



Thinking of you
Electrolux



EHH6340FOK

.....
DA KOGSEKTION

FI KEITTOTASO

PT PLACA

ES PLACA DE COCCIÓN

.....
BRUGSANVISNING

KÄYTTÖOHJE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

2

17

32

49

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	13
9. TEKNISK INFORMATION	15

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 trækafasting.
- 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.



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 kogezoneerne. De kan blive varme.
- Sæt kogezoneen 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 kogezone, 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 koge-sektionen.

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

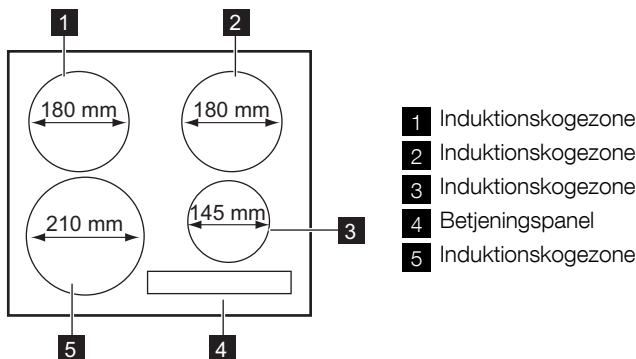


ADVARSEL

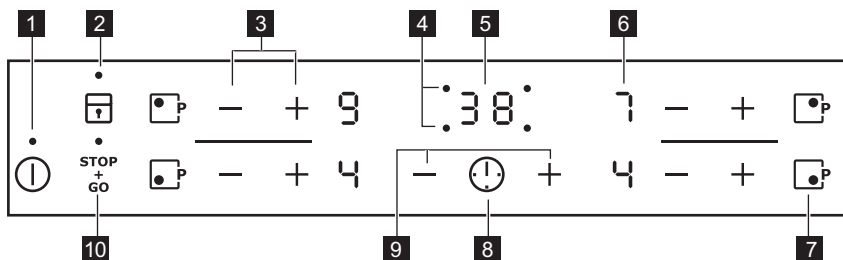
Risiko for personskade eller kvælning.

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	STOP + GO	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 kogezonen.
	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!

Induktionskogezonerne 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

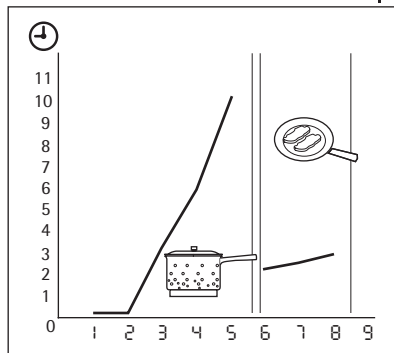
Du kan opnå det påkrævede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagram-

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 **+**.

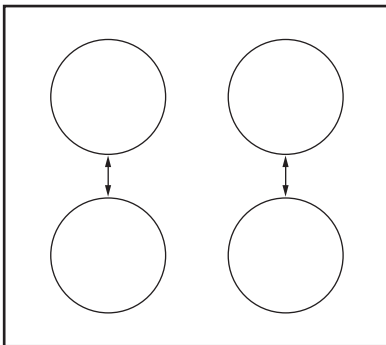


4.5 Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezone. Boosterfunktionen kan aktiveres i en begrænset tidsperiode (se kapitlet om teknisk information). Derefter slår induktionszonen 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 fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezone. Effekten i den anden kogezone mindskes automatisk. Varmeindstillingsdisplayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



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 kogegrejs bund.



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

Kogegrejets mål: Til en vis grad tilpasses induktionskogezone automatisk til størrelsen på kogegrejs 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 kogegrejs 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 tilberedningen	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. væske	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 portio- ner, 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. Effektstyringen 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 garantiheftet.

8. INSTALLATIONSVEJLEDNING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.



Inden installationen

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

- Model
- PNC
- Serienummer

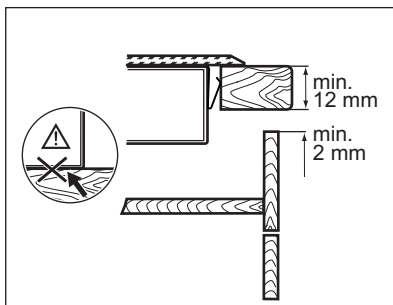
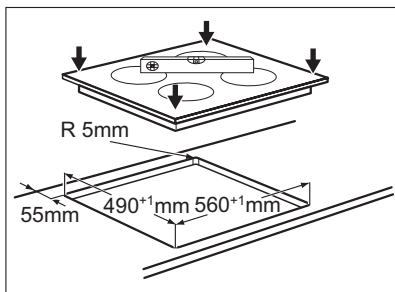
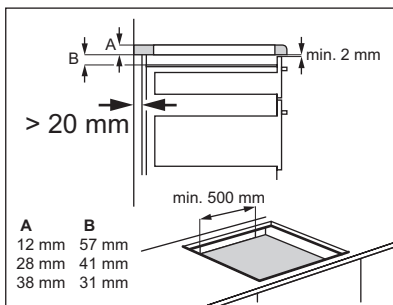
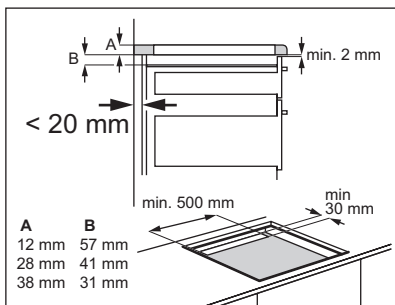
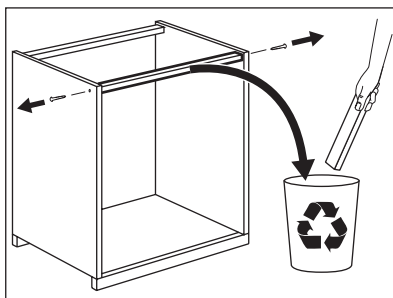
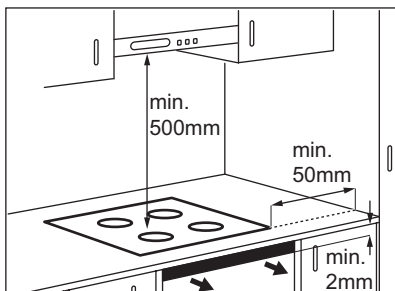
8.1 Indbygningsapparater

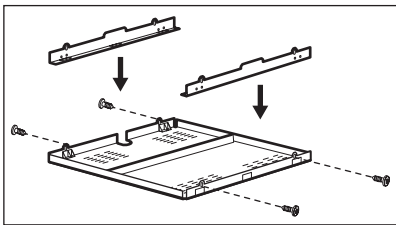
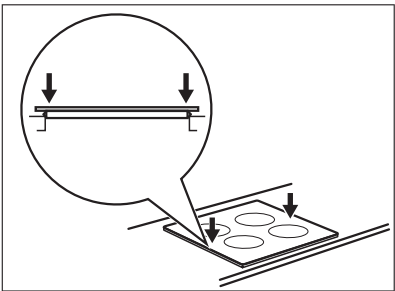
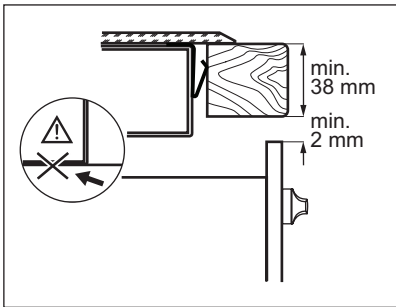
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygnings-

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 01
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  

Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel ef-fekt (maks. varmeindstil-ling) [W]	Effektfunkti-on aktiveret [W]	Effektfunkti-ons maksi-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

Kogezone	Nominel ef- fekt (maks. varmeindstil- ling) [W]	Effektfunkti- on aktiveret [W]	Effektfunkti- ons maksi- male varig- hed [min]	Minimal ko- gegrejsdia- meter [mm]
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.

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	18
2. TURVALLISUUSOHJEET	19
3. LAITTEEN KUVAUS	21
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	22
5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	25
6. HOITO JA PUHDISTUS	27
7. VIANMÄÄRITYS	27
8. ASENNUKSEEN OHJEET	29
9. TEKNISEET TIEDOT	30

WE'RE THINKING OF YOU

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

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



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



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



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

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske- ta lämpövastuksiin.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa laittaa liesitasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke lieden vastus pois päältä vääntimellä.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden alapuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoauk-

ko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtaukosta.

- Laitteen alaosa voi kuumentua. Suosittelemme, että asennat lämmönkestävän erotuslevyn laitteen alapuolelle, jotta laitteen alaosaan ei voida koskettaa.

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Sähkökytkennät saa suorittaa vain asiantunteva sähköasentaja.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai

pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.

- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huolto-liikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vika-virtakytkimet ja kontaktorit.

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttämiseen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumetua.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen. Älä luota keittoastian tunnistamiseen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

2.4 Hävittäminen



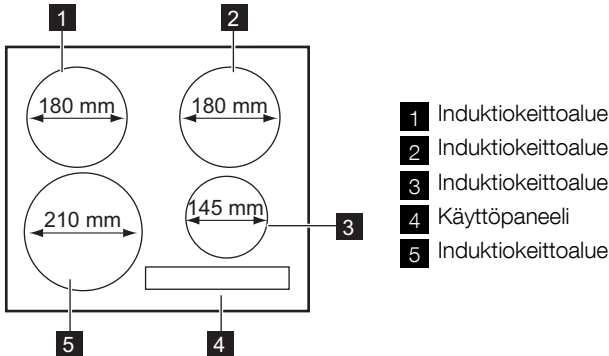
VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

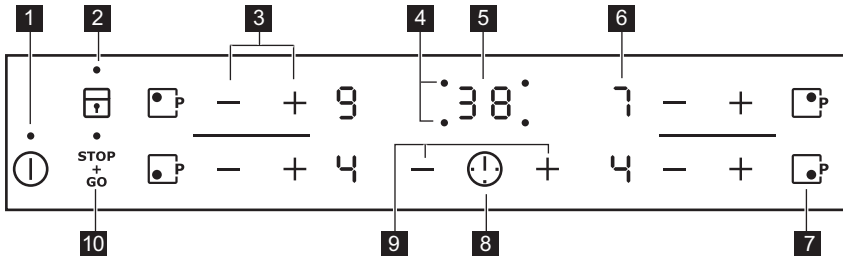
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



3.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketuspainike	Toiminto
1	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Tehotason suurentaminen tai pienentäminen.
4 Keittoalueen ajastimen ilmaismet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.

Kosketuspainike	Toiminto
5	Ajastimen näyttö
6	Tehotason näyttö
7	 Power-toiminnon käyttöönotto.
8	 Keittoalueen valitseminen.
9	+ / - Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	 Toiminnon STOP+GO kytkeminen päälle ja pois päältä.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Lämpimänäpito/STOP+GO-toiminto on toiminnassa.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennustoiminto toimii.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Toimintahäiriö.
	Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).
	Lukitus/lapsilukko on toiminnassa.
	Power-toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.

3.4 Jälkilämmön merkkivalo



VAROITUS!

 Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee keittotasosta virran automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta (.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.

- Käyttöpaneelin päälle roiskuu jotakin tai sen päälle asetetaan jotakin (pannu, pyyhe, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Laitteesta kuuluu äänimerkki jonkin aikaa ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytkeä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Katso alla.
- Tehotason ja automaattisen virrankatkaisun aika-asetuksien välinen suhde:
 - ,  -  — 6 tuntia
 -  -  — 5 tuntia
 -  — 4 tuntia
 -  -  — 1,5 tuntia

4.3 Tehotaso

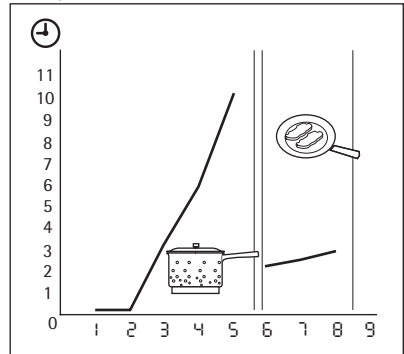
Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa alennetaan koskettamalla painiketta . Tehoasetus näkyy näytössä. Keittoalue kytkeään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

4.4 Automaattinen kuumennus

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

1. Kosketa . Symboli  tulee näkyviin näyttöön.
2. Kosketa välittömästi painiketta . Symboli  tulee näkyviin näyttöön.
3. Kosketa heti  -painiketta toistuvasti, kunnes vaadittu tehotaso tulee nä-

kyviin. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin . Kytke toiminto pois toiminnasta koskettamalla painiketta .

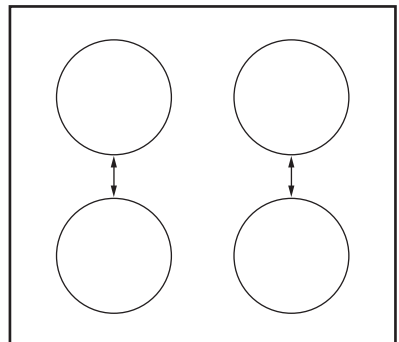


4.5 Power-toiminto

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

4.6 Tehonhallinta

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



4.7 Ajastin

Ajanlaskenta-automatiikka

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

Aseta ajastin valittuasi ensin keittoalueen.

Voit asettaa tehoton ennen ajastimen asettamista tai sen jälkeen.

- **Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta , kunnes haluamasi keittoalueen merkkivalo syttyy.
- **Ajastimen kytkeminen toimintaan tai muuttaminen:** Kosketa ajastimen painiketta  tai  ja aseta aika ( -  minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.
- **Ajastimen poistaminen käytöstä:** aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  — ajastimen kytkemiseksi pois toiminnasta. Ajan kulumisen näkyy näytössä arvoon  saakka. Keittoalueen merkkivalo sammuu.
- **Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

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

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

Hälytysajastimena

Voit käyttää ajastinta myös **hälytysajastimena** silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa . Kosketa  tai  — ajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika on kulunut loppuun, äänimerkki kuuluu ja  vilkkuu.

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

4.8 STOP+GO

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

Kun  on toiminnassa, tehotosoa ei voida muuttaa.

 -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.

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

4.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin painikkeet keittoalueiden ollessa toiminnassa virtapainiketta  lukuun ottamatta. Lukitseminen estää tehoton muuttamisen vahingossa. Aseta ensin tehoto.

Kytke toiminto päälle koskettamalla . Symboli  palaa neljän sekunnin ajan. Ajastin toimii edelleen.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Aikaisemmin asettamasi tehoto tulee voimaan.

Kun sammuut laitteen, myös tämä toiminto sammuu.

4.10 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan

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

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

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

Lapsilukon poistaminen toiminnasta yhden käyttökerran ajaksi

- Kytke laite toimintaan painikkeella . Symboli  syttyy.

- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää laitetta.

- Kun katkaiset virran laitteesta painikkeella , lapsilukko on edelleen kytkettynä.

5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



INDUKTIOKEITTOALUEET

Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

5.1 Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

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



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

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

5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet

- räätisevää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- piiskaavaa ääntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)

- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehotasoja.
- naksahdusta: kuuluu sähköpiiriin kytkeytyessä.
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toiminnassa.

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

5.3 Energiansäästö



Energian säästäminen

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



Keittoalueen tehokkuus

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

5.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen.

Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä.

Tämä tarkoittaa, että keskiarvolla tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat arvioita suuntaa-antavia.

Teho-	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä	Nimellisvir- rankulutus
 1	Kypsennytteen ruokien lämpimänä pito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi	3 %
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattien sulattaminen	5 - 25 min	Sekoita aika ajoin	3 – 5 %
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto	10 - 40 min	Keitä kannen alla	3 – 5 %
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25 - 50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana	5 – 10 %
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20 - 45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä	10 – 15 %
4 - 5	Höyryssä kypsennetyt perunat	20 - 60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita	15 – 21 %
4 - 5	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot	60 - 150 min	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet	15 – 21 %
6 - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä	31 – 45 %
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5 - 15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä	45 – 64 %
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus			100 %
	Suuren vesimäärän keittäminen. Tehonhallinta on käynnissä.			

Tietoa akryyliamidista

Tärkeää Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tarkkelyspitoisten) ruokien voimakas

ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.

6. HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikeltu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta
2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**

kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

– **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, ve-sirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

7. VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.		Kytke laite uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO-toiminto on toiminnassa.	Katso kappaletta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Laitteesta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun laite on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos keittoalue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumenus ei toimi.	Keittoalue on kuuma.	Anna keittoalueen jäähtyä riittävästi.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen tehotaso.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä.	Katso "Tehonhallinta".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat tarvittaessa takakeittoalueille.
 syttyy.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimitaan.
 syttyy.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimitaan.	Katso kappaletta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy.	Keittoalueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia keittoalueelle.
	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle.	Siirrä keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
 ja numero syttyy näyttöön.	Laitteessa on jokin vika.	Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos merkkivalo  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy.	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Keittoalueiden ylikuumenemissuoja ja automaattinen virrankatkaisu ovat toiminnassa.	Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää näytöstä, mutta jälkilämmön merkkivalo jää palamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista keittoastian sopivuus laitteen luvusta "Induktiokeittoalueen keittoastiat".

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai kuluttajaneuvontaan. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, keraamisen keittotason kolmikirjaiminen

tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista, että laitetta on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa

myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takeu ehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

8. ASENNUSOHJEET



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Ennen asentamista

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

- Malli
- Tuotenumero
- Sarjanumero

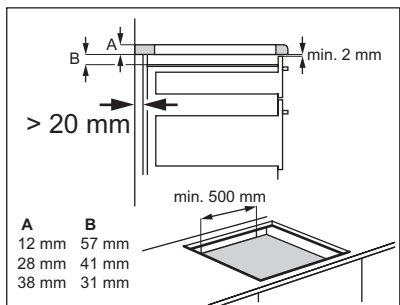
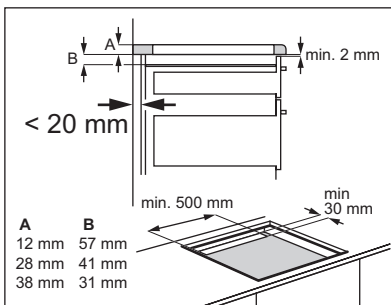
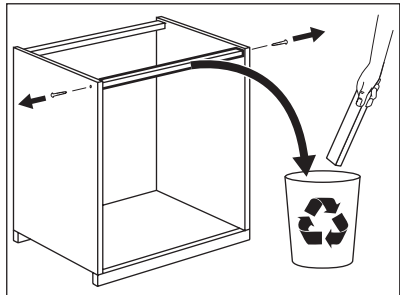
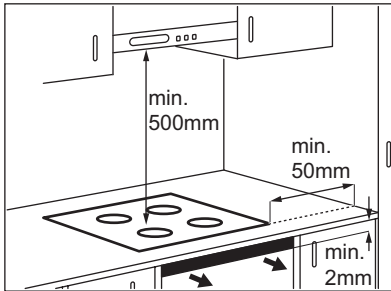
8.1 Kalusteeseen asennettavat laitteet

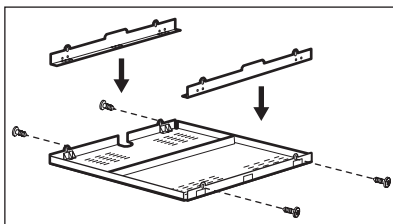
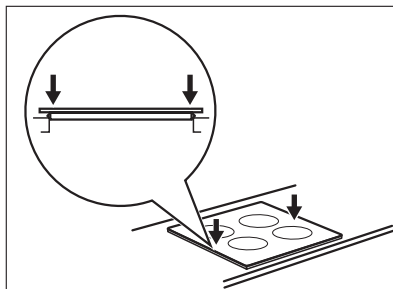
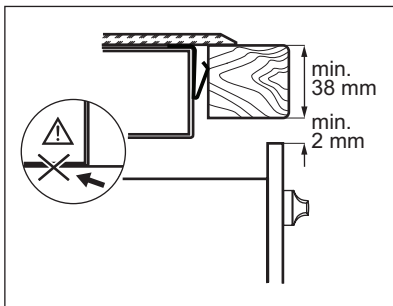
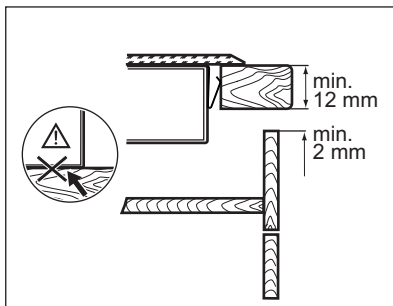
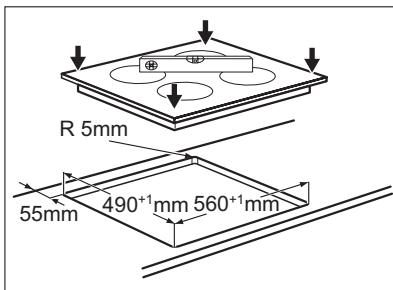
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu so-

piviin, määräysten mukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

8.2 Liitäntäjohto

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





Jos käytät suojakoteloä (lisävaruste¹⁾), ilmanvirtauksen 2 mm:n tila etuosassa ja suojalattia laitteen alapuolella eivät ole tarpeen.

Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat laitteen uunin yläpuolelle.

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

9. TEKNISET TIEDOT

Modell EHH6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Keittoalueiden teho

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota- so) [W]	Power-toi- minto toimin- nassa [W]	Power-toi- minnon mak- simikesto [min]	Keittoastian minimihäl- kaisija [mm]
Oikea takana — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Oikea edessä — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vasen takana — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vasen edessä — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	33
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	34
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	36
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	38
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	40
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	43
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	43
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	45
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	47

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou jane-

las faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choque eléctrico.
- Os utilizadores que sejam portadores de um pacemaker devem manter uma distância mínima de 30 cm em relação às zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.

- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação



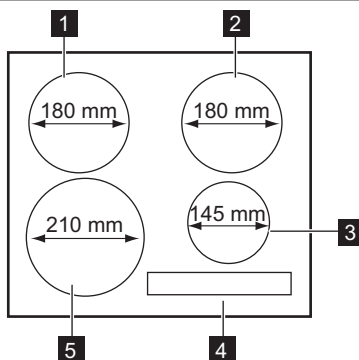
ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

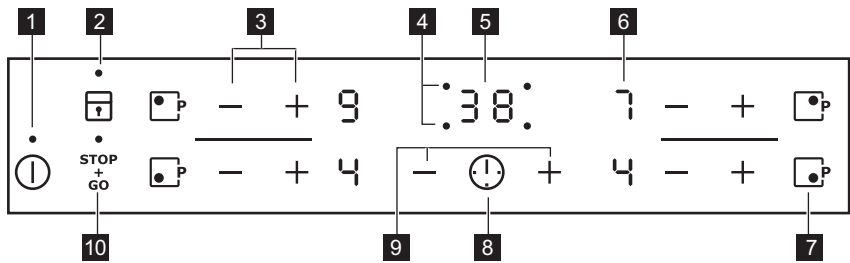
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Zona de cozedura de indução
- 3 Zona de cozedura de indução
- 4 Painel de comandos
- 5 Zona de cozedura de indução

3.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os displays, indicadores e sons indicam quais são as funções que estão em funcionamento.

campo do sensor	função
1	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3 + / -	Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
4 Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5 Visor do temporizador	Apresenta o tempo em minutos.
6 Display do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura.
7	Para activar a função Power.
8	Para seleccionar uma zona de cozedura.
9 + / -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
10	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.3 Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A função Manter Quente / STOP+GO está em funcionamento.
	A zona de cozedura está activada.
	A função de Aquecimento Automático está em funcionamento.
	O tacho não é adequado ou é demasiado pequeno, ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.

Display	Descrição
	Existe uma anomalia.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A função Power está em funcionamento.
	A Desconexão Automática está activa.

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA

 Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-

-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.

- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

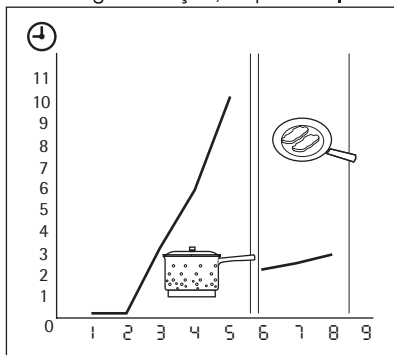
Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

4.4 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário. Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em . O símbolo  acende-se no visor.
2. Toque imediatamente em . O símbolo  acende-se no visor.
3. Toque imediatamente em  repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos,  acende-se no display.

Para desligar a função, toque em .

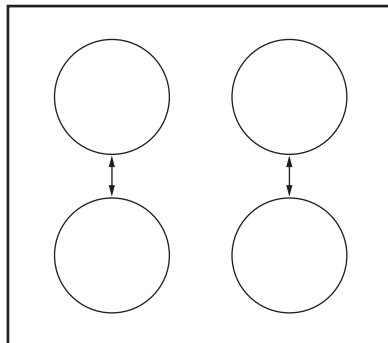


4.5 Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo "Informações técnicas"). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o nível de cozedura mais elevado. Para activar, toque em  ( acende-se). Para desactivar, altere o nível de cozedura.

4.6 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O display do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



4.7 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo ( -  minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com  e toque em  para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até . O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em 

Cronómetro

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em . Toque em  ou  para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca.

- **Para desligar o som:** toque em 

4.8 STOP+GO

A função  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().

Quando  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função  não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo  acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.9 Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não . Tal impede uma alteração accidental do grau de cozedura. Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.

Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.10 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

5.3 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

5.4 Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.

Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nomi- nal
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nomi- nal
1 - 2	Molho holandês, derre- ter: manteiga, chocola- te, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 5 %
1 - 2	Solidificar: omeletas fo- fas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tam- pa	3 – 5 %
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refei- ções pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líqui- do do que arroz, me- xa os pratos de leite a meio da cozedura	5 – 10 %
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas co- lheres de sopa de lí- quido	10 – 15 %
4 - 5	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	15 – 21 %
4 - 5	Cozer grandes quanti- dades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	15 – 21 %
6 - 7	Fritura ligeira: escalo- pes, cordon bleu de vi- tela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, so- nhos	conforme necessário	Vire depois de decor- rida metade do tem- po	31 – 45 %
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decor- rida metade do tem- po	45 – 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), bata- tas bem fritas			100 %
 P	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é activada.			

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os
conhecimentos científicos mais recentes,
se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a
acrilamida pode representar um risco
para a saúde. Assim, aconselhamos que
cozinhe a baixas temperaturas e não deixe
tostar demais os alimentos.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o

raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
 3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
 acende-se.	A Desactivação Automática está em funcionamento.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	O Bloqueio de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
 e um número acendem-se.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação  aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
 acende-se.	O aparelho mostra um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada ou a Desactivação Automática está a funcionar.	Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do display, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução" para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

des encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

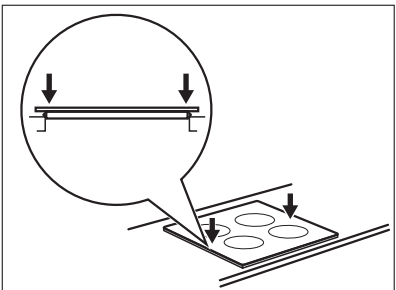
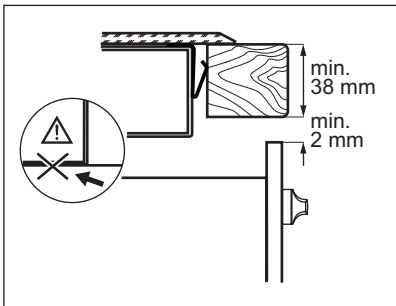
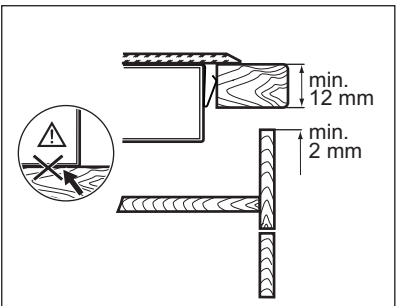
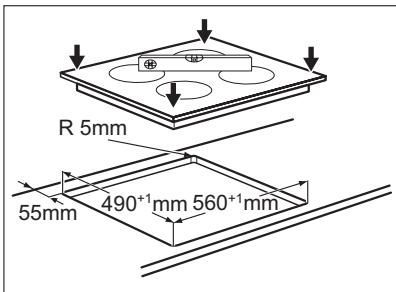
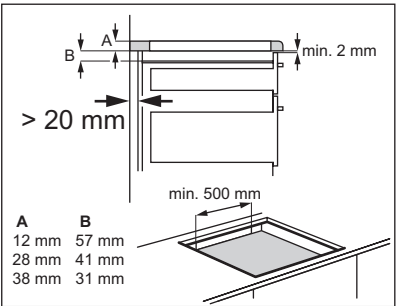
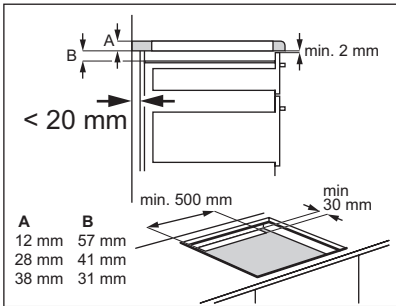
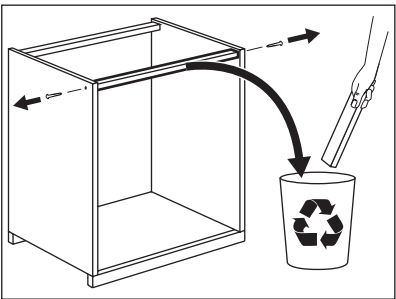
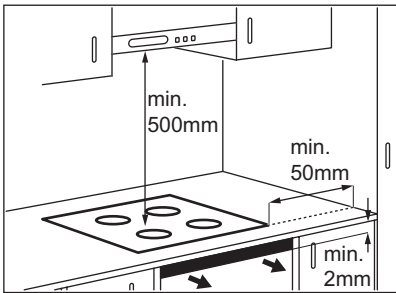
8.2 Cabo de ligação

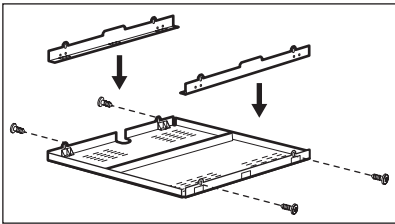
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F T_{máx.} 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.1 Aparelhos de encastrar

- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unida-

8.3 Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

¹⁾ A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell EHH6340FOK	Prod.Nr. 949 596 017 01
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 ⚠ ⓧ

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (regulação máxima de calor) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Anterior direita — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Posterior esquerda — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Anterior esquerda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não

elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	50
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	51
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	53
4. USO DIARIO	55
5. CONSEJOS ÚTILES	57
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	60
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	60
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	62
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	64

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.
- 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.

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.

- No deje 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



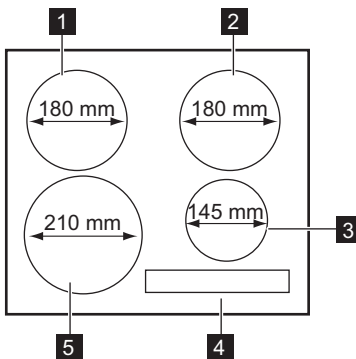
ADVERTENCIA

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.

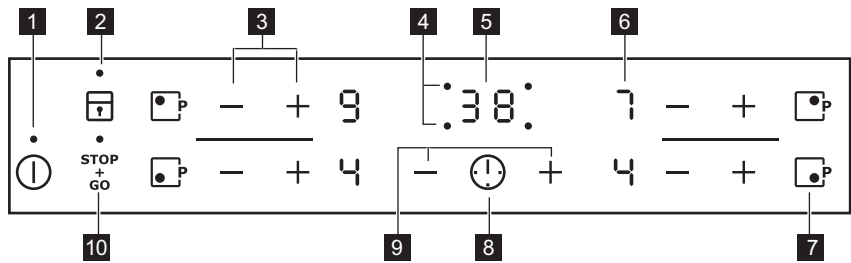
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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	STOP + GO	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.

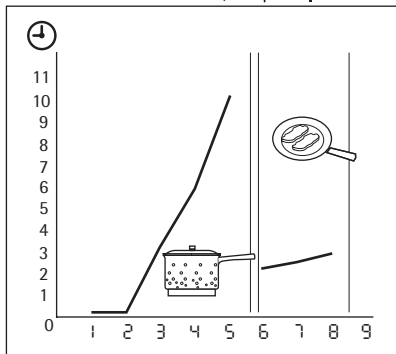
4.4 Calentamiento automático

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 .

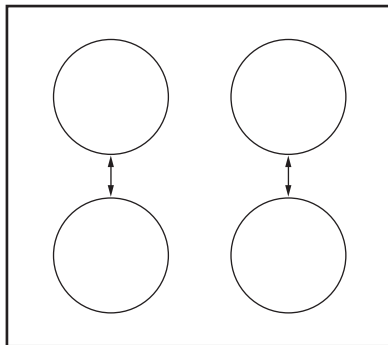


4.5 La función Power

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 ( -  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 . 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 %
 P	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 los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

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

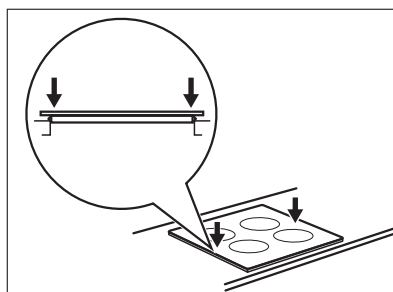
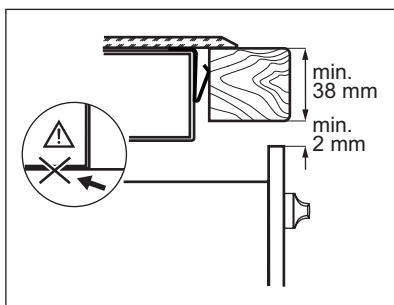
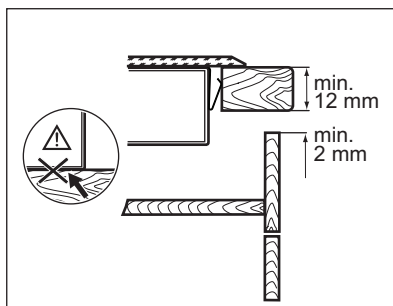
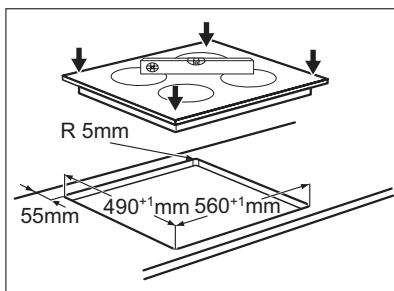
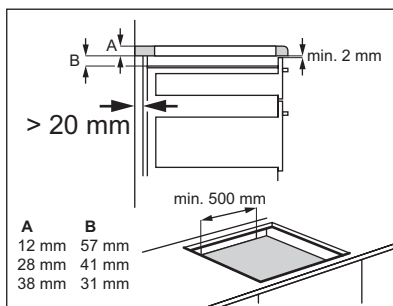
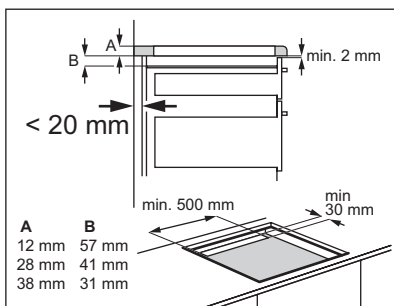
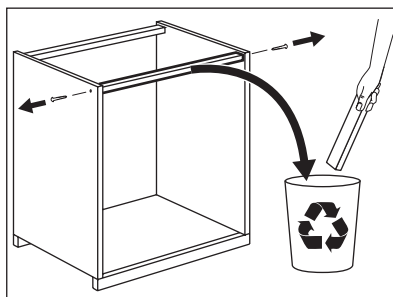
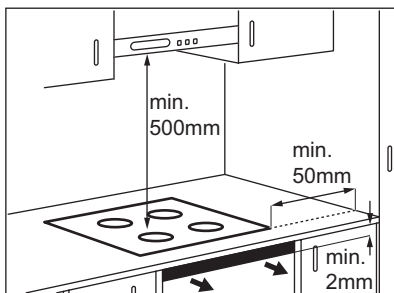
8.2 Cable de conexión

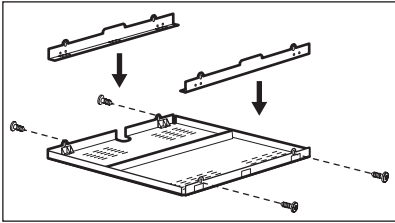
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.1 Aparatos integrados

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

8.3 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 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	  

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
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.

www.electrolux.com/shop



892955337-A-342012