



Thinking of you
Electrolux



EHH6340XOK

.....
DE KOCHFELD

EL ΕΣΤΙΕΣ

PT PLACA

ES PLACA DE COCCIÓN

.....
BENUTZERINFORMATION

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE
INSTRUCCIONES

2

19

35

52

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	3
2. SICHERHEITSHINWEISE	4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	7
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	8
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	11
6. REINIGUNG UND PFLEGE	13
7. FEHLERSUCHE	13
8. MONTAGEANLEITUNG	15
9. TECHNISCHE DATEN	17

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen.

gen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammenden Produkte oder Gegenstände, die mit entflammenden Produkten benetzt sind,

im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung



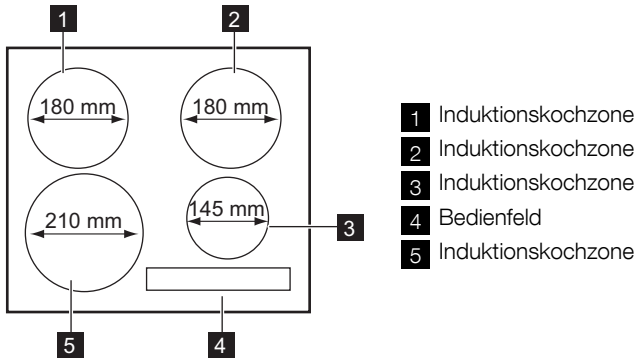
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

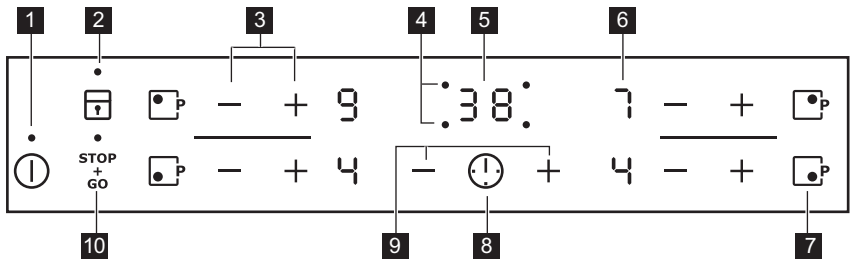
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



3.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion
1	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufe.
4 Kochzonen-Anzeigen des Timers.	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5 Timer-Anzeige.	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6 Kochstufenanzeige.	Zeigt die Kochstufe an.
7	Einschalten der Power-Funktion.
8	Auswählen der Kochzone.

Sensorfeld	Funktion
9 	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
10 	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP +GO.

3.3 Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Funktion Warmhalten/STOP+GO ist eingeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

3.4 Restwärmeanzeige



WARNUNG!

 Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

4.2 Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf,

Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und

das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.

- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 - **[1]** , **[1]** - **[2]** — 6 Stunden
 - **[3]** - **[4]** — 5 Stunden
 - **[5]** — 4 Stunden
 - **[6]** - **[9]** — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe einstellen

Durch die Berührung von **+**, erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von **—**, verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone **+** und **—** gleichzeitig.

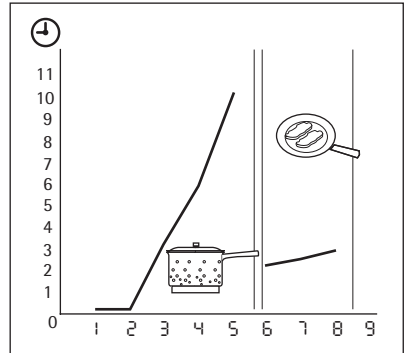
4.4 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie **[P]**. Das Symbol **[P]** leuchtet auf dem Display.
2. Berühren Sie danach **+**. Das Symbol **[R]** leuchtet auf dem Display.
3. Berühren Sie unmittelbar danach **—** wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet **[R]** auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion **+**.

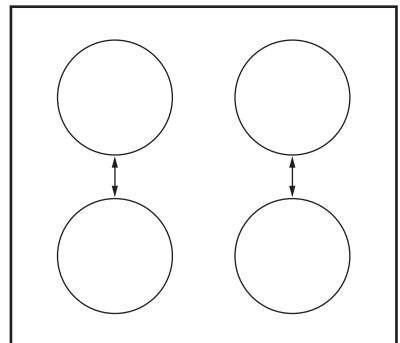


4.5 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten **[P]**. **[P]** leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.6 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



4.7 Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie $+$ oder $-$, um die Dauer für den Timer einzustellen ( -  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit  und berühren Sie $-$, um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie $+$ oder $-$, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und  blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

4.8 STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe () geschaltet.

Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.9 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie  zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.

Berühren Sie  zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein.
Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein.
Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ① ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang.
Stellen Sie die Kochstufe innerhalb

von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.

- Nachdem das Gerät mit ① ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- **Prasseln:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - **Pfeifen:** Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - **Summen:** Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
 - **Klicken:** Bei elektronischen Schaltvorgängen.
 - **Zischen, Surren:** Das Gebläse läuft.
- Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

5.3 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Minstdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.

Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.

Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 5 %
1 - 2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 5 %
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	5 – 10 %
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	10 – 15 %
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	15 – 21 %
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	15 – 21 %
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschmitze, Eier, Pfannkuchen, Döner	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	31 – 45 %
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	45 – 64 %
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
 P	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensordfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensordfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr bei Bedarf auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung im Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGEANLEITUNG



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

8.1 Einbaugeräte

- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, pas-

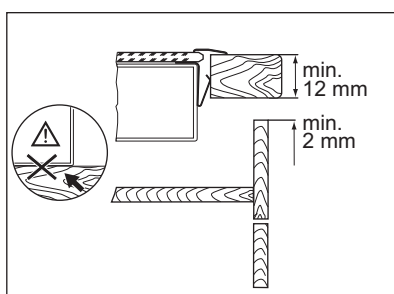
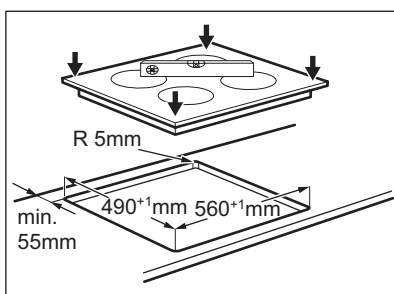
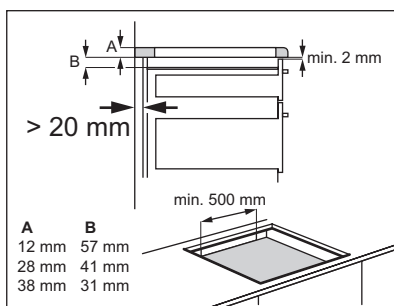
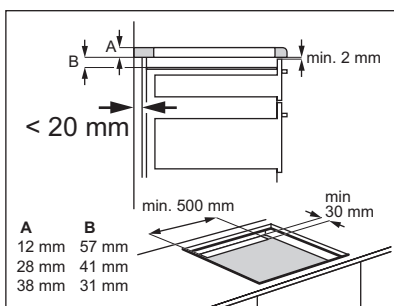
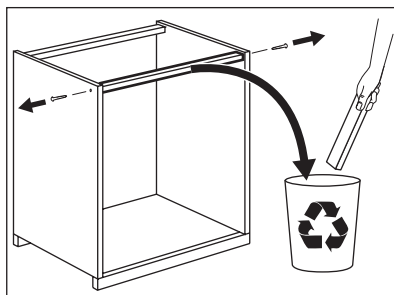
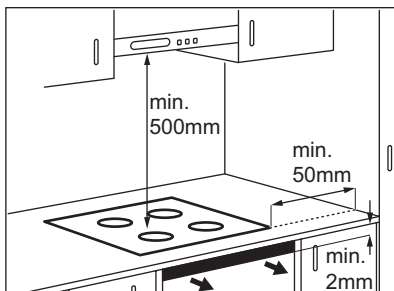
sende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

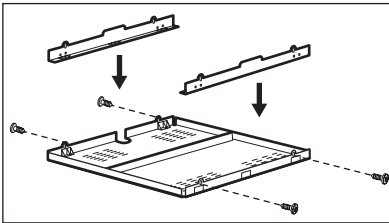
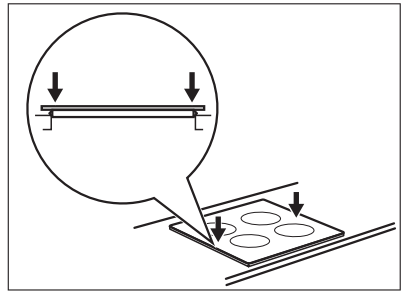
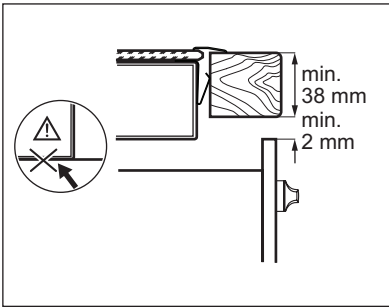
8.2 Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.

- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

8.3 Montage





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)¹⁾, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig. Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

¹⁾ Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell EHH6340XOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 044 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Koch- geschirr- durchmesser [mm]
Hinten rechts — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vorne rechts — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Koch- geschirr- durchmesser [mm]
Hinten links — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vorne links — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	20
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	21
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	23
4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	25
5. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	27
6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	29
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	30
8. ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	32
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	33

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:
www.electrolux.com



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:
www.electrolux.com/productregistration



αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:
www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.



Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Το μαγείρεμα χωρίς επίτηρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρι, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερισμού των 2 mm, ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την μπροστινή πλευρά της μονάδας που βρίσκεται από κάτω, είναι ελεύθερος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκλήθηκαν από έλλειψη επαρκούς χώρου αερισμού.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα άκαυστο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποφευχθεί η πρόσβαση στο κάτω μέρος.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματίες ηλεκτρολόγους.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.

- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο ρεύματος.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο ρεύματος να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχονται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο ρεύματος ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε το συνδετήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

2.2 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων ή ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού για τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπρίονα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση. Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικείμενων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.

- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.3 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

2.4 Απόρριψη



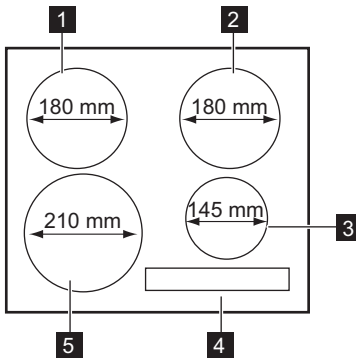
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.

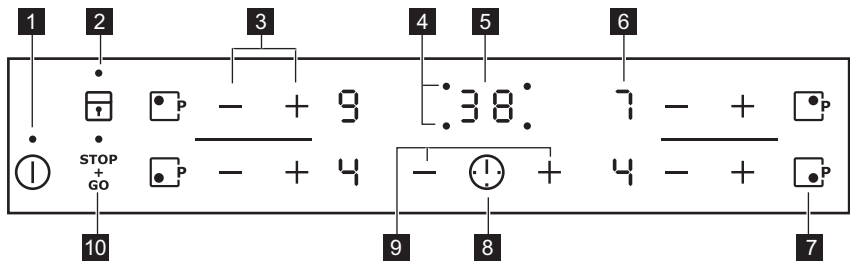
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 3 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 4 Χειριστήριο
- 5 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος

3.2 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι προβολές, οι ενδείξεις και οι ήχοι σας ενημερώνουν για τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Λειτουργία
1	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
2	Για κλείδωμα/ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3	Για αύξηση ή μείωση της σκάλας μαγειρέματος.
4	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τη ζώνη μαγειρέματος.
5	Ένδειξη χρονοδιακόπτη.
6	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος.
7	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας ισχύος.
8	Για επιλογή ζώνης μαγειρέματος.
9	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
10	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας STOP+GO.

3.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Διατήρηση θερμότητας/STOP+GO είναι ενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	Κάποια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή (υπολειπόμενη θερμότητα).

Οθόνη	Περιγραφή
	Η Διάταξη κλειδώματος/ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία ισχύος είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.

3.4 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα!

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για το μαγείρεμα απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ζεστή από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

4.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Πατήστε το για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

4.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή, εάν:

- Έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος ().
- Δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση της συσκευής.
- Χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα, (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για κάποιο χρονικό διάστημα και η συσκευή απενεργοποιείται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- Υπερθερμανθεί η συσκευή (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- Χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος. Ανάβει το σύμβολο και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- Δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη και η συσκευή απενεργοποιείται. Δείτε παρακάτω.

- Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρονικού διαστήματος της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης:

- , - — 6 ώρες
- - — 5 ώρες
- — 4 ώρες
- - — 1,5 ώρες

4.3 Σκάλα μαγειρέματος

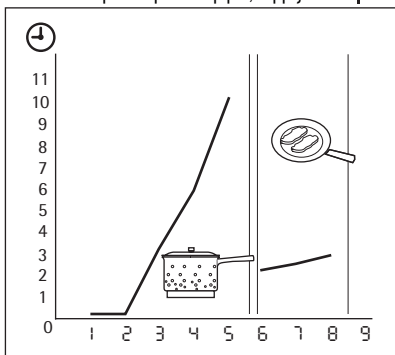
Πατήστε το για να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Πατήστε το για να μειώσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος. Πατήστε ταυτόχρονα το και το για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.

4.4 Αυτόματη θέρμανση

Όταν ενεργοποιείτε τη λειτουργία Αυτόματη θέρμανση, μπορείτε να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιεί τη μέγιστη σκάλα μαγειρέματος για λίγη ώρα (δείτε το διάγραμμα) και, στη συνέχεια, μειώνει τη θερμότητα στην απαιτούμενη σκάλα. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Αυτόματη θέρμανση για μια ζώνη μαγειρέματος:

1. Αγγίξτε το . Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
2. Αγγίξτε αμέσως το . Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
3. Αγγίξτε αμέσως το επανειλημμένα, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

τος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **[P]**.
Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το **+**.

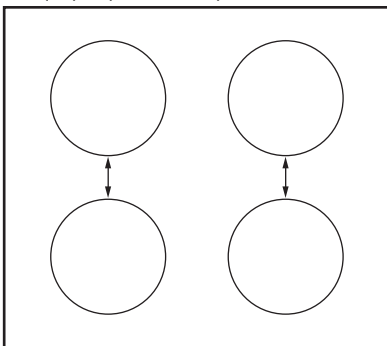


4.5 Λειτουργίας ισχύος

Η λειτουργία ισχύος προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία ισχύος μπορεί να ενεργοποιηθεί για περιορισμένο χρονικό διάστημα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο Τεχνικά στοιχεία). Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. Για να την ενεργοποιήσετε, αγγίξτε το **[P]**. Ανάβει το **[P]**. Για να την απενεργοποιήσετε, μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος.

4.6 Διαχείριση ισχύος

Η διαχείριση ισχύος κατανέμει την ισχύ ανάμεσα σε δύο ζώνες μαγειρέματος ενός ζεύγους (δείτε την απεικόνιση). Η λειτουργία ισχύος αυξάνει την ισχύ στο μέγιστο επίπεδο σε μία ζώνη μαγειρέματος του ζεύγους. Η ισχύς στη δεύτερη ζώνη μαγειρέματος μειώνεται αυτόματα. Η οθόνη σκάλας μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος που μειώθηκε μεταβάλλεται ανάμεσα σε δύο επίπεδα.



4.7 Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε το Χρονοδιακόπτη για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για τη συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε το Χρονοδιακόπτη μετά την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος πριν ή μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη.

- **Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:** πατήστε επανειλημμένα το **[⌚]** μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.
- **Για να ενεργοποιήσετε ή να αλλάξετε το Χρονοδιακόπτη:** πατήστε το **+** ή το **-** του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο (**00 - 99** λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.
- **Για να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτη:** επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος με το **[⌚]** και πατήστε το **-** για να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτη. Ο υπολειπόμενος χρόνος μετρά αντίστροφα έως το **00**. Σβήνει η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος.
- **Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:** ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το **[⌚]**. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη **00**. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.
- **Για να διακόψετε τον ήχο:** πατήστε το **[⌚]**.

Υπενθύμιση λεπτών

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Χρονοδιακόπτη ως **μετρητή λεπτών**, όταν δεν λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος. Πατήστε το **[⌚]**. Πατήστε το **+** ή το **-** για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη **00**.

- **Για να διακόψετε τον ήχο:** πατήστε το **[⌚]**.

4.8 STOP+GO

Η λειτουργία $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος (L).

Όταν λειτουργεί το $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$, δεν μπορείτε να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Η λειτουργία $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ δεν σταματά τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

- **Για να ενεργοποιήσετε** αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Ανάβει το σύμβολο L .
- **Για να απενεργοποιήσετε** αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.

4.9 Κλειδώμα

Όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, μπορείτε να κλειδώσετε τον πίνακα χειριστηρίων, αλλά όχι το L . Εμποδίζει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το L . Ανάβει το σύμβολο L για 4 δευτερόλεπτα.

Ο χρονοδιακόπτης παραμένει αναμμένος.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το L . Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.

Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

4.10 Διάταξη ασφαλείας για τα παιδιά

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση της συσκευής.

Για να ενεργοποιήσετε τη Διάταξη ασφαλείας για τα παιδιά

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το L . **Μη ρυθμίσετε σκάλα μαγειρέματος.**
- Πατήστε το L για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο L .
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το L .

Για να απενεργοποιήσετε τη Διάταξη ασφαλείας για τα παιδιά

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το L . **Μη ρυθμίσετε σκάλα μαγειρέματος.** Πατήστε το L για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο L .
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το L .

Για να παρακάμψετε τη Διάταξη ασφαλείας για τα παιδιά μόνο για μια περίοδο μαγειρέματος

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή με το L . Ανάβει το σύμβολο L .
- Πατήστε το L για 4 δευτερόλεπτα. **Επιλέξτε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.** Μπορείτε να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή με το L , η Διάταξη ασφαλείας για τα παιδιά λειτουργεί ξανά.

5. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα δυνατό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί πολύ γρήγορα τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος.

5.1 Μαγειρικά σκεύη για επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

Υλικό μαγειρικών σκευών

- **σωστό:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, με πολυστρωματικό πυθμένα (και σωστή σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **ακατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι σωστό για μια επαγωγική εστία, εάν ...

- ... το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε μια ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

- ... ένας μαγνήτης έλκεται από τον πάτο του μαγειρικού σκεύους.



Η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο πιο επίπεδη γίνεται.

Διαστάσεις μαγειρικών σκευών: οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους, σε κάποιο βαθμό.

5.2 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες εστίες με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Οι θόρυβοι αυτοί θεωρούνται φυσιολογικοί και δεν αποτελούν δυσλειτουργία της συσκευής.

5.3 Εξοικονόμηση ενέργειας



Πώς να εξοικονομείτε ενέργεια

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.



Απόδοση ζώνης μαγειρέματος

Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος εξαρτάται από τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη, λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος. Για τις ελάχιστες διαμέτρους, δείτε το κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

5.4 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και της ενέργειας που καταναλώνει η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι γραμμική.

Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της ενέργειας που καταναλώνει η ζώνη μαγειρέματος.

Αυτό σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος με την ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργεια της.



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση	Χρόνος	Συμβουλές	Ονομαστική κατανάλωση ενέργειας
1	Διατήρηση ζεστού του φαγητού που μαγειρέψατε	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε καπάκι στο μαγειρικό σκεύος	3 %
1 - 2	Ολλανδική σως, λιώσιμο: βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας	5 - 25 λεπτά	Ανακατεύετε κατά διαστήματα	3 - 5 %
1 - 2	Χτύπημα: αφράτων ομελετών, ψητών αυγών	10 - 40 λεπτά	Μαγειρεύετε με το καπάκι	3 - 5 %

Σκά- λα μα- γει- ρε- μα- τος	Χρήση	Χρόνος	Συμβουλές	Ονομαστική κατανάλωση ενέργειας
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και πιάτων με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών	25 - 50 λεπτά	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα	5 – 10 %
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό	20 - 45 λεπτά	Προσθέστε μερικές κουταλιές σούπας υγρού	10 – 15 %
4 - 5	Πατάτες στον ατμό	20 - 60 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ λίτρου νερό για 750 γρ. πατάτες	15 – 21 %
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κασαρόλας	60 - 150 λεπτά	Έως 3 λίτρα υγρό συν τα υλικά	15 – 21 %
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς	όσος απαιτείται	Γυρίστε τα από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	31 – 45 %
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες	5 - 15 λεπτά	Γυρίστε τα από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	45 – 64 %
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κασαρόλα), τηγανίτες πατάτες			100 %
	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Η λειτουργία Διαχείρισης ισχύος είναι ενεργοποιημένη.			

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρό πάτο.



Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην υαλοκεραμική εστία δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

1. – **Απομακρύνετε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που

περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετήστε την ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Όταν η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από αλάτα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερές μεταλλικές αποχρώσεις.

Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξειδωτων σκευών.

2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό.

3. Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.**

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση ή η λειτουργία της συσκευής.		Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Η λειτουργία STOP+GO είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
	Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο.	Καθαρίστε το χειριστήριο.
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα όταν απενεργοποιείται η συσκευή.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Η συσκευή απενεργοποιείται.	Τοποθετήσατε ένα αντικείμενο επάνω στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή, καθότι λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη μαγειρέματος λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
Η λειτουργία Αυτόματη θέρμανση δεν ενεργοποιείται.	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.	Περιμένετε να κρυώσει αρκετά η ζώνη μαγειρέματος.
	Έχει ρυθμιστεί η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.	Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία Αυτόματη θέρμανση.
Η σκάλα μαγειρέματος περνάει εναλλάξ μεταξύ δύο ρυθμίσεων μαγειρέματος.	Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος».
Τα πεδία αφής έχουν θερμανθεί.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε τοποθετήσει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Εάν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε μεγάλα μαγειρικά σκεύη, τοποθετήστε τα στις πίσω ζώνες μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει το  .	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.
Ανάβει το  .	Έχει ενεργοποιηθεί η Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή η λειτουργία Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει το  .	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.	Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Χρησιμοποιείτε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος.	Χρησιμοποιήστε το σωστό μαγειρικό σκεύος.
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη μαγειρέματος.	Μεταφέρετε το μαγειρικό σκεύος σε μικρότερη ζώνη μαγειρέματος.
Ανάβει το  μαζί με έναν αριθμό.	Παρουσιάστηκε κάποιο σφάλμα στη λειτουργία της συσκευής.	Αποσυνδέστε για λίγο τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά το  , επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
Ανάβει το  .	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στη συσκευή, καθώς έχει στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους κατά το μαγείρεμα. Έχουν τεθεί σε λειτουργία η προστασία κατά της υπερθέρμανσης των ζωνών μαγειρέματος και η Αυτόματη απενεργοποίηση.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Απομακρύνετε το θερμό μαγειρικό σκεύος. Ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα. Εάν το πρόβλημα ήταν το μαγειρικό σκεύος, το μήνυμα σφάλματος σβήνει από την οθόνη, ενώ η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας μπορεί να παραμείνει. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει αρκετά και ανατρέξτε στην ενότητα «Μαγειρικά σκεύη για επαγγελματικές ζώνες μαγειρέματος» για να ελέγξετε αν το σκεύος σας είναι κατάλληλο για τη συσκευή.

Αν έχετε δοκιμάσει τους παραπάνω τρόπους αντιμετώπισης και δεν είναι δυνατή η αποκατάσταση του προβλήματος, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αναφέρετε τα δεδομένα από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία

της γυάλινης επιφάνειας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε, ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τη συσκευή. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών και οι όροι

της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

8. ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.



Πριν από την εγκατάσταση

Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, καταγράψτε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος του περιβλήματος της συσκευής.

- Μοντέλο (Model)
- Αριθμός προϊόντος (PNC)
- Αριθμός σειράς (S.N.)

8.1 Εντοιχιζόμενες συσκευές

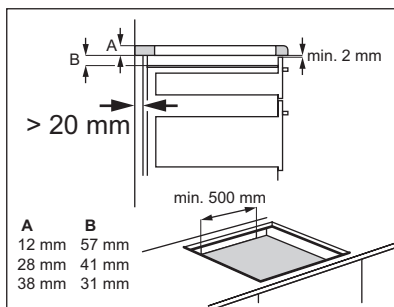
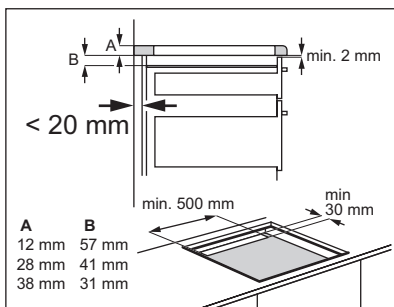
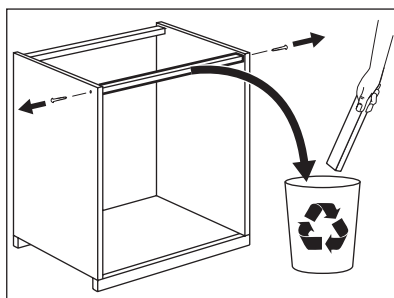
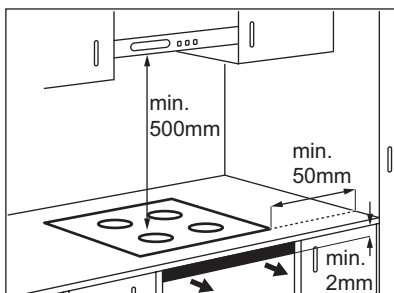
- Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες συσκευές μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κα-

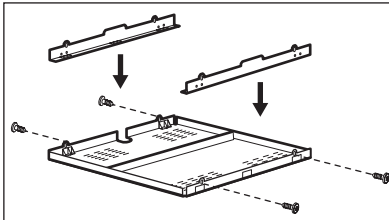
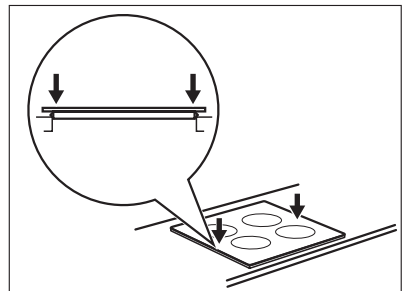
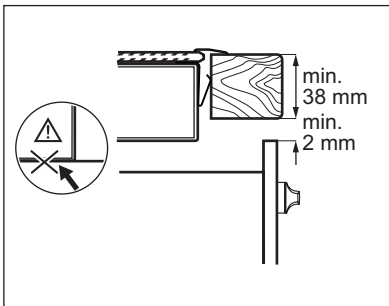
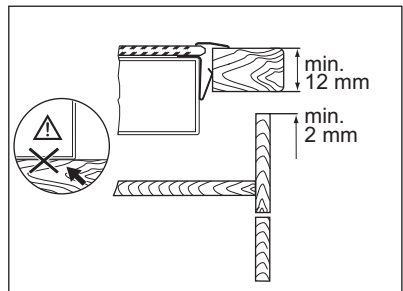
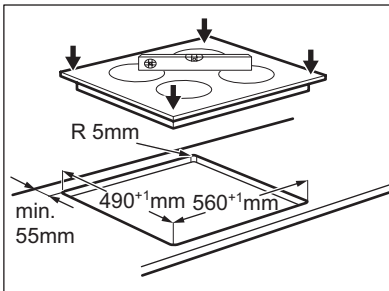
τασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

8.2 Καλώδιο σύνδεσης

- Η συσκευή παρέχεται με το καλώδιο σύνδεσης.
- Αντικαταστήστε το κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος με ένα ειδικό καλώδιο (τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C και άνω). Επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις.

8.3 Συναρμολόγηση





Αν χρησιμοποιείτε προστατευτικό πλαίσιο (πρόσθετο εξάρτημα¹⁾), δεν χρειάζεται να αφήσετε χώρο ροής αέρα 2 mm στο μπροστινό μέρος, ούτε να χρησιμοποιήσετε προστατευτικό δάπεδο ακριβώς κάτω από τη συσκευή.

Δεν είναι δυνατή η χρησιμοποίηση του προστατευτικού πλαισίου εάν εγκαταστήσετε τη συσκευή επάνω σε φούρνο.

¹⁾ Το προστατευτικό πλαίσιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες. Επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Modell EHH6340XOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 044 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Ισχύς μαγειρικών ζωνών

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (Μεγ. σκάλα μαγειρέματος) [W]	Λειτουργία ισχύος ενεργοποιημένη [W]	Μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ισχύος [λεπτά]	Ελάχιστη διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Πίσω δεξιά — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Μπροστά δεξιά — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Πίσω αριστερά — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Μπροστά αριστερά — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα

του πίνακα. Μεταβάλλεται ανάλογα με τα υλικά και τις διαστάσεις των μαγειρικών σκευών.

10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	36
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	37
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	39
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	41
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	43
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	45
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	46
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	48
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	50

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.

2.4 Eliminação



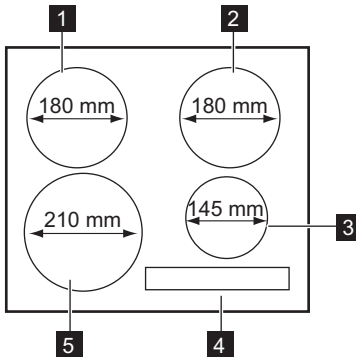
ADVERTÊNCIA

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.

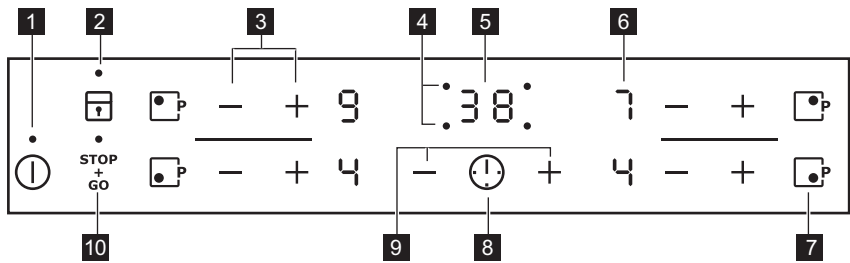
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Zona de cozedura de indução
- 3 Zona de cozedura de indução
- 4 Pannel 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	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	Apresenta o tempo em minutos.
6	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.

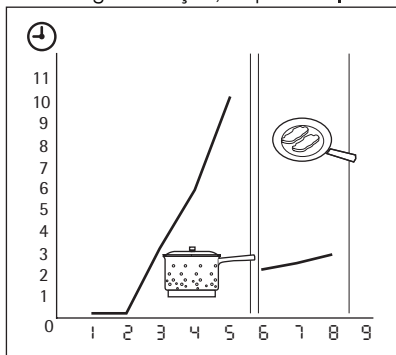
4.4 Aquecimento Automático

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  .

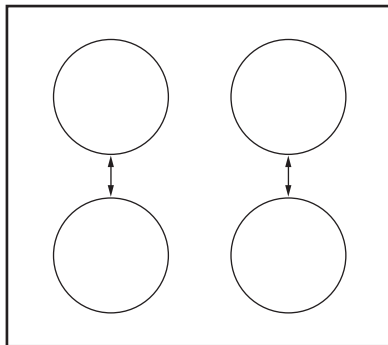


4.5 Função Power

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 **cro-nómetro** 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 tachó

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço es-maltado, 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 coze-du-ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên-cia nomi-nal
1	Manter quentes os ali-mentos 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.			

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 ⓘ .	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.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.

Problema	Causa possível	Solução
	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 altera 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.

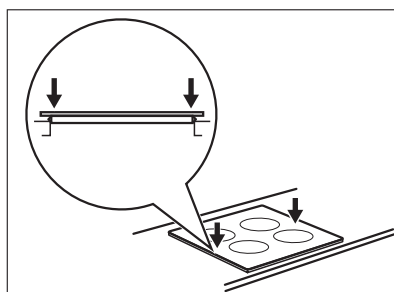
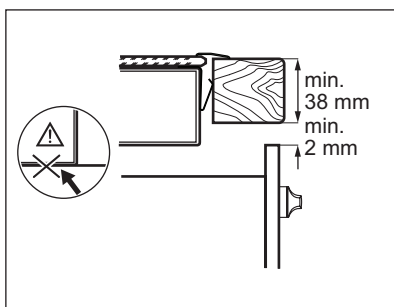
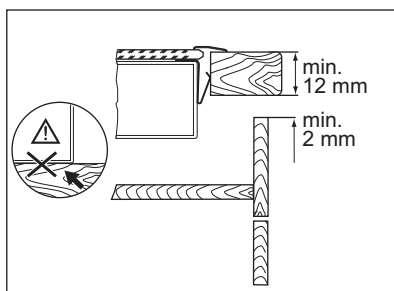
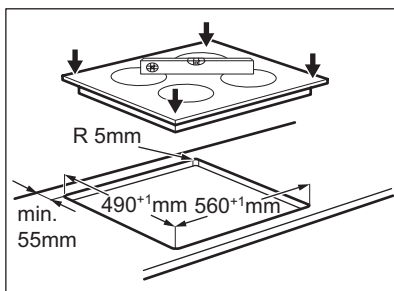
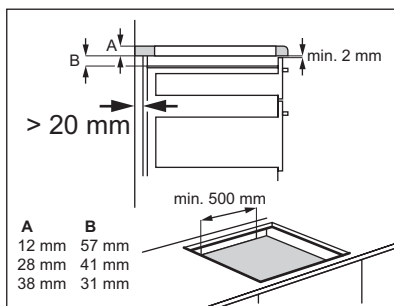
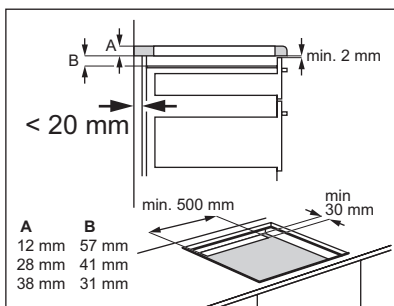
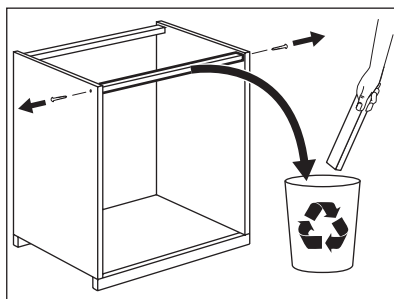
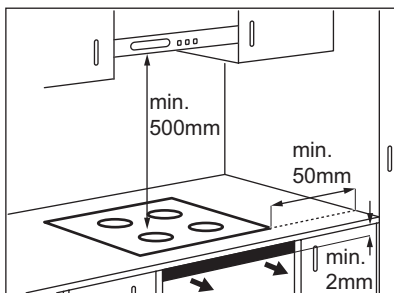
8.2 Cabo de ligação

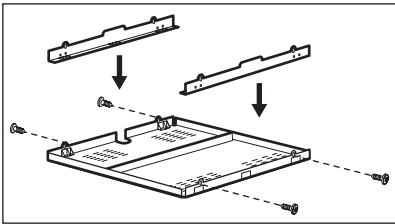
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F T_{máx.} 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

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 EHH6340XOK	Prod.Nr. 949 596 044 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	53
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	54
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	56
4. USO DIARIO	58
5. CONSEJOS ÚTILES	60
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	62
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	63
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	65
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	67

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

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

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

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

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

- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o manta para el fuego.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.

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

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

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

2.4 Desecho



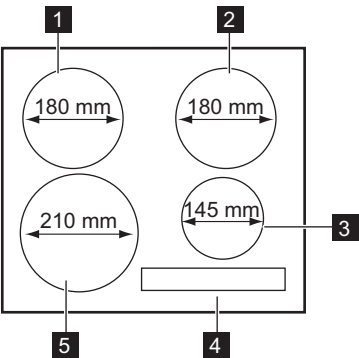
ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

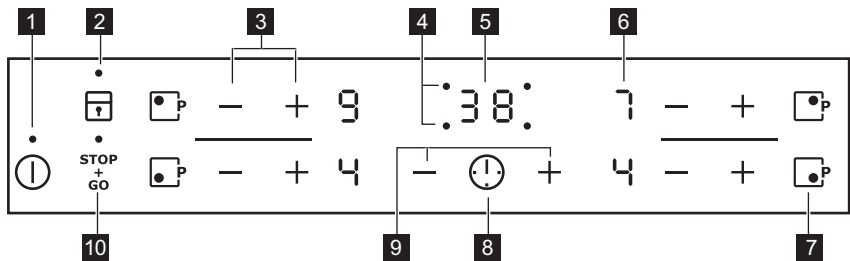
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



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

3.2 Disposición panel de control



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

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

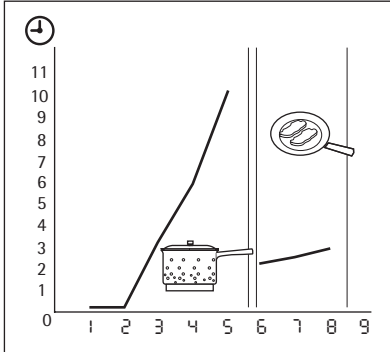
Toque para aumentar el nivel de calor. Toque para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

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 .

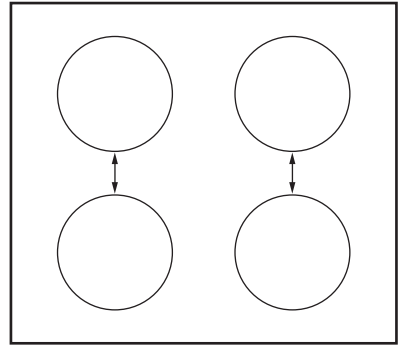


4.5 La función Power

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

Minutero

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

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

4.8 STOP+GO

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

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

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

4.9 Bloqueo

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

Ajuste primero la temperatura.

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

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.10 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

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

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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



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

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Material de los recipientes

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

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

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

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

5.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

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

5.3 Ahorro energético



Cómo ahorrar energía

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



Eficacia de la zona de cocción

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

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

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

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

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 **segundo a fondo el aparato con un paño limpio.**

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque 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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.

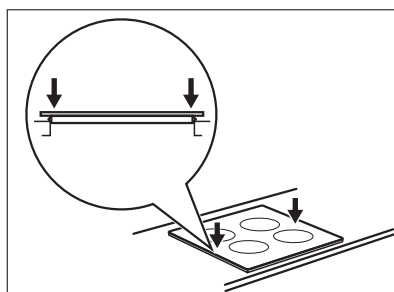
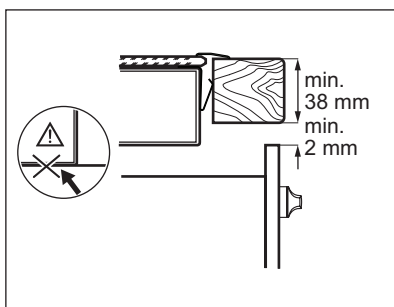
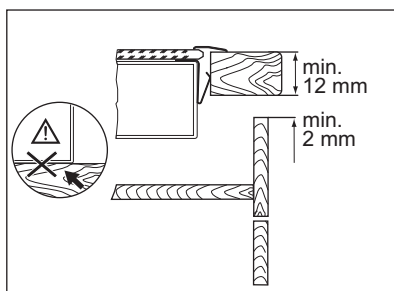
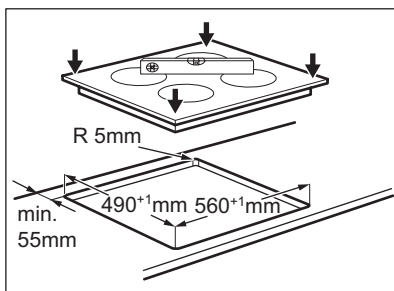
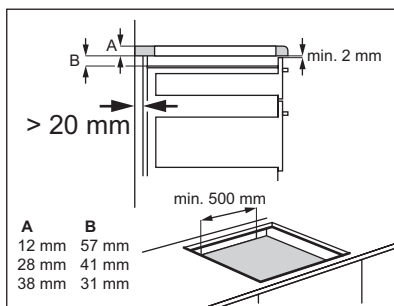
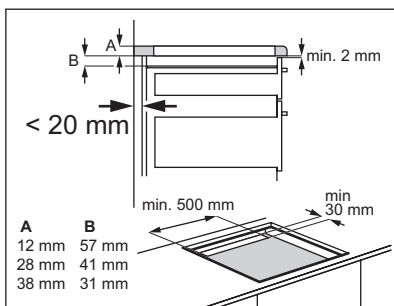
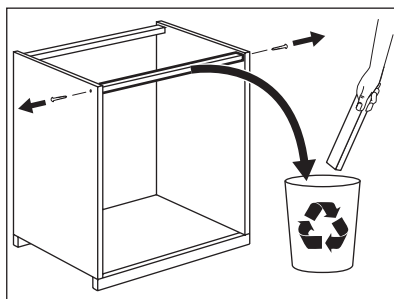
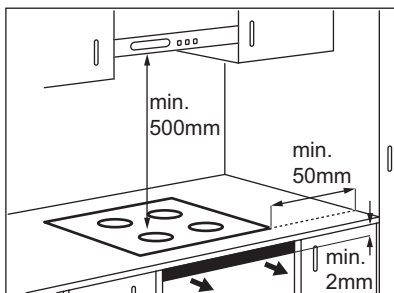
8.2 Cable de conexión

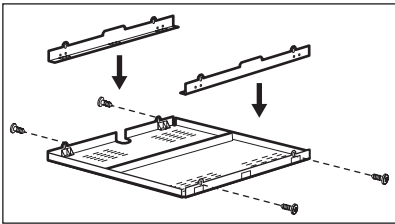
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

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 EHH6340XOK	Prod.Nr. 949 596 044 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



892955911-A-432012