Thinking of you
Electrolux

EHI6740FOK

ET PLIIDIPLAAT	KASUTUSJUHEND	2
RU ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	17
ES PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	35
SV INBYGGNADSHÄLL	BRUKSANVISNING	53

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 3
2. OHUTUSJUHISED 4
3. SEADME KIRJELDUS 6
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE 7
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 10
6. PUHASTUS JA HOOLDUS 12
7. VEAOTSING 12
8. PAIGALDAMINE 14
9. TEHNILISED ANDMED 16

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine info ja nõuanded

Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ **HOIATUS**
Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.

2. ⚠ OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ **HOIATUS**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

2.2 Kasutamine

⚠ **HOIATUS**
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.

- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui pinnale on tekkinud mõra, eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida elektrilööki.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsioonivälјadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

HOIATUS
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veevõi aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

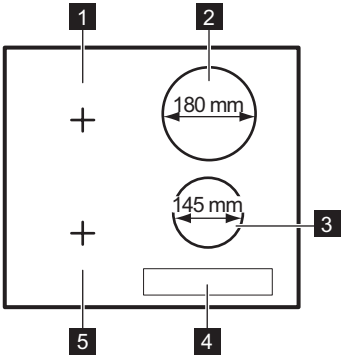
2.4 Jäätmekäitlus

HOIATUS
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

3. SEADME KIRJELDUS

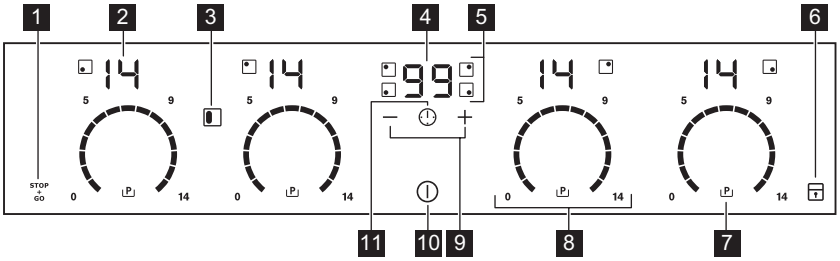
3.1 Ülevaade



1 Induktsioonkeeduväli
2 Induktsioonkeeduväli
3 Induktsioonkeeduväli
4 Juhtpaneel
5 Induktsioonkeeduväli

3.2 Juhtpaneeli skeem

Juhtpaneeli nägemiseks aktiveerige seade sensorväljaga ⏻



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

	sensorväli	funktsioon
1	STOP + GO	Funktsiooni STOP+GO sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Soojusastme ekraan	Soojusastme näitamiseks.
3	▯	Sildühenduse funktsiooni sisselülitamiseks.
4	Taimeri ekraan	Aja näitamiseks minutites.
5	Keeduväljade indikaatorid taimerile	Näitamiseks, millisele keeduväljale aega määrate.
6	🔒	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
7	P	Toitefunktsiooni aktiveerimiseks.
8	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
9	+ / –	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.

	sensorväli	funktsioon
10	⏻	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
11	⏲	Keeduvälja valimiseks.

3.3 Soojusastme näidikud

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	Funktsioon STOP+GO on sees.
A	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
P	Toite funktsioon on sisse lülitatud.
E + number	Tegemist on rikkega.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse näit): küpsetamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
F	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS
≡ \ = \ _ Põletusoht jääkkuumuse tõttu!

OptiHeat Control tähistab jääkkuumuse taset. Induktsioonkeeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻ .
Juhtpaneel lülitub seadme sisselülitamisel sisse ja seadme väljalülitamisel välja.
Kui seade on välja lülitatud, siis näete vaid sensorvälja ⏻ .

4.2 Automaatne väljalülitus

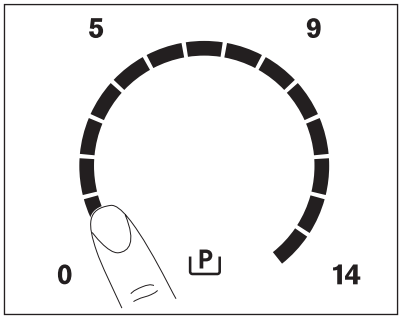
Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud (0).
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab veidi aega ja seade lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Seade läheb liiga kuumaks (nt kui pott on kuivaks keenud). Enne seadme uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol F süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib - ja seade lülitub välja. Vt allpool.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:
  - u , 1 - 3 – 6 tundi
  - 4 - 7 – 5 tundi

- 8 - 9 – 4 tundi
- 10 - 14 – 1,5 tundi

4.3 Soojusaste

Puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures. Vajadusel muutke päri- või vastupäeva. Ärge laske lahti enne, kui õige soojusaste on saavutatud. Ekraanil kuvatakse soojusaste.



4.4 Sildühenduse funktsioon

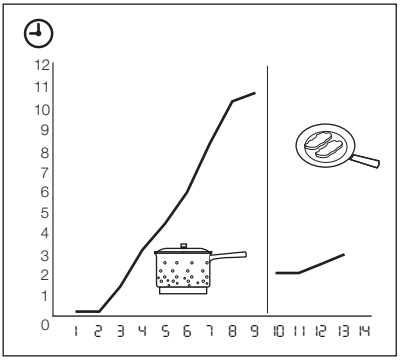
Sildühenduse funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Määrake esmalt ühe keeduvälja soojusaste. Sildühenduse funktsiooni sisselülitamiseks puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest. Sildühenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

4.5 Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojusastme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.
Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamine keeduväljale.

1. Puudutage P (ekraanil süttib P).
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 5 sekundit süttib ekraanil sümbol A .

Funktsiooni seiskamiseks muutke kuumusastet.

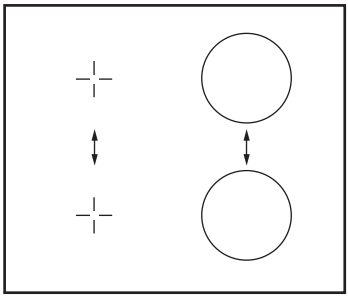


4.6 Toitefunktsioon

Toitefunktsioon võimaldab induktsioonkeeduvälja suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsiooni saab sisse lülitada vaid piiratud ajaks (vt jaotist Tehniline teave). Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage P , süttib P . Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

4.7 Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise keeduvälja võimsus väheneb automaatselt. Vähendatud võimsusega keeduvälja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



4.8 Taimer

Pöördloenduse taimer

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.
Valige pöördloenduse taimer pärast keeduvälja valimist.

Soojusastme saab määrata enne või pärast taimeri määramist.

- **Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Pöördloenduse taimeri aktiveerimiseks:** puudutage taimeri nuppu + , et määrata aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- **Pöördloenduse taimeri muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage + või — .
- **Taimeri väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage — . Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni 00 . Keeduvälja indikaator kustub.

Kui pöördloendus jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli peatamine:** puudutage

CountUp Timer (loendustaimer)

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab, kasutage CountUp Timer.

- **Keeduvälja valimine (kui kasutate rohkem kui 1 keeduvälja):** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Et aktiveerida CountUp Timer:** puudutage — taimeril ja UP süttib. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub UP ja loendatud aeg (minutites).
- **Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg.
- **Et CountUp Timer välja lülitada:** valige keeduväli abil ja vajutage + või — , et taimer välja lülitada. Keeduvälja indikaator kustub.

Minutilugeja

Taimerit võib kasutada ka **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu + või — . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage

4.9 STOP+GO

Funktsiooniga STOP+GO määratakse kõik töötavad keeduväljad madalaimale soojusastmele ( ). Kui STOP+GO töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon STOP+GO ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni **aktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib sümbol .
- Selle funktsiooni **deaktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib soojusaste, mille enne määrasite.

4.10 Lukustamine

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.
Valige kõigepealt soojusaste.
Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage .
Sümbol süttib 4 sekundiks.
Taimer jääb sisselülitatuks.
Selle funktsiooni peatamiseks puudutage .
Süttib soojusaste, mille varem valisite.
Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku sisselülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**.
- Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja abil.

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**. Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja abil.

Lapselukuseadme tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade abil. Süttib sümbol .
- Puudutage 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi välja abil, töötab lapselukuseade uuesti.

4.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Helide väljalülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⏻ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage 🔒 3 sekundit. 60 süttib, heli on sees. Puudutage +, 61 süttib, heli on välja lülitatud.
Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ⏻
- kui alarmkell jõuab lõpule
- kui pöördloendus jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisselülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⏻ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage 🔒 3 sekundit. 61 süttib, sest heli on väljas. Puudutage +, 60 süttib. Heli on sees.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduväljа puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

5.1 Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud

Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Keedunõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui …

- ... väike kogus vett hakkab keeduväljа kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- ... magnet tõmbab nõu enda külge kinni.

Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

5.2 Keeduväljade kasutamine

OLULINE

Asetage keedunõu ristile, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist täielikult. Toidunõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema vähemalt 125 mm. Induktsioonkeeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduväljа.

5.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.

5.4 Energia kokkuhoid

Kuidas energiat kokku hoida

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

Keeduvälja efektiivsus

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt. Minimaalsete läbimõõtude kohta leiate teavet tehniliste andmete jaotisest.

5.5 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

5.6 Küpsetusrakenduste näiteid

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel otsest seost ei ole.
Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet.
See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale	3 %
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin)	5 - 25 min	Aeg-ajalt segage	3 – 8 %
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad	10 - 40 min	Valmistage kaane all	3 – 8 %
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaiksel tulel, valmistoidu soojendamiseks	25 - 50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada	8 – 13 %
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine	20 - 45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku	13 – 18 %
7 - 9	Kartulite aurutamine	20 - 60 min	Kasutage maks. 250 ml vett 750 g kartulite kohta	18 – 25 %
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60 - 150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid	18 – 25 %
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes	25 – 45 %
12 - 13	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5 - 15 min	Pöörake poole aja möödudes	45 – 64 %
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine			100 %
P	Suure koguse vee keetmine. Toitefunktsioon on sisse lülitatud.			

6. PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.

Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
   – **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

7. VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.		Käivitage seade uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Funktsioon STOP+GO on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja seade lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui seade on väljalülitatud olekus.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Seade lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ⏻.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Keeduväli on kuum.	Laske keeduväljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatse kiirsoojenduse funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne.	Vt jaotist "Toitehaldus".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Kui puudutate paneeli sensor-välju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse (vt "Heli juhtimine").
[-] süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
[L] süttib.	Lapselukuseade või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
[F] süttib.	Keeduväljal pole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivaid keedunõusid.
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid.
	Keedunõu ei kata risti või ruutu täielikult.	Katke rist või ruut täielikult.
Süttivad [E] ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
[E3] süttib.	Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul vaadata elektripaigaldis üle.
[E4] süttib.	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduväljade ülekuumenemise kaitse ja automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt, kuid jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Teavet seadme jaoks sobivate keedunõude kohta leiate jaotisest "Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud".
[E7] süttib.	Jahutusventilaator on tõkestatud.	Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui [E7] süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
[E8] süttib.	Elektriühendus on vale. Seade on ühendatud vaid ühe faasiga.	Ühendage seade vastavalt ühendusjoonisele.

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei ole võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade.

Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Enne paigaldamist

Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- Mudel .....
- Tootenumber (PNC) .....
- Seerianumber .....

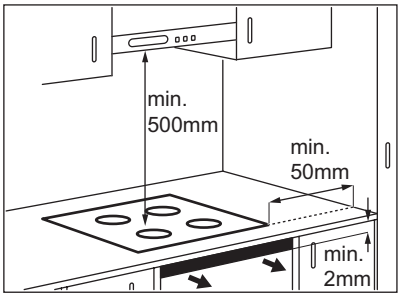
8.1 Integreeritud seadmed

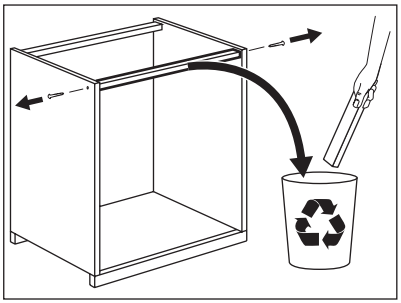
- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

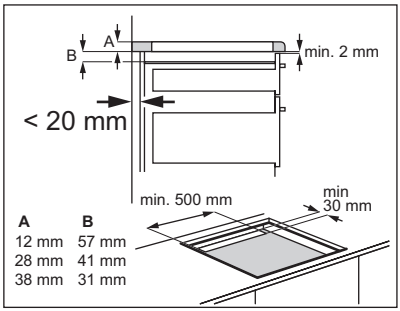
8.2 Toitejuhe

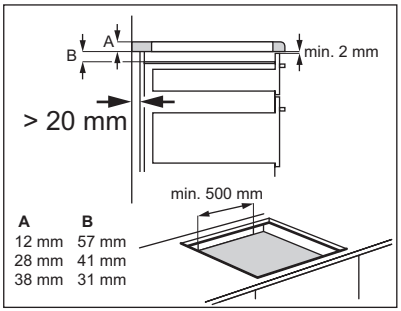
- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

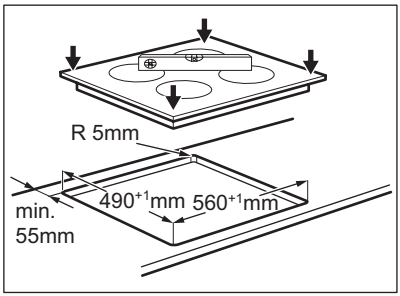
8.3 Kokkupanek

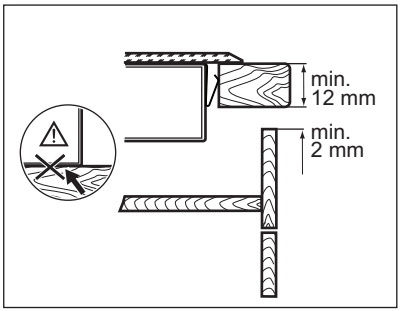


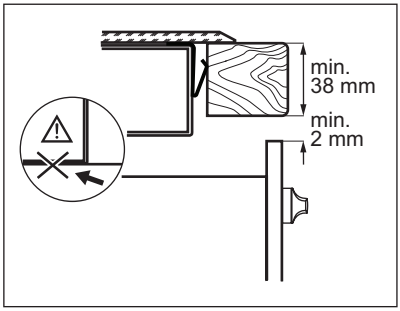


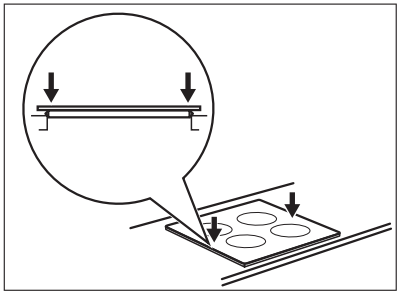


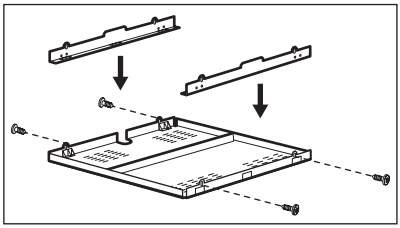












Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik[1)]), ei ole eesmine 2 mm õhuava ega seadme ees põrandal olev kaitsepind vajalikud.
Kui paigutate seadme ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

[1)] Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

9. TEHNILISED ANDMED

Modell EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Keeduväljade võimsus

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Toitefunktsioon sisse lülitatud [W]	Toitefunktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine –180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Parempoolne eesmine –145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vasakpoolne tagumine	2300 W	3200 W	10	125
Vasakpoolne eesmine	2300 W	3200 W	10	125

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusest.

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 18
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 19
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 22
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 23
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 26
6. УХОД И ОЧИСТКА 29
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 29
8. УСТАНОВКА 31
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 33

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения,

вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся мате-

риалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очичтку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

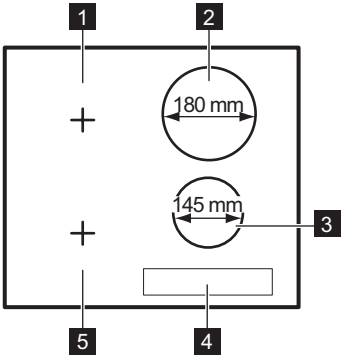
2.4 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

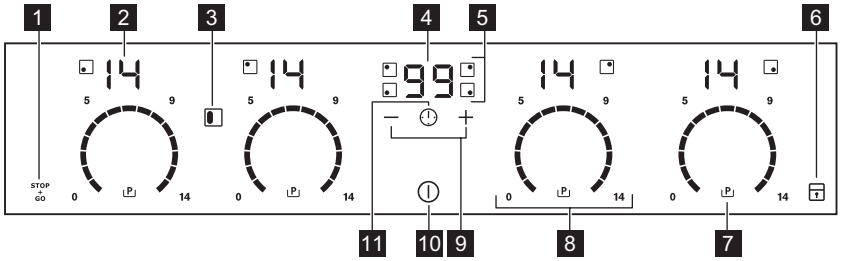
3.1 Общий обзор



1 Индукционная конфорка
2 Индукционная конфорка
3 Индукционная конфорка
4 Панель управления
5 Индукционная конфорка

3.2 Функциональные элементы панели управления

Для подсветки панели управления включите прибор при помощи ⏻



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	сенсорное поле	функция
1	STOP + GO	Включение и выключение функции STOP +GO.
2	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
3	▯	Включение функции «Бридж» («Объединение»).
4	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	🔒	Блокировка/разблокировка панели управления.

	сенсорное поле	функция
7	P	Включение функции «Бустер».
8	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
9	+ / –	Увеличение или уменьшение времени.
10	⏻	Включение и выключение прибора.
11	⏲	Выбор конфорки.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
u	Включена функция STOP+GO.
A	Включена функция автоматического нагрева.
P	Включена функция «Бустер».
E + число	Возникла неисправность.
☰ / = / _	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
L	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Включена функция автоматического отключения.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла).

ВНИМАНИЕ!
☰ \ = \ _ Опасность ожога из-за остаточного тепла!

OptiHeat Control отображает уровень остаточного тепла. Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ⏻, чтобы включить или выключить прибор.
Контрольная панель высвечивается при включения прибора и исчезает при его выключении.
При выключении прибора светится только сенсорное поле ⏻.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

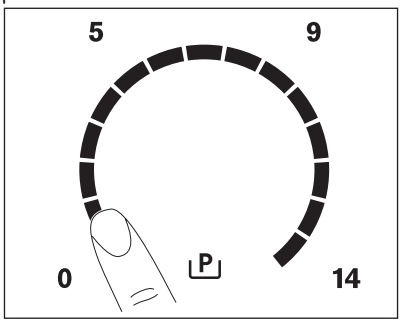
- Выключены все конфорки (0).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое

время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора дайте конфорке остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок F и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок - и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - u , 1 - 3 — 6 часов
  - 4 - 7 — 5 часов
  - 8 - 9 — 4 часа
  - 10 - 14 — 1,5 часа

4.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. По необходимости значение можно изменять, меняя значение как по, так и против часовой стрелки. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



4.4 Функция «Бридж» («Объединение»)

Функция «Бридж» («Объединение») служит для соединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.
Сначала следует установить уровень нагрева одной из конфорок.

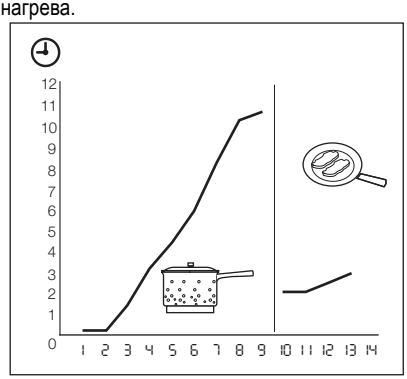
Для выключения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на один из сенсоров управления.
Для выключения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

4.5 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.
Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на P. На дисплее отобразится P .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через пять секунд на дисплее отобразится A .

Для отключения функции измените ступень нагрева.

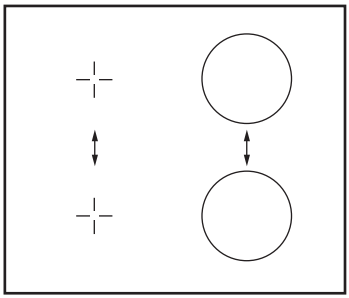


4.6 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно - на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на P. При этом загорится P . Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.7 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция «Бустер» увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.8 Таймер

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.
Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.
Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** нажмите на ⏲ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера +, чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начнет медленно мигать, запустится обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью ⏲ . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Изменение параметров таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью ⏲ . Нажмите на + или на — .
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью ⏲ . Нажмите на — . Начнется обратный отсчет оставшегося до 00 времени. Индикатор конфорки погаснет.

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 . Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Таймер отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.

- **Выбор конфорки (если работает больше одной конфорки):** нажмите на ⏲ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции CountUp Timer:** («Таймер обратного отсчета») нажмите на — таймера; высветится UP . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение UP и отсчитанного времени (в минутах).
- **Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью ⏲ . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Отключение CountUp Timer:** выберите конфорку при помощи ⏲ и нажмите на + или — , чтобы выключить таймер. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на ⏲ . Нажмите на + или — таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 .

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

4.9 STOP+GO

Функция STOP+GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева ( ). При работе функции STOP+GO мощность нагрева изменить нельзя.
Функция STOP+GO не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на STOP+GO. Загорится символ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на STOP+GO. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.10 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.
Сначала задайте мощность нагрева.
Для включения этой функции нажмите на . Символ загорится и будет гореть в течение 4 секунд.
Таймер продолжит работу.
Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.
При выключении прибора отключается и эта функция.

4.11 Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции защиты от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**.
- Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .

Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**. Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .

Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Загорится символ .
- Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью функция защиты от детей включится снова.

4.12 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на и удерживайте в течение трех секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ . Звук включен. Нажмите + . Загорится . Звук отключен.
При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на на три секунды. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ , потому что звук выключен. Нажмите на + . Загорится символ . Звук включен.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

5.1 Посуда для индукционных конфорок

Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

- ... небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- ... к дну посуды притягивается магнит.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды.

5.2 Использование конфорок.

ВНИМАНИЕ

Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

5.4 Экономия электроэнергии

Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

5.6 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.
При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.

Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.
Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.

Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP +GO («Выключил и иди»).	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Прибор выключается.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Отключение сигнализации»).
Появляется символ [-] .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Появляется символ [L] .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Появляется символ [F] .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не полностью накрывает перекрестие/квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Загорается символ [E] и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор [E] загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ [E3] .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Появляется символ E4.	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».
Появляется символ E7.	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор E7 загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ E8.	Неполадка, связанная с электрическим подключением. Прибор подключен только к одной фазе.	Подключите прибор, как показано на рисунке, описывающем схему подключения.

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

8.1 Встраиваемые приборы

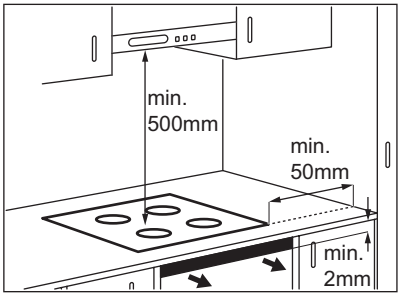
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель,

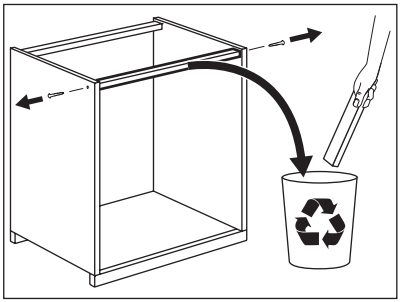
предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

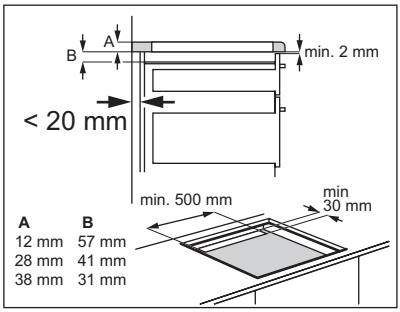
8.2 Сетевой кабель

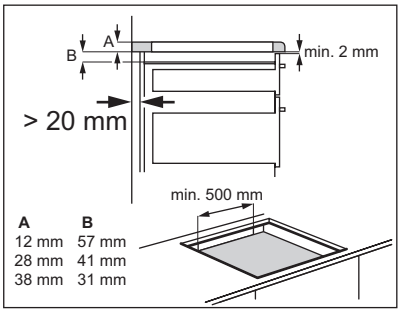
- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

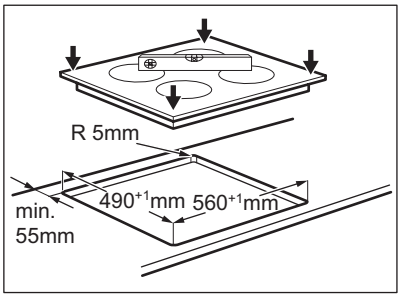
8.3 Сборка

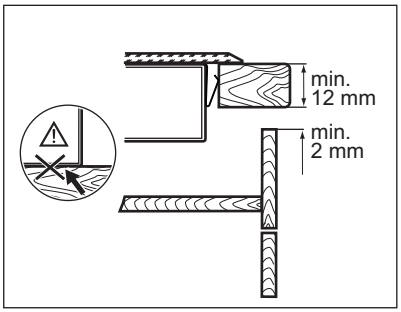


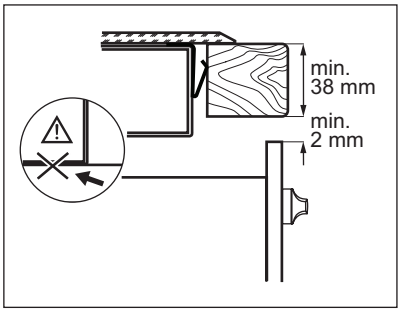


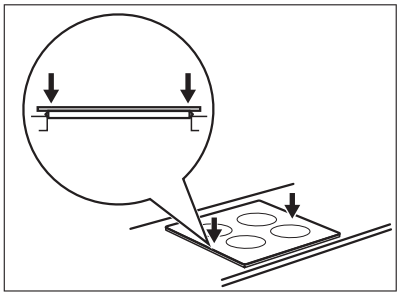


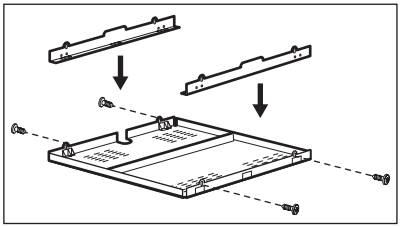












В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность[1)]), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

[1)] В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
ELECTROLUX	

Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая —180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Передняя правая — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125
Задняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 36
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 37
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 39
4. USO DIARIO 41
5. CONSEJOS ÚTILES 44
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 46
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 47
8. INSTALACIÓN 49
9. INFORMACIÓN TÉCNICA 51

PENSAMOS EN USTED

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

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

 Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

 Datos y recomendaciones generales

 Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

⚠ **ADVERTENCIA**
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. ⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA**
Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

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

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 independiente para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles 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 que se utiliza 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 una manta ignífuga.

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.

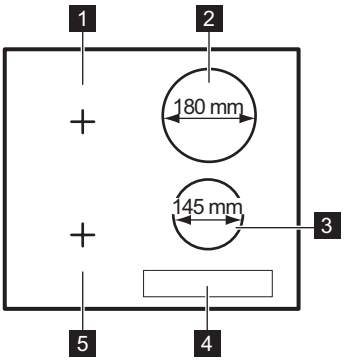
2.4 Desecho

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

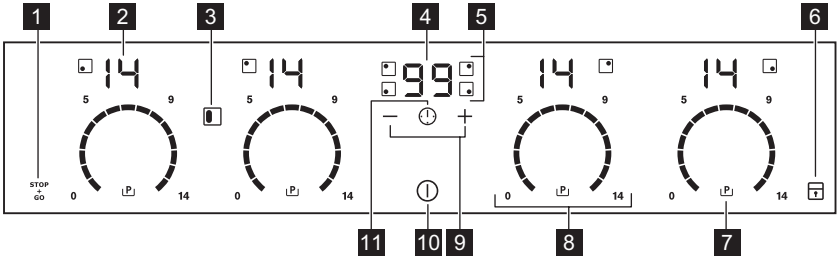
3.1 Descripción general



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 del panel de control

Para ver el panel de control, active el aparato con ⏻



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	sensor	función
1	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO.
2	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido.
3		Para activar la función Puente.
4	Indicador del temporizador	Muestra la hora en minutos.
5	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestran la zona de cocción para la que se ha ajustado la hora.
6		Bloquea y desbloquea el panel de control.
7	P	Para activar la función Power.
8	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
9	+ / −	Aumenta o disminuye el tiempo.
10		Activación y desactivación del aparato.
11		Para seleccionar la zona de cocción.

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	La función STOP + GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
P	La función Power está activada.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
L	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están activadas.

Pantalla	Descripción
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Se usa la función de desconexión automática.

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

ADVERTENCIA
H \ G \ L ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.
El panel de control se enciende tras activar el aparato y se apaga tras desactivarlo.
Mientras el aparato está desactivado, sólo es visible el sensor ⏻ .

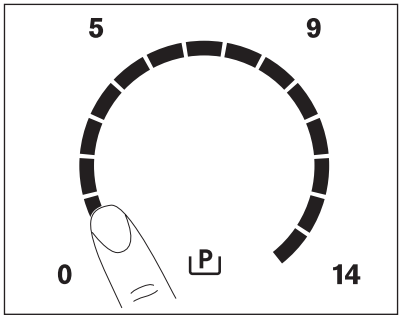
4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar el aparato de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo F 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:
  - u , 1 - 3 — 6 horas
  - 4 - 7 — 5 horas
  - 8 - 9 — 4 horas
  - 10 - 14 — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Cámbielo hacia la derecha o la izquierda si fuera necesario. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. El indicador muestra el ajuste de temperatura.



4.4 Función Puente

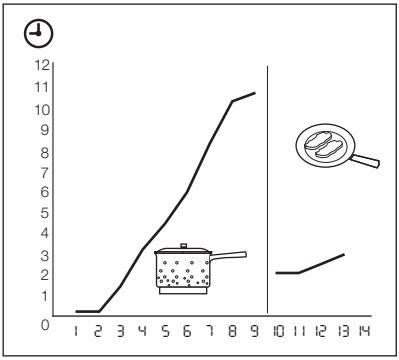
La función Puente conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una.
Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.
Para activar la función Puente, pulse [▮] .
Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.
Para desactivar la función Puente, toque [▮] . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.5 Calentamiento automático

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

1. Toque [P] ([P] aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 5 segundos, [A] aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.

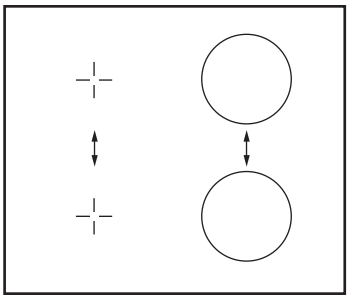


4.6 La función Power

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 [P] , y se encenderá [P] . Para desactivarla, cambie el nivel de temperatura.

4.7 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. L apotencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.8 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.

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

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

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

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

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

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

Minutero

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

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

4.9 STOP+GO

La función STOP+GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (⏑).
Cuando STOP+GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura. La función STOP+GO no detiene la función del temporizador.

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

4.10 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.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

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

4.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque durante 3 segundos. se enciende; el sonido está activado. Toque + ; se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

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

Activación de los sonidos

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

5. CONSEJOS ÚTILES

ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

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

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción

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

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indica-

dos 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 Uso de las zonas de cocción

IMPORTANTE

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

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

5.4 Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

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

Eficacia de la zona de cocción

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

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)

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

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

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

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻ .	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.

Problema	Posible causa	Solución
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte “Gestión de energía”.
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte “Control OffSound”).
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] 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.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre totalmente la cruz/ el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
[E] 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 doméstico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E] , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
[E3] se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.

Problema	Posible causa	Solución
E4 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".
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer el símbolo E7 , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. El aparato está conectado solo a una fase.	Conecte el aparato como se muestra en la ilustración.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Antes de la instalación

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

- Modelo .....
- PNC .....

- Número de serie .....

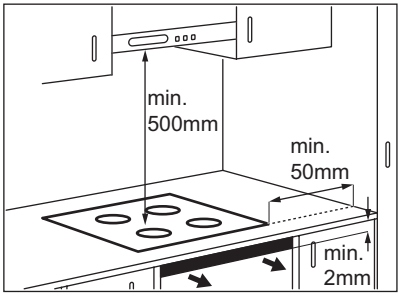
8.1 Aparatos integrados

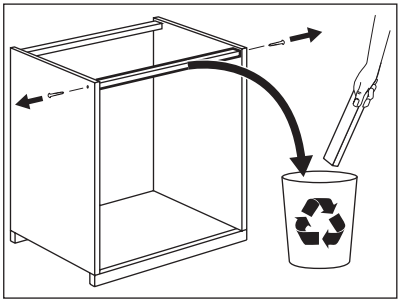
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

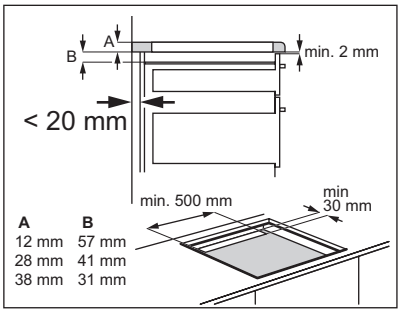
8.2 Cable de conexión

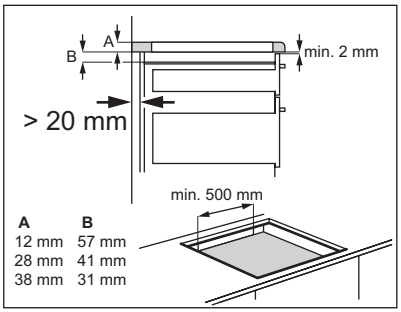
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

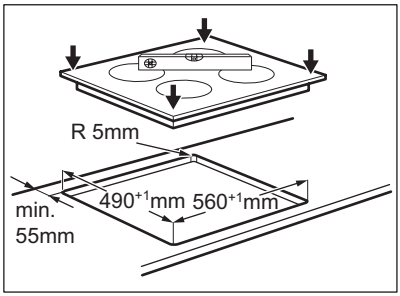
8.3 Montaje

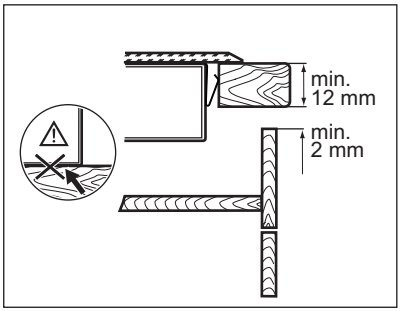


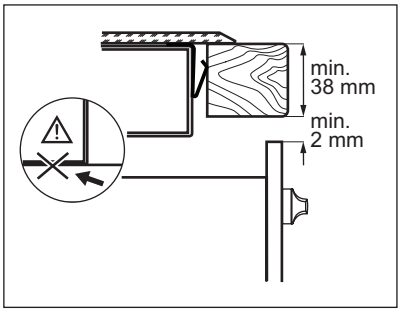


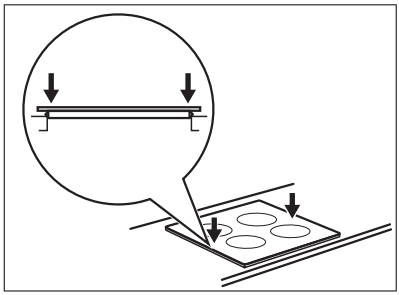


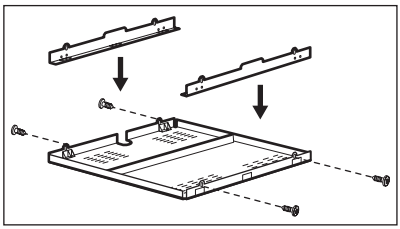












Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[1)]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

[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 EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC 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

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125
Anterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺.

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

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION 54
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER 55
3. PRODUKTBESKRIVNING 57
4. DAGLIG ANVÄNDNING 58
5. RÅD OCH TIPS 61
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING 63
7. FELSÖKNING 64
8. INSTALLATION 66
9. TEKNISK INFORMATION 67

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:

Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com

Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration

Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

Varnings-/viktig säkerhetsinformation.

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

⚠ **VARNING**
Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. ⚠ SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

VARNING
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.
- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en skyddsplåt monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

Elektrisk anslutning

VARNING
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.

- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

2.2 Använd

VARNING
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle. Förlita dig inte på kastrullvarnaren.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om ytan är spräckt, koppla loss produkten från eluttaget för att undvika elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

VARNING
Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vi lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.
- Försök inte släcka eld med vatten. Koppla från produkten och täck över flamman med ett lock eller en brandfilt.

VARNING
Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.3 Skötsel och rengöring

VARNING
Risk för skador på produkten föreligger.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

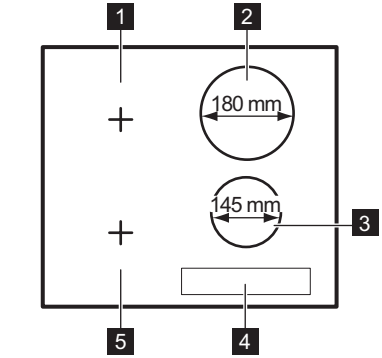
2.4 Avfallshantering

VARNING
Risk för kvävning eller skador.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

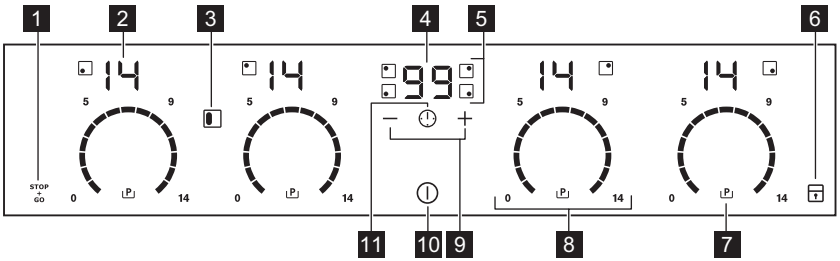
3.1 Allmän översikt



1 Induktionskokzon
2 Induktionskokzon
3 Induktionskokzon
4 Kontrollpanelen
5 Induktionskokzon

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen

För att se när kontrollpanelen aktiverar produkten med ⏻



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

	touch-kontroll	funktion
1	STOP + GO	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.
2	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
3	▯	För att aktivera överbryggningsfunktionen.
4	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

	touch-kontroll	funktion
5	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
6		För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
7	P	För att aktivera effektfunktionen.
8	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
9	+ / –	För att öka eller minska tiden.
10		För att aktivera och avaktivera produkten.
11		För att ställa in kokzonen.

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 14	Kokzonen är på.
u	Funktionen STOP + GO är påslagen.
A	Funktionen Automax är aktiverad.
P	Strömmen är påslagen.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Den automatiska avstängningen är aktiverad.

3.4 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering)

VARNING
≡ \ = \ _ Risk för brännskador från restvärme!

OptiHeat Control visar restvärmenivån. Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

4. DAGLIG ANVÄNDNING

4.1 Aktivering och avaktivering

Tryck på ⏻ i 1 sekund för att sätta på eller stänga av produkten.
Kontrollpanelen tänds när du aktiverat produkten och släcks när du avaktiverat produkten.

När produkten är avaktiverad kan du bara se ⏻ touch-kontrollen.

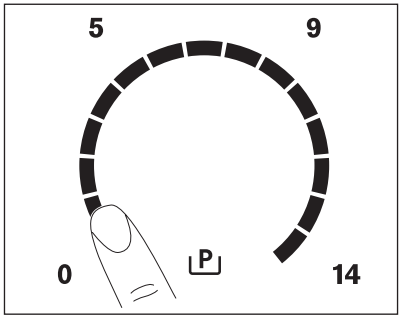
4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (0).
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Vänta tills kokzonen svalnat innan du använder produkten igen.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen F tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds - och produkten stängs av. Se nedan.
- Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen Automatisk avstängning:
  - u , 1 - 3 - 6 timmar
  - 4 - 7 - 5 timmar
  - 8 - 9 - 4 timmar
  - 10 - 14 - 1,5 timmar

4.3 Värmeläge

Tryck på det önskade värmeläget på kontrollpanelen. Ändra medurs eller moturs vid behov. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt. Displayen visar värmeläget.



4.4 Överbryggningsfunktion

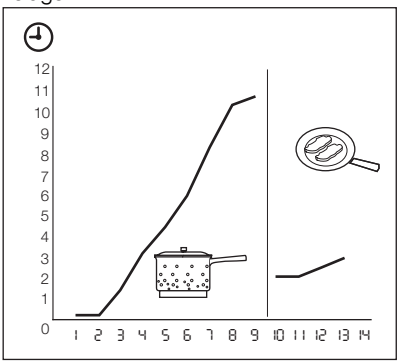
Överbryggningsfunktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.
Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.
Aktivera överbryggningsfunktionen genom att trycka på ▮ . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.
Avaktivera överbryggningsfunktionen genom att trycka på ▮ . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

4.5 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar funktionen Automax. Funktionen ställer in det högsta värmeläget under en viss tid (se diagrammet) och sänker sedan värmen till valt läge.
Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på P (P syns på displayen).
2. Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 5 sekunder syns A på displayen.

Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.

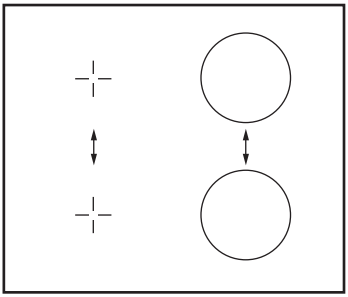


4.6 Effektfunktion

Effektfunktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Effektfunktionen kan aktiveras under en begränsad tidsperiod (se avsnittet Teknisk information). Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till inställt värmeläge. För att aktivera funktionen, tryck på P , P tänds. För att avaktivera funktionen ändrar du värmeläget.

4.7 Effektreglering

Effektregleringen delar upp effekten mellan två kokzoner parvis (se illustrationen). Effektfunktionen ökar effekten till den maximala nivån för en kokzon i paret. Effekten i den andra kokzonen reduceras automatiskt. Värmeläget för den reducerade kokzonen ändras mellan två nivåer.



4.8 Timer

Timer

Använd Timern för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.
Ställ in Timern efter valet av kokzon.
Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in timern.

- **Ställa in kokzonen:**Tryck upprepade gånger på ⏻ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Så här aktiverar du Timern:** Tryck på + på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När kontrollampan för kokzonen börjar blinka långsamt räknas tiden ned.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med ⏻ . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.
- **Aktivera Nedräkningstimern:** välj kokzonen med ⏻ . Tryck på + eller — .
- **Avaktivera timern:** välj kokzonen med ⏻ . Tryck på — . Den återstående tiden räknas ner till 00 . Kokzonens indikering slocknar.

När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen inaktiveras.

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

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

Använd CountUp Timer för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

- **För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är i drift):**Tryck upprepade gånger på ⏻ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Aktivera CountUp Timer:** tryck på — på timern varpå UP tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan UP och räknad tid (minuter).
- **För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med ⏻ . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas tiden som kokzonen är igång.
- **Avaktivera CountUp Timer:** välj kokzon med ⏻ och tryck på + eller — för att inaktivera timern. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur

Timern kan användas som **signalur** när kokzoner inte används. Tryck på ⏻ . Tryck på + eller — på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

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

4.9 STOP+GO

Funktionen STOP+GO ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget (⎵).
När STOP+GO är igång kan du inte ändra värmeläget.
Funktionen STOP+GO stoppar inte timerfunktionen.

- **För att aktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO . Symbolen ⎵ tänds.
- **För att inaktivera** denna funktion, tryck på STOP+GO . Det tidigare inställda värmeläget tänds.

4.10 Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte ⏻ . Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.
Ställ först in värmeläget.
För att starta denna funktion, tryck på 🔒 . Symbolen L tänds i 4 sekunder.
Timern förblir på.
För att stoppa denna funktion, tryck på 🔒 . Det tidigare inställda värmeläget tänds.
När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

4.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

För att aktivera/avaktivera Barnlåset

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

För att avaktivera Barnlåset

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

För att kringgå Barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

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

4.12 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. 60 tänds, och ljudet är nu på. Tryck på + . 61 tänds, och ljudet är nu avstängt.
När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⏻
- Signaluret ringer
- nedräkningstimern ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.
Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. 61 tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på + . 60 tänds. Ljudet är nu på.

5. RÅD OCH TIPS

INDUKTIONSKOKZONER

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

5.1 Kokkärl för induktionskokzoner

Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om …

- … lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.

- ... en magnet fastnar på kokkärlets botten.

Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns.

5.2 Användning av kokzonerna

VIKTIGT

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

5.3 Ljud under användning

Om du hör

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du en eller flera kokzoner med höga effektnivåer och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du höga effektnivåer.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är i drift.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

5.4 Spara energi

Så här sparar du energi

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

Kokzonens effektivitet

Kokzonens effektivitet är beroende på diametern av kokkärlet. Kokkärl med en mindre diameter än minimum mottager endast en del av den värme som genereras av kokzonen. För minimumdiameter se det Tekniska Informationskapitlet.

5.5 Öko Timer (Eko-timer)

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

5.6 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär.
När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning.
Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl	3 %
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 – 8 %

Värmeläge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 – 8 %
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen	8 – 13 %
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matskedar vätska	13 – 18 %
7 - 9	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis	18 – 25 %
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden	45 – 64 %
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites			100 %
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.			

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.
Använd alltid kokkärl med ren botten.

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

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
   – **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.
2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

7. FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Funktionen STOP+GO är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	Kokzonen är het.	Låt kokzonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad.	Se "Effektreglering".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera ljudsignalerna (se "Slå på och av ljudsignaler").
[-] tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
[L] tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
[F] tänds.	Inget kokkärl står på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen.	Använd kokkärl med rätt mått.
	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten helt.	Täck korset/fyrkanten helt.
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
[E3] tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
[E4] tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Överhettningsskyddet för kokzonerna och den automatiska avstängningsfunktionen är igång.	Stäng av produkten. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på kokzonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet försvinner felmeddelandet från dispalyen, men restvärmeindikatorn kan fortfarande lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt och se "Kokkärl för induktionskokzonen" för att se om det är kompatibelt med produkten.
[E7] tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om föremålen blockerar kylfläkten. Om [E7] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
[E8] tänds.	Fel på elanslutningen. Produkten är ansluten till endast en fas.	Anslut produkten så som det ser ut på illustrationen.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas.

Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

8. INSTALLATION

VARNING
Se säkerhetsavsnitten.

Före installationen

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

- Modell .....
- PNC (produktnr) .....
- Serienummer .....

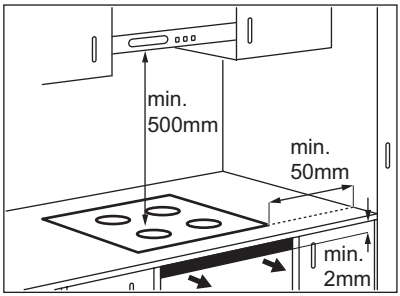
8.1 Inbyggnadsprodukter

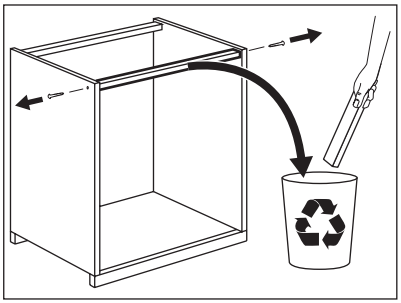
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

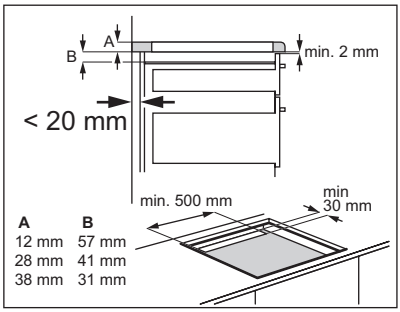
8.2 Nätkabel

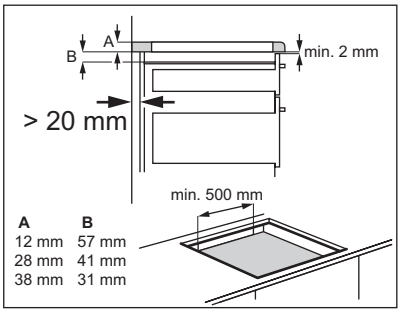
- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

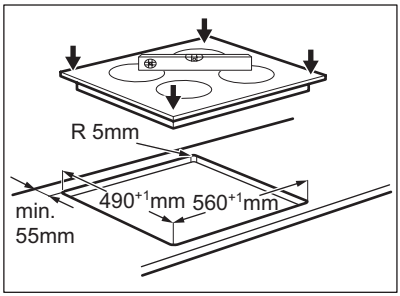
8.3 Montering

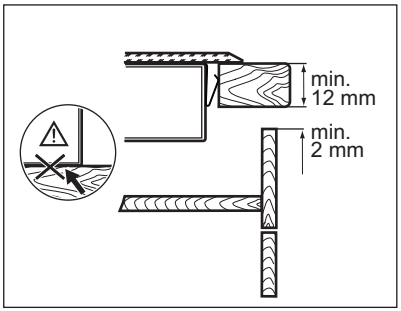


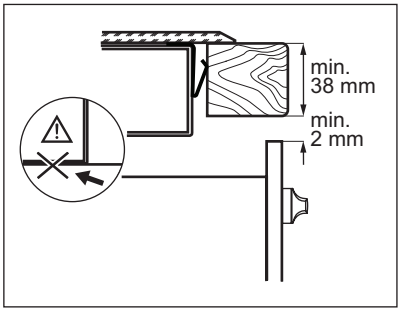


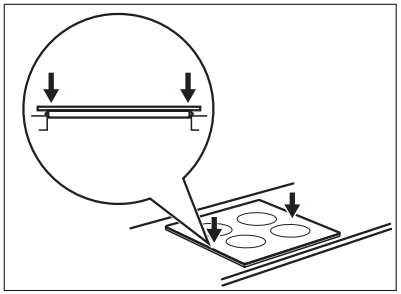


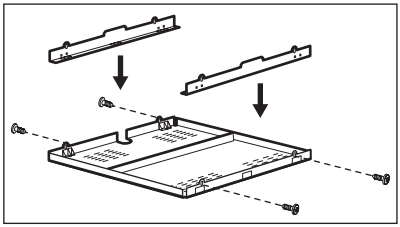












Om du använder en skyddslåda, Probox, (extra tillbehör[1)]) behövs inte den främre ventilationsöppningen på 2 mm och skyddsplåten direkt under produkten. Du kan inte använda skyddslådan, Proboxen, om du installerar produkten ovanför en inbyggnadsugn.

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

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHI6740FOK	Prod.Nr. 949 596 048 00
Typ 58 GAD DC AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktiverad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiameter [mm]
Höger bak -180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Höger fram -145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vänster bak	2300 W	3200 W	10	125
Vänster fram	2300 W	3200 W	10	125

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

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺.

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.
Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



892951616-B-462012

CE