



Thinking of you
Electrolux



EHH6340FOK

.....
DA KOGSEKTION
FR TABLE DE CUISSON
ES PLACA DE COCCIÓN
SV INBYGGNADSHÄLL

.....
BRUGSANVISNING 2
NOTICE D'UTILISATION 17
MANUAL DE 34
INSTRUCCIONES
BRUKSANVISNING 51

INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE	6
4. DAGLIG BRUG	8
5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	10
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	11
7. FEJLFINDING	12
8. INSTALLATIONSVEJLEDNING	14
9. TEKNISK INFORMATION	16
10. MILJØHENSYN	16

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



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



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



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

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

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



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegreringen.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegil snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette forhindrer, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets

bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.

- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Apparatets bund kan blive varm. Det anbefales at montere et brandsikkert plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden du udfører en foranstaltning, skal du sørge for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.

- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontakto-

strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.

- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskokezonerne, når apparatet er i drift.



ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

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

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kokezonerne. De kan blive varme.
- Sæt kokezonen på "sluk", når den ikke er i brug. Stol ikke på grydedektoren.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.3 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Undlad at bruge højtryksrenser eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metaliske genstande.
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

2.4 Bortskaffelse

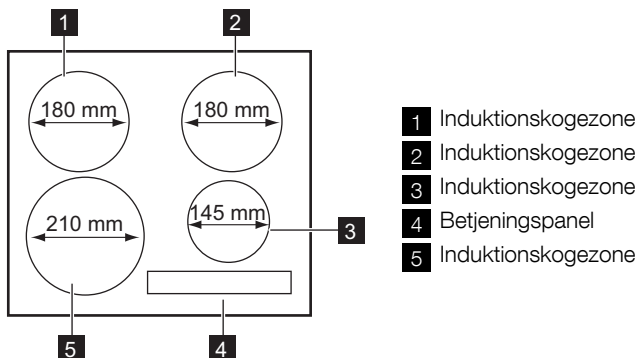


ADVARSEL

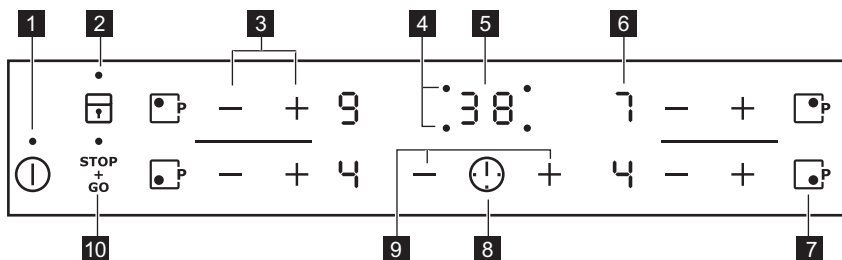
Risiko for personskade eller kvælning.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet



3.2 Oversigt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Funktion
1 	Tænder/slukker for apparatet.
2 	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3 	Øger eller mindsker varmetrinnet.
4 Timerindikator for kogezone.	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
5 Timerdisplayet.	Viser tiden i minutter.
6 Indikator for varmetrin.	Viser varmetrinnet.
7 	Aktivering af boosterfunktionen.
8 	Valg af kogezone.
9 	Øger eller mindsker tiden.
10 	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.

3.3 Display for varmetrin

Visning	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Holde varm/STOP+GO-funktionen er tændt.
	Kogezonen er tændt.
	Opkogningsautomatikken er tændt.
	Uegnet kogegrej eller for lille, eller der står ingen gryde/pande på kogezone.
	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås/Børnesikringen er slået til.
	Boosterfunktionen er tændt.
	Automatisk slukning er aktiveret.

3.4 Restvarmeindikator



ADVARSEL

 Forbrændingsrisiko ved restvarme!

Induktionskogezoneerne laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken er varm pga. varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG

4.1 Aktivering og deaktivering

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

4.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet hvis:

- Alle kogezone er slukket **0**.
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud, m.m.). Der udsendes et lydsignal i et stykke tid, og apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogesektionen, når kogezone er kølet af.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet **F** vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter nogen tid tændes **-**, og apparatet slukkes. Se herunder.
- Forholdet mellem varmeindstilling og tid for den automatiske sluk-funktion:
 - **0**, **1** - **2** — 6 timer
 - **3** - **4** — 5 timer
 - **5** — 4 timer
 - **6** - **9** — 1,5 timer

4.3 Varmetrin

Rør ved **+** for at øge varmetrinnet. Rør ved **-** for at mindske varmetrinnet. Displayet viser varmetrinnet. Tryk på **+** og **-** på samme tid for at slukke for kogezone.

4.4 Opkogningsautomatik

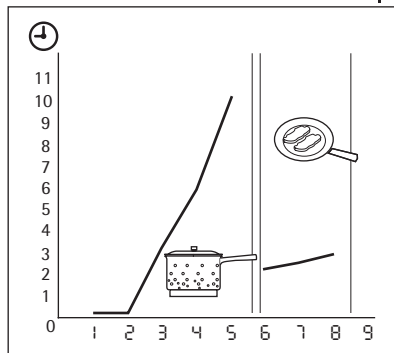
Du kan opnå det påkrævede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagram-

met) og skruer derefter ned til det ønskede trin.

Sådan aktiveres opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Berør **0**. Symbolet **P** tændes i displayet.
2. Rør straks ved **+**. Symbolet **R** tændes i displayet.
3. Rør straks ved **-** en eller flere gange, indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder vises **R** i displayet.

Funktionen deaktiveres ved at berøre **+**.



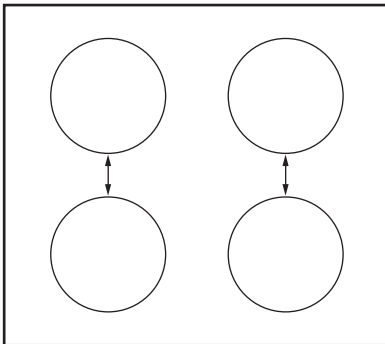
4.5 Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezone. Boosterfunktionen kan aktiveres i en begrænset tidsperiode (se kapitlet om teknisk information). Derefter slår induktionskogezone automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

Rør ved **0** for at slå funktionen til, **P** lyser. Funktionen deaktiveres, når varmetrinnet ændres.

4.6 Effektstyring

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



4.7 Timer

Minutur

Brug timeren til at indstille, hvor lang tid kogezoneen skal være tændt denne ene gang.

Indstil timeren, når du har valgt kogezone.

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

- **Sådan indtilles kogezoneen:** Rør ved gentagne gange, indtil indikatoren for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan tændes eller ændres timeren:** Indstil tiden ved at røre ved $+$ eller $-$ for timeren (- minutter). Når lampen for kogezoneen begynder at blinke langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan slås timeren fra:** Indstil kogezoneen med , og rør ved $-$ for at slå timeren fra. Resttiden tæller baglæns ned til . Lampen for kogezoneen slukkes.
- **Sådan ses resttiden:** Indstil kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigere. Displayet viser resttiden.

Når tiden er gået, lyder der et signal, og blinker. Kogezoneen slukkes.

- **Sådan afbrydes lydssignalet:** Tryk på .

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezoneerne. Rør ved . Rør ved $+$ eller $-$ for at indstille

tiden. Når tiden er gået, lyder der et signal, og blinker

- **Sådan afbrydes lydssignalet:** Tryk på .

4.8 STOP+GO

-funktionen indstiller alle kogezoneer, der bruges på det laveste varmetrin (). Når anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

-funktionen standser ikke timer-funktionen.

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

4.9 Lås

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

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

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

Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

4.10 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

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

Sådan slås børnesikringen fra

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

Sådan tilsidesættes børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med  . Symbolet  tændes.

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

5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



INDUKTIONSKOGEZONER

For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i koge- grejet.

5.1 Kogegrej til induktionskogezone



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

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



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

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

5.2 Støjen under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjende lyd: Du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).

- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

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

5.3 Energibesparelse



Sådan sparer du energi

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



Kogezonens ydeevne

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

5.4 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezonens strømforbrug er ikke lineært. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezonens strømforbrug. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt strømfor- brug
 1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet	3 %
1 - 2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gela- tine	5 - 25 min	Bland ind imellem	3 - 5 %
1 - 2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10 - 40 min	Læg låg på under til- beredningen	3 - 5 %
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, op- varmning af færdigret- ter	25 - 50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælke- retter under tilbered- ningen	5 - 10 %
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20 - 45 min	Tilføj nogle spsk. væ- ske	10 - 15 %
4 - 5	Dampning af kartofler	20 - 60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler	15 - 21 %
4 - 5	Kogning af større porti- oner, sammenkogte retter og supper	60 - 150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser	15 - 21 %
6 - 7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æb- leskiver, samt opbagte saucer	efter behov	Vendes, når halvde- len af tiden er gået	31 - 45 %
7 - 8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tourne- dos, steaks	5 - 15 min	Vendes, når halvde- len af tiden er gået	45 - 64 %
9	Kogning af vand, pasta, brun- ing af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites			100 %
 P	Kogning af større mængder vand. Effekststyringen er tændt.			

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du

bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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



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

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glas-set. Sæt skraberens skræt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk

eller vand, fedtstænk og metalskin-nende misfarvning. Brug et rengø-ringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

7. FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes eller betjenes.		Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Der er rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er tændt.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og apparatet slukkes. Der udsendes et lydsignal, når apparatet slukkes.	Du har tildækket en eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt servicecentret, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er slået til.	Se under "Effektstyring".

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt stort kogegrej på de bageste kogezoner, hvis det er nødvendigt.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet, og tænd igen.
 tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet.	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis  lyser igen.
 tændes.	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophedningssikringen for kogezonerne og automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for komfuret. Fjern det varme kogegrej. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezonen igen. Hvis kogegrejet var årsagen til problemet, forsvinder fejlmeddelelsen fra displayet, men restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og se under "Kogegrej for induktionszoner" for at se, om dit kogegrej passer til apparatet.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode på glaspladen (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises.

Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATIONSVEJLEDNING



ADVARSEL

Se under "Oplysninger om sikkerhed".



Inden installationen

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

- Model
- PNC
- Serienummer

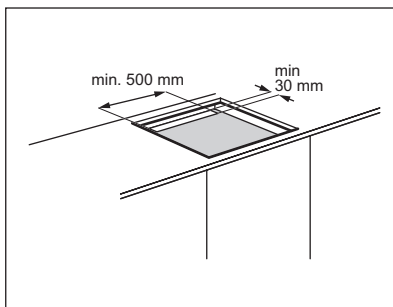
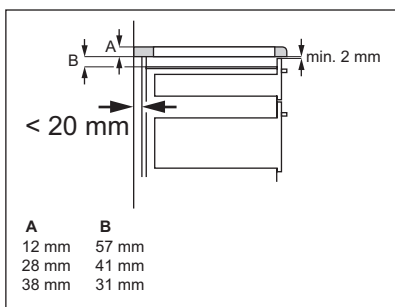
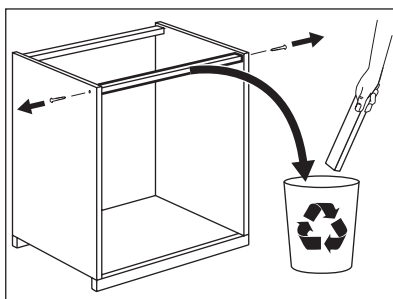
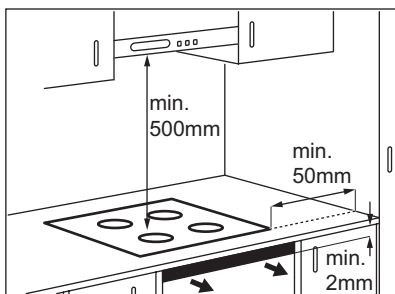
8.1 Indbygningsapparater

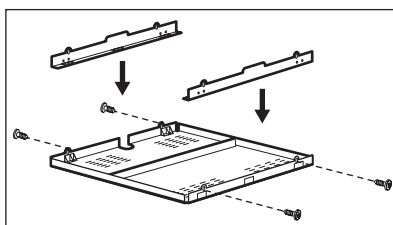
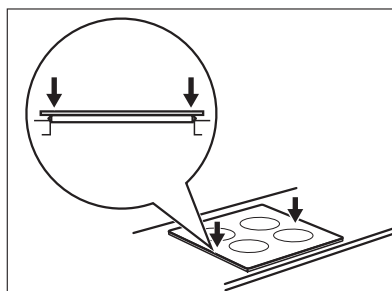
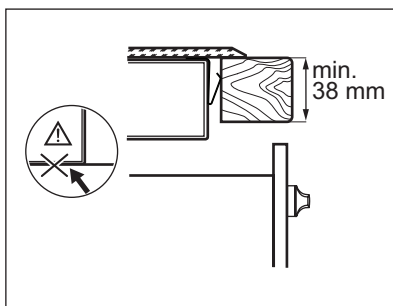
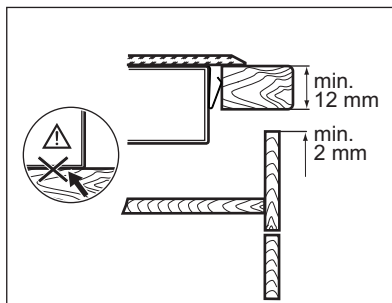
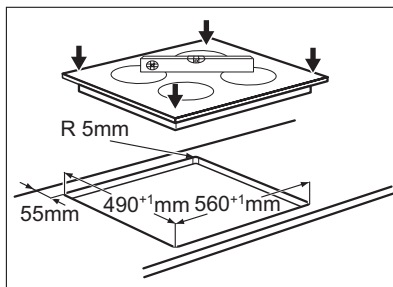
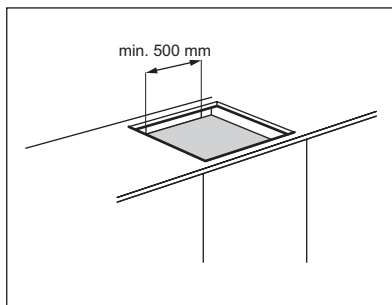
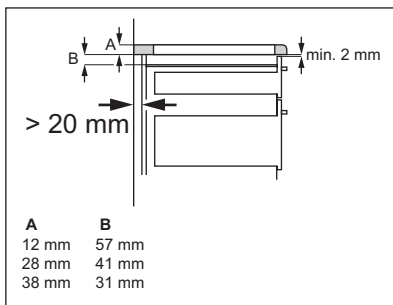
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygnings-

enheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.2 Tilslutningsledning

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





Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør¹⁾), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 2 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet.

Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis du installerer apparatet over en ovn.

¹⁾ Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i alle lande. Kontakt den lokale forhandler.

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	  

Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel ef- fekt (maks. varmeindstil- ling) [W]	Effektfunkti- on aktiveret [W]	Effektfunkti- ons maks- male varig- hed [min]	Minimal ko- gegrejsdia- meter [mm]
Bagest til højre — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til højre — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Bagest til ven- stre — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til ven- stre — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Kogezonernes effekt kan være forskellig på visse små områder fra dataene i tabel-

len. Den ændres med kogegrejets mate-
riale og dimensioner.

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  .
Anbring emballagematerialet i passende
beholdere til genbrug.
Hjælp med at beskytte miljøet og
menneskelig sundhed samt at genbruge
affald af elektriske og elektroniske

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	18
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	19
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	21
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	23
5. CONSEILS UTILES	25
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	28
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	28
8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	30
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	32
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	33

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 coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

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 faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts 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.

- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

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

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

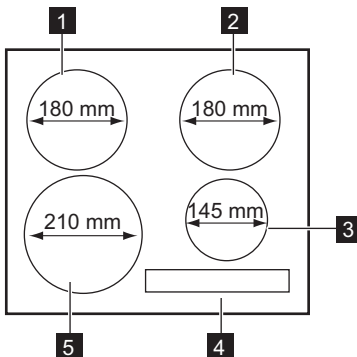


AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

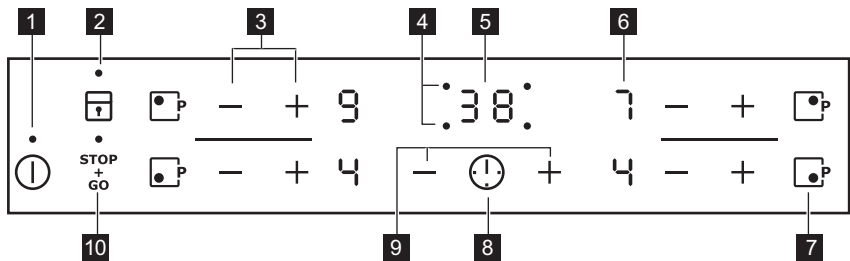
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



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

3.2 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	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson. Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5	Affichage du minuteur. Pour indiquer la durée, en minutes.
6	Affichage du niveau de cuisson. Pour indiquer le niveau de cuisson.
7	Pour activer la fonction Booster.
8	Pour sélectionner une zone de cuisson.
9	Pour augmenter ou diminuer la durée.
10	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

3.3 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La fonction Maintien au chaud/STOP+GO est active.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est active.
	Récipient de cuisson inadapté ou trop petit, ou absence de récipient sur la zone de cuisson.

Affichage	Description
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	La fonction Booster est activée.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.4 Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par 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 heure 30 minutes

4.3 Niveau de cuisson

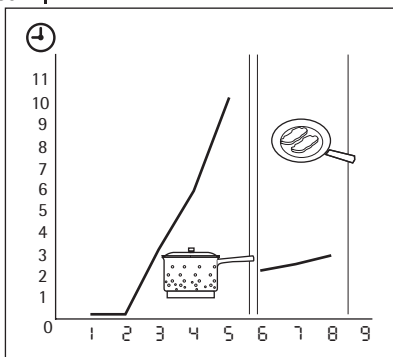
Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur  et  en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

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  . Le symbole  apparaît sur l'affichage.
2. Appuyez immédiatement sur  . Le symbole  apparaît sur l'affichage.
3. Appuyez immédiatement sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche.

Au bout de 3 secondes,  s'affiche. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur .

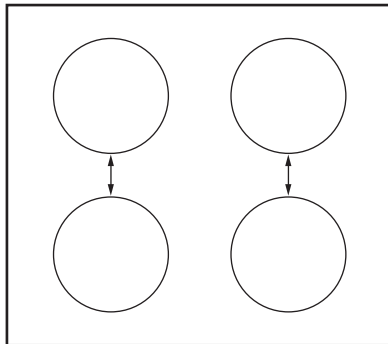


4.5 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur  ;  s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

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 dégressif

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

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

- **Pour régler la zone de cuisson:** appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- **Pour activer ou changer le minuteur :** appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée ( -  minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour désactiver le minuteur :** réglez la zone de cuisson avec  et appuyez sur  pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à  . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche  . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et  clignote. La zone de cuisson se désactive.
- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur .

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 **-** pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et  clignote.

- **Arrêt du 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.

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

5.1 Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Matériaux des récipients

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

Un récipient convient à l'induction si :

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



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

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

5.2 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.

5.3 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 ».

5.4 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 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 5 %
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 5 %
2 - 3	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.	5 – 10 %
3 - 4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	10 – 15 %
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	15 – 21 %
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	15 – 21 %
6 - 7	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	31 – 45 %
7 - 8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
9	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
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.**

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.

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.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume.	Aucun récipient ne se trouve 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.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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 l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais 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. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT
Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

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

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

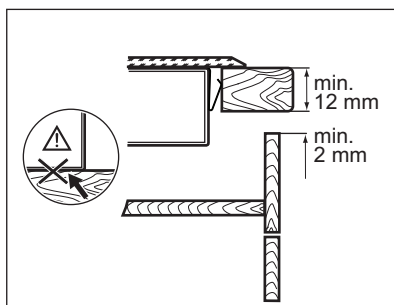
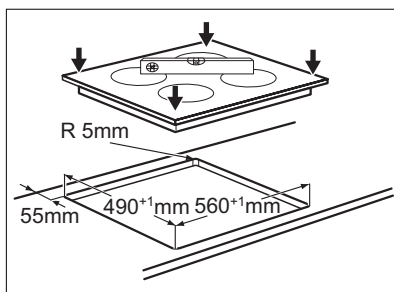
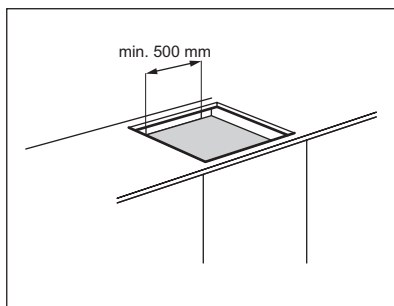
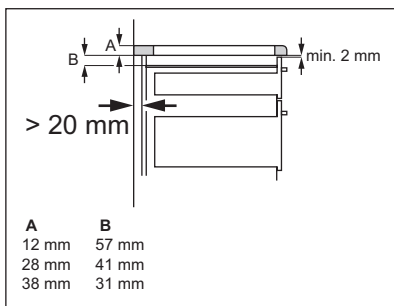
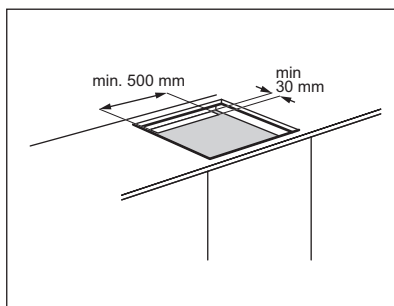
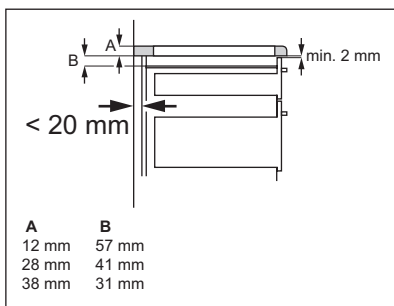
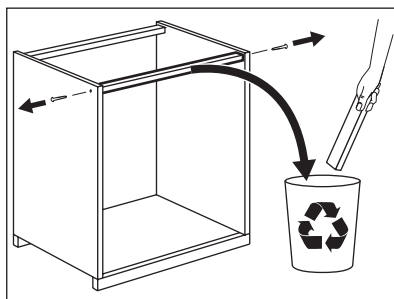
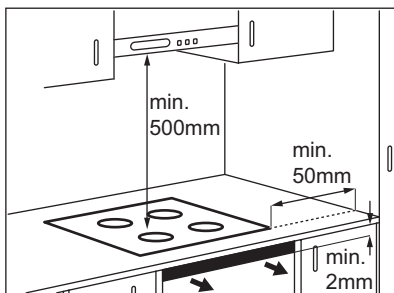
8.1 Appareils encastrables

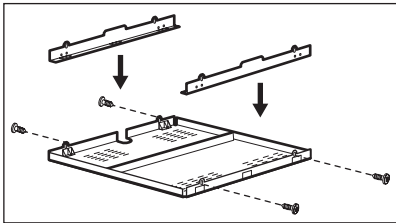
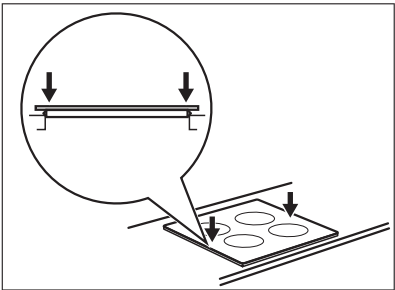
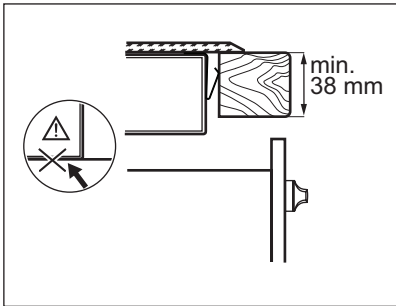
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

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 Montage





Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

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

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Puissance des zones de cuisson

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

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

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

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

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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	35
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	36
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	38
4. USO DIARIO	40
5. CONSEJOS ÚTILES	42
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	45
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	45
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	47
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	49
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES	50

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 utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté 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 o 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 inducción cuando el aparato esté funcionando.



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.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o manta para el fuego.



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



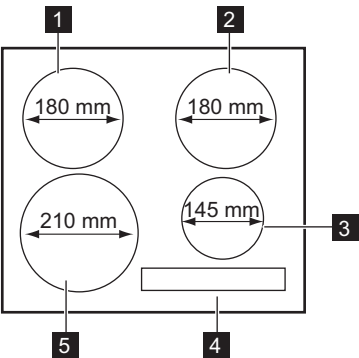
ADVERTENCIA

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.

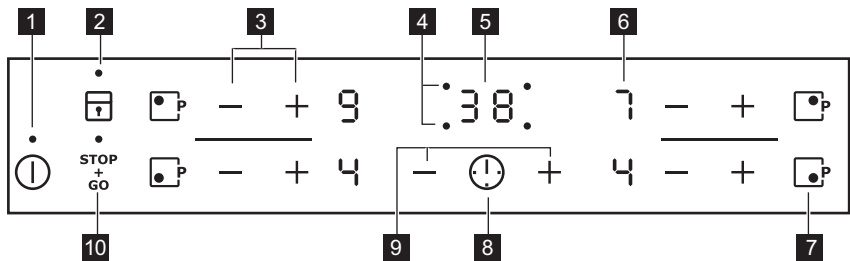
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



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

3.2 Disposición panel de control



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

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

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Hay un fallo de funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo y el bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	La función Power está activada.
	La función de desconexión automática está activada.

3.4 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base

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

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

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

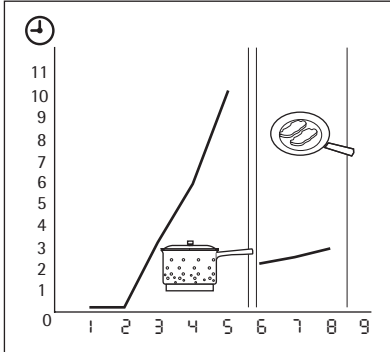
Toque para aumentar el nivel de calor. Toque para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

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 . El símbolo  aparece en la pantalla.
2. Pulse inmediatamente . El símbolo  aparece en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque .

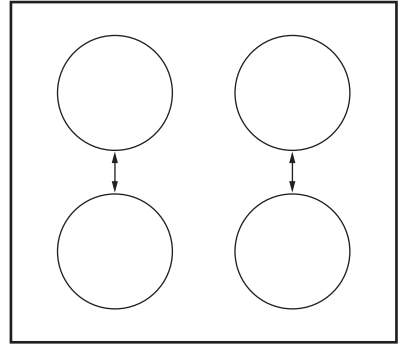


4.5 La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción por inducción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Para activarla, toque , y se encenderá . Para desactivarla, cambie el 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

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.

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:** pulse  repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con  y toque  para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea. Se apaga la zona de cocción.
- **Para detener la señal acústica:** pulse .

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque  o  para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y  parpadea.

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

4.8 STOP+GO

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

Cuando  está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura. La función  no detiene la función del temporizador.

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

4.9 Bloqueo

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

Ajuste primero la temperatura.

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

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.10 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

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

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.



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

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción

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 en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %

Ajuste del nivel de calor	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 5 %
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 5 %
2 - 3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	5 – 10 %
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	10 – 15 %
4 - 5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	15 – 21 %
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	31 – 45 %
7 - 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente

de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

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 sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato 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.

Problema	Posible causa	Solución
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 recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
 se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
 y un número se encienden.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	Se ha producido un fallo de funcionamiento 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 aparato. 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. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA
Consulte el capítulo "Información sobre seguridad".



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

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

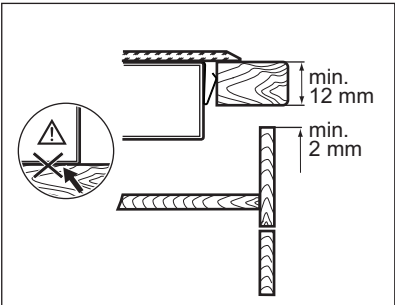
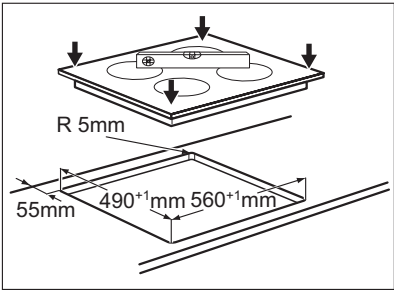
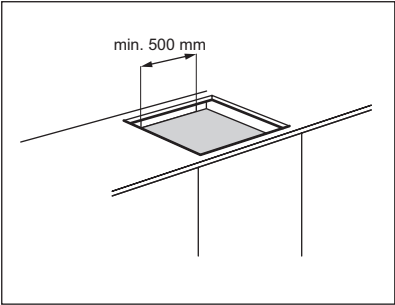
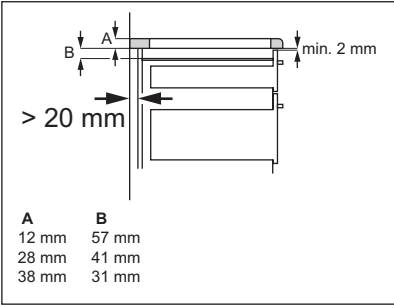
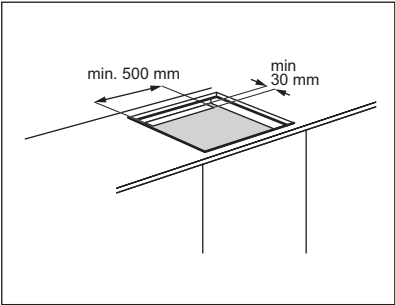
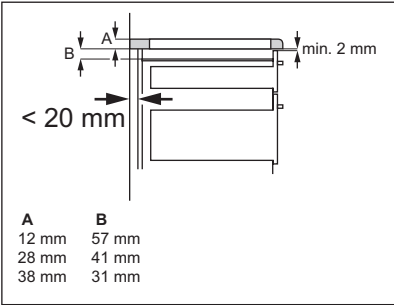
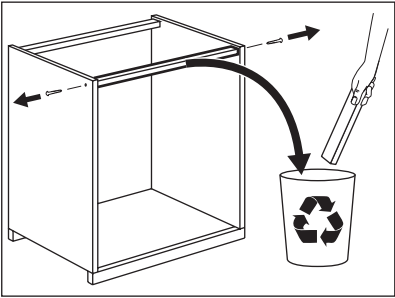
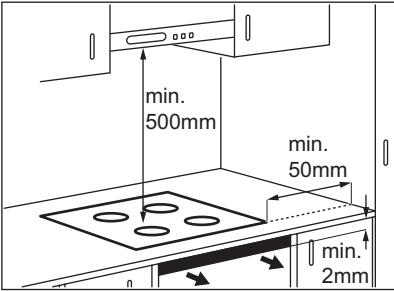
8.2 Cable de conexión

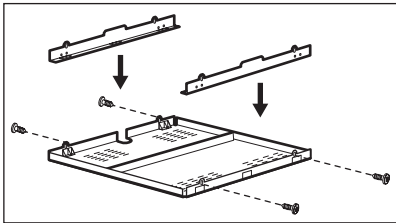
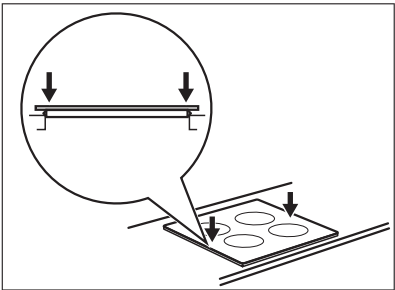
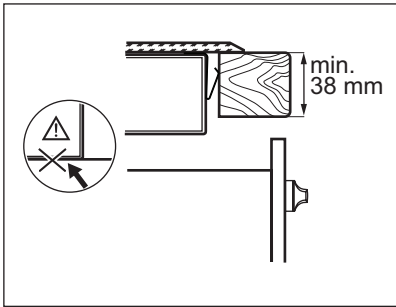
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.1 Aparatos integrados

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

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

¹⁾ El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Anterior derecha — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior izquierda — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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	52
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	53
3. PRODUKTBESKRIVNING	55
4. DAGLIG ANVÄNDNING	56
5. RÅD OCH TIPS	58
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	60
7. FELSÖKNING	61
8. INSTALLATIONSANVISNINGAR	62
9. TEKNISK INFORMATION	64
10. MILJÖSKYDD	65

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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

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.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

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

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.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle. Lita inte på kastrullvarnaren.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om 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 diskmaskinen.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flaman med ett lock eller en brandfilt.



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

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



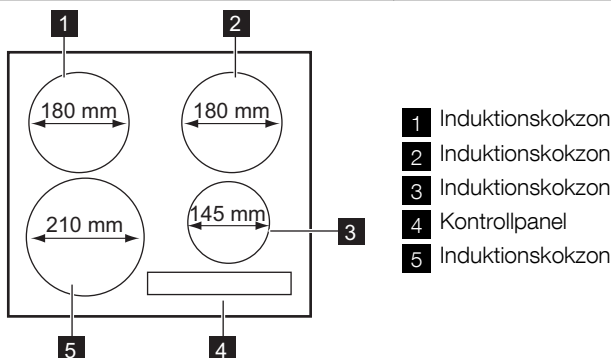
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

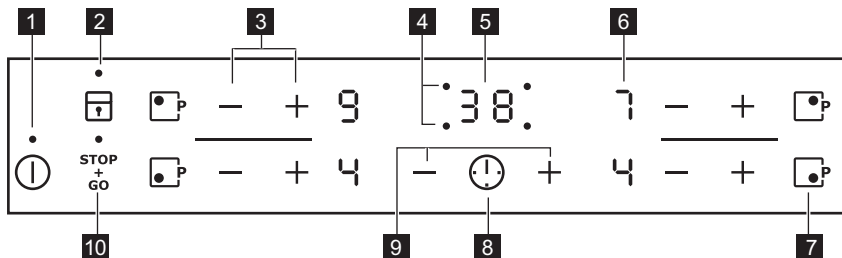
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

Touch-kontroll	Funktion
1 ①	För att aktivera och avaktivera produkten.
2 ②	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3 + / -	För att öka eller minska värmeläget.
4 Kokzoners timerindikering.	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
5 Timerdisplay.	För att visa tiden i minuter.
6 Värmelägesdisplay.	För att visa det inställda värmeläget.

Touch-kontroll	Funktion
7 	För att aktivera effektfunktionen.
8 	För att välja en kokzon.
9 	För att öka eller minska tiden.
10 	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Funktionen Håll varm/STOP+GO är påslagen.
	Kokzonen är på.
	Funktionen Automax är aktiverad.
	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
	Strömmen är påslagen.
	Den automatiska avstängningen har aktiverats.

3.4 Restvärmeindikering



VARNING

 Risk för brännskador från restvärme!

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 kokkärl kokar torrt). Innan du använder produkten igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar 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:

- [1] , [1] - [2] - 6 timmar
- [3] - [4] - 5 timmar
- [5] - 4 hours
- [6] - [9] - 1,5 timmar

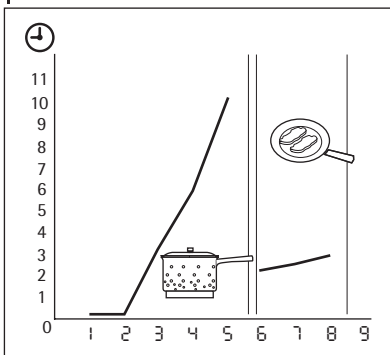
4.3 Värmeläge

Tryck på **+** för att öka värmeläget. Tryck på **-** för att minska värmeläget. Displayen visar värmeläget. Tryck på **+** och **-** samtidigt för att inaktivera kokzonen.

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:

- Tryck på **[P]**. Symbolen **[P]** visas på displayen.
- Tryck omedelbart på **+**. Symbolen **[R]** visas på displayen.
- Tryck omedelbart på **-** flera gånger tills önskad värmeinställning visas. Efter 3 sekunder syns **[R]** på displayen. Stäng av funktionen genom att trycka på **+**.



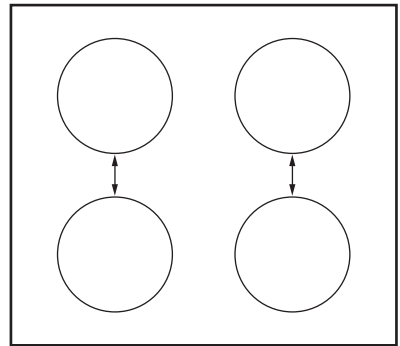
4.5 Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen kan aktiveras under en begränsad tidsperiod (se avsnittet Teknisk information).

Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på **[P]**, **[P]** tänds. För att avaktivera funktionen ändrar du värmeläget.

4.6 Effektfreglering

Effektfregleringen 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

Nedräkningstimern

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

Ställ in timern efter valet av kokzon.

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

- Så här anger du kokzon:** tryck på **[1]** om och om igen tills indikatorn för den önskade kokzonen visas.
- För att aktivera eller ändra timern:** Tryck på **+** eller **-** för timern för att ställa in tiden (**00** - **99** minuter). När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.
- För att inaktivera timern:** välj kokzon med **[1]** och tryck på **-** för att inaktivera timern. Den återstående tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar.

- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

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

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

Signalur

Timern kan användas som **signalur** när kokzonerna inte används. Tryck på . Tryck på eller 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.

5. RÅD OCH TIPS



INDUKTIONSKOKZONER

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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

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



Kokkärls botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärls mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten upp till en viss gräns.

5.2 Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärl tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärl 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.

Värme läg e	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl	3 %
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 - 5 %
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 - 5 %

5.3 Spara energi



Så här sparar du energi

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



Kokzonens effektivitet

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

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär.

När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning.

Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme läg e	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
2 - 3	Småkoka ris och mjölk- rätter, värma färdigla- gade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase- rade rätter under till- agningen	5 – 10 %
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matske- dar vätska	10 – 15 %
4 - 5	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g pota- tis	15 – 21 %
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	15 – 21 %
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannka- kor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden	31 – 45 %
7 - 8	Kraftig stekning, pota- tiskroketter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden	45 – 64 %
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), friter pommes frites			100 %
 P Koka stora mängder vatten. Effektregeringen är aktiverad.				

Information om akrylamid

Viktigt Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller

stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



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

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan

snett mot glasytan och för bladet över ytan.

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

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.
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.
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Inget kokkärl står på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.

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

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramik (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. INSTALLATIONSANVISNINGAR



WARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



Före installationen

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

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

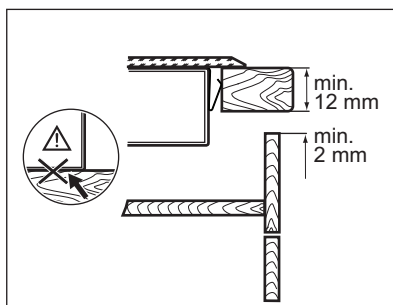
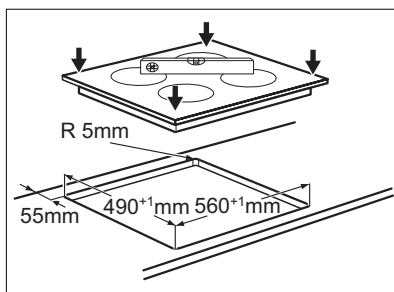
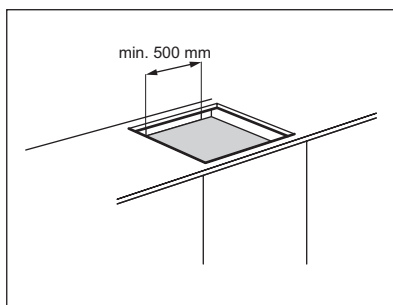
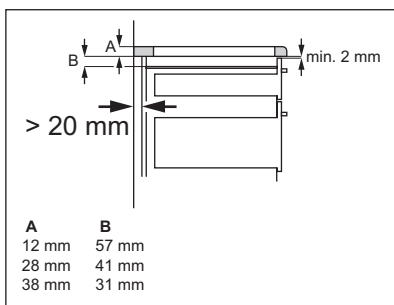
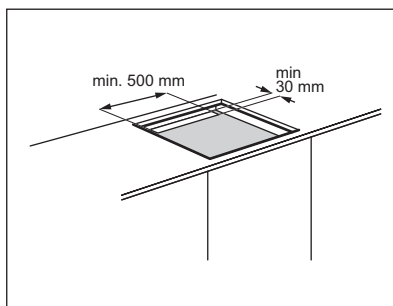
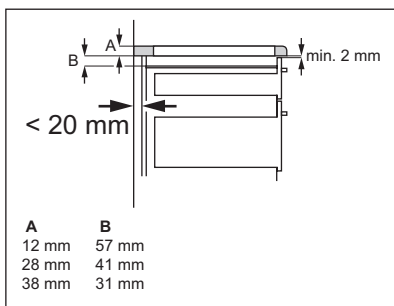
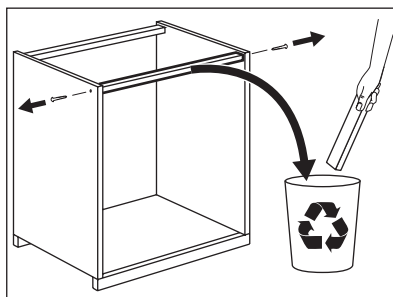
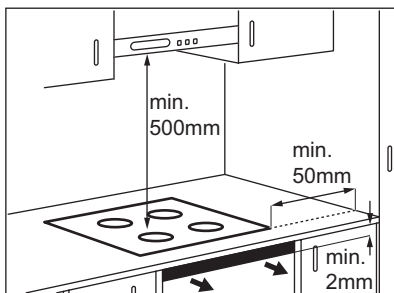
8.1 Inbyggnadsprodukter

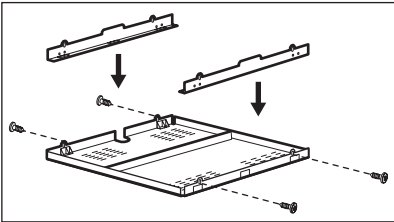
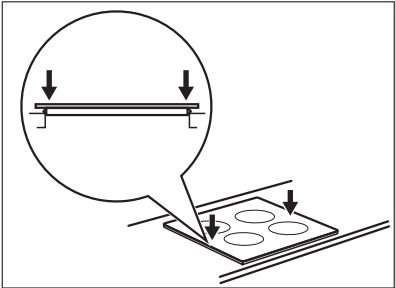
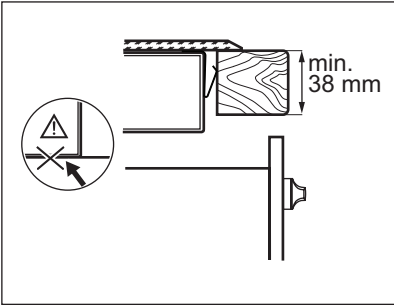
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

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 Montering





Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör¹⁾) behövs inte den främre ventilationsöppningen på 2 mm och skyddsplåten direkt under produkten. Du kan inte använda skyddslådan, Proboxen, om du installerar produkten ovanför en inbyggadsugn.

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

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE  

Effekt för kokzonerna

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

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktivrad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiameter [mm]
Vänster fram -210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

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



892947880-E-242012