enhe-

tens 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



WARNING

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 skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- 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.
- Lagg 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.



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 produkten.



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.
- Lagg 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 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 metallföremål.

2.4 Avfallshantering

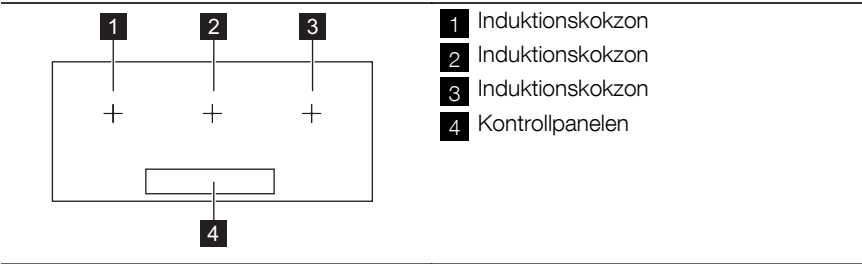


VARNING

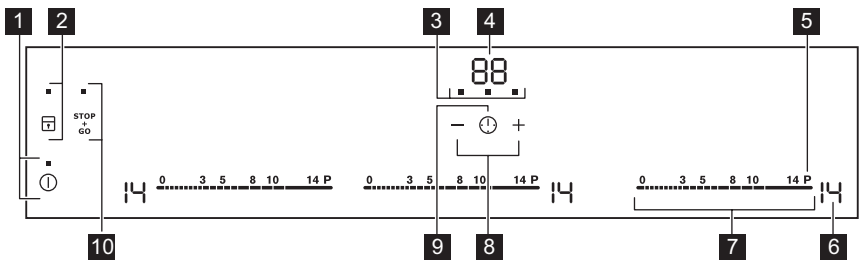
Risk för kvävning eller skador.

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

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.
7	Inställningslist	För inställning av värmeläget.
8	+ / -	För att öka eller minska tiden.
9		För att ställa in kokzonen.
10	STOP + GO	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.

3.2 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Funktionen ^{STOP} _{GO} 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 kokkäril 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

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:

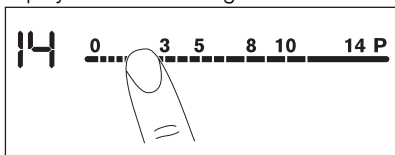
- Alla kokzoner är inaktiverade ().
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkäril kokar torrt). Vänta tills kokzonen

svalnat innan du använder produkten igen.

- Du använder ett olämpligt kokkäril. Symbolen 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:
 - , - - 6 timmar
 - - - 5 timmar
 - - - 4 timmar
 - - - 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.

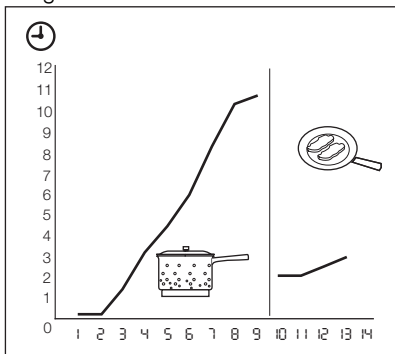


4.4 Automax

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.

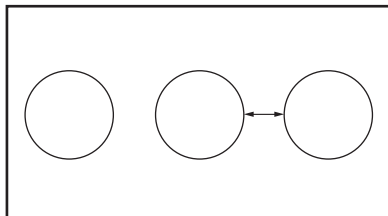


4.5 Effektfunktion

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 Effektregering

Effektregeringen 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 nedräkningstimmern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ in nedräkningstimmern 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 (**00 - 99** 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 **00**. Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på **+** och **-**.

När tiden gått ut ljuder en signal och **00** 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 UP tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan UP 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 . **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.

4.11 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 sekun-

der.  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.

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 kokyten. Täck korset helt. Den magnetiska delen av kokkärlets botten ska vara minst 125 mm. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på

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.

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 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.

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 genere-

ras 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.

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.

5.6 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär.

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-rade 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 %
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 %

Värme läg e	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), friterade 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 glaskeramiken 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.
	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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
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 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 kokkärl på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.
 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 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 "Kokkärlet 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 inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

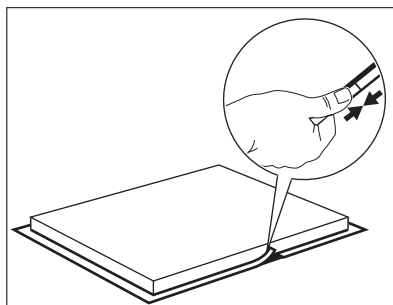
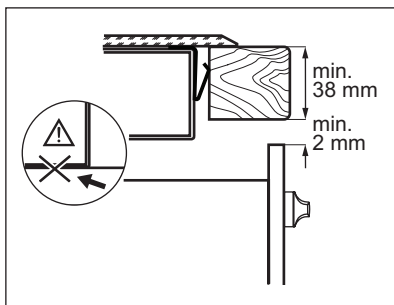
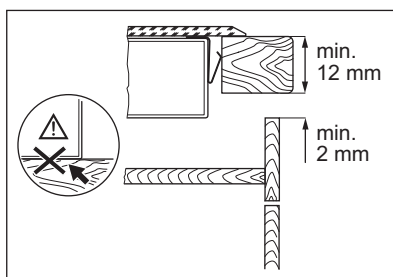
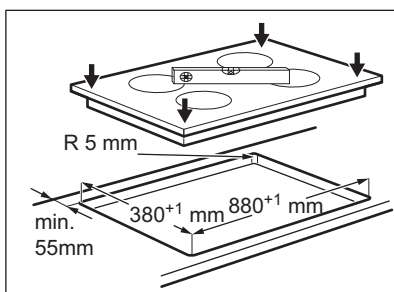
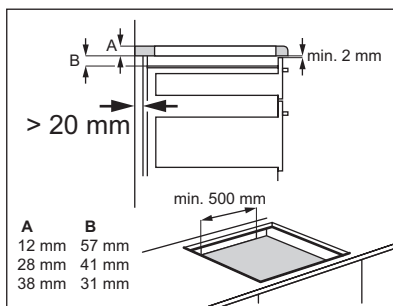
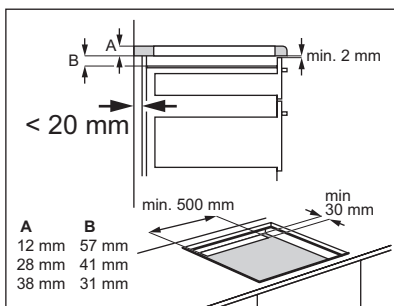
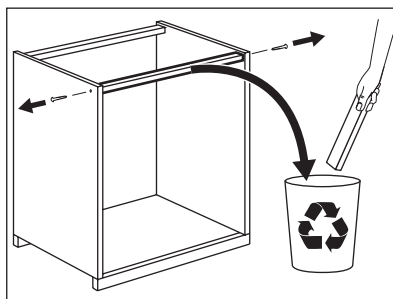
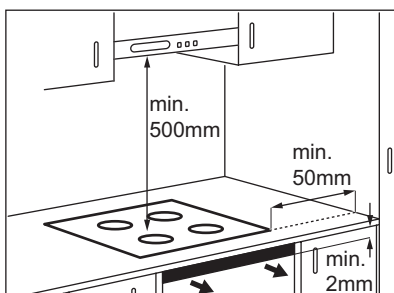
8.2 Nätkabel

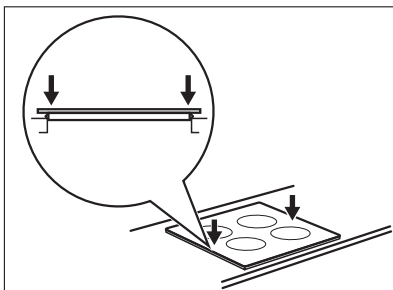
- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

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 00

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 kokkärlsdiameter [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



892947798-D-472012