Thinking of you
Electrolux

EHI6740FOK

ET	PLIIDIPLAAT	KASUTUSJUHEND 2
PT	PLACA	MANUAL DE INSTRUÇÕES 19
ES	PLACA DE COCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES 38
SV	INBYGGNADSHÄLL	BRUKSANVISNING 57

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....3
2. OHUTUSJUHISED.....4
3. SEADME KIRJELDUS.....6
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....8
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....11
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....13
7. VEAOTSING.....13
8. PAIGALDAMINE.....16
9. TEHNILISED ANDMED.....18

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite te alati kindel olla.
Teretulemast Electroluxi.
Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



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

KLIENDITEENINDUS

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

 Hoiatus / oluline ohutusinfo.

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

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

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

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.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.

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.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 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.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.

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.

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 klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

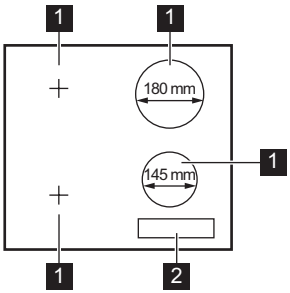
2.5 Jäätmekäitlus

HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

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

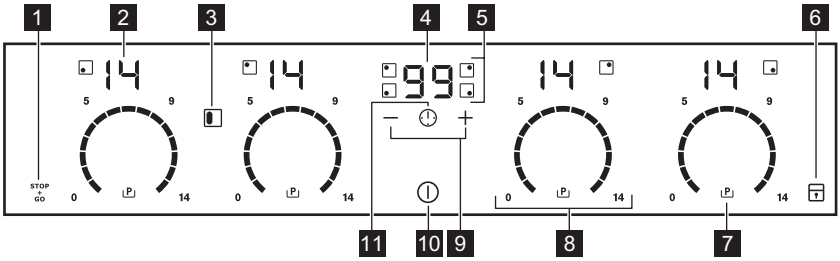
3. SEADME KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



1 Induktsioonkeeduväli
2 Juhtpaneel

3.2 Juhtpaneeli skeem



Juhtpaneeli nägemiseks aktiveerige seade sensorväljaga ⏻.

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

	Sensor-väli	Funktsioon	Märkus
1	STOP + GO	STOP+GO	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
2	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
3		Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
5	-	Keeduväljade taimerin-dikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määra-tud.
6		Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
7	P	Võimsusfunktsioon	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
8	-	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
9	+ / —	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10		SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
11		-	Keeduvälja valimiseks.

3.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	STOP+GO on aktiveeritud.
A	Automaatne kiirsoojendus on aktiveeritud.
P	Võimsusfunktsioon on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
/ /	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator) : toiduval-mistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk /Lapselukk on aktiveeritud.
F	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on aktiveeritud.

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!
/ / Jääkkuumusega kaasneb põletusoht! Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud.
- Pärast pliidi 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 ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keeduväljal maha jahtuda.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib ja pliit lülitub välja. Vt allpool.

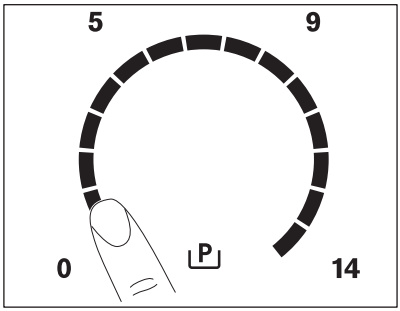
Soojusastme ja funktsiooni aegade vahel on järgmised seosed:

- , **1** – **3** – 6 tundi
- **4** – **7** – 5 tundi
- **8** – **9** – 4 tundi
- **10** – **14** – 1,5 tundi

4.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



4.4 Keeduväljade kasutamine

Asetage keedunõu ristile/ruudule, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist või ruut täielikult. Induktsiooni keeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

4.5 Funktsioon Bridge

See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad kui üks keeduväli.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:
puudutage . Soojusastme

määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

Kui soovite kasutada vaid ühte paari kuuluvat keeduvälja, siis on soovitatav kasutada tagumist välja. Suure keedunõu kasutamisel on soovitatav paigutada see tagumisele keeduväljale lähemale.

4.6 Automaatne kiirsoojendus

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.

Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduvälja jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage (süttib). Puudutage kohe sobivat soojusastet. 5 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.7 Võimsusfunktsioon

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduvälja jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage . süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.8 Taimer

Pöördloenduse taimer
Kasutage seda funktsiooni, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.

Esmalt valige keeduväli, seejärel funktsioon. Soojusastme saab valida enne või pärast funktsiooni valimist.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeri nuppu , et määrata aeg (**00 - 99** minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Aja muutmiseks: valige keeduväli, kasutades . Puudutage või .

Funktsiooni väljalülitamiseks: valige keeduväli abil ja puudutage . Järelejäänud aega loetakse maha kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

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

Heli peatamine: puudutage .

CountUp Timer (loendustaimer)
Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeril . 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. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

Funktsiooni väljalülitamiseks: valige keeduväli ⏻ abil ja puudutage + või —. Keeduvälja indikaator kustub.

Minutilugeja
Seda funktsiooni saate kasutada kui **minutilugejat**, kui pliit on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta (soojusastme näidikul kuvatakse 0).

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage ⏻. Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu + või —. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage ⏻.

See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

4.9 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage STOP+GO. u süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage STOP+GO. Süttib kasutatav soojusaste.

4.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage 🔒. L süttib 4 sekundiks.Taimer jääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage 🔒. Süttib kasutatav soojusaste.

Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: käivitage pliit ⏻ abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 🔒 4 sekundit. L süttib. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: käivitage pliit ⏻ abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 🔒 4 sekundit. 0 süttib. Lülitage pliit välja ⏻ abil.

Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: lülitage pliit sisse ⏻ abil. L süttib. Puudutage 🔒 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja ⏻ abil, on funktsioon jälle sees.

4.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage ⏻ 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit 🔒. Süttib 60 või 61. Puudutage taimeril +, et valida üks järgnevatest:

- 61 – helid on väljas
- 60 – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

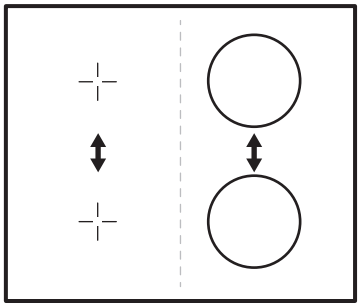
Kui funktsioon on seatud valikule 61, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ⏻;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

4.13 Toitehaldus-funktsioon

- Keeduväljad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule (vt joonist).

- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.

Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

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

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

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

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Energiasääst

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

5.4 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse

taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

5.5 Näiteid pliidi kasutamisest

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	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
⏻ - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

6. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.

6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.

7. VEAOTSING

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	STOP+GO on aktiveeritud.	Vt "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ⏻.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei sütti.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Funktsioon Automaatne kiirsoojendus ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Funktsioon Toitehaldus on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
[-] süttib.	Automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
[L] süttib.	Lapselukk või Lukk funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
[F] süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	Keedunõu ei kata ruutu või risti.	Katke rist või ruut täielikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Süttivad [E] ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks 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 elektriühendused üle kontrollida.
[E4] süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib jääda põlema. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
[E7] süttib.	Jahutusventilaator on tõkestatud.	Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui [E7] süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
[E8] süttib.	Elektriühendus on vale. Pliit on ühendatud vaid ühe faasiga.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida. Vaadake ühendusjoonist.

7.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade. Veenduge, et kasutasite pliiti õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE

HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber .....

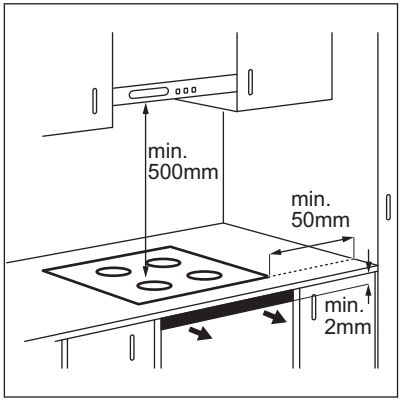
8.2 Integreeritud pliidid

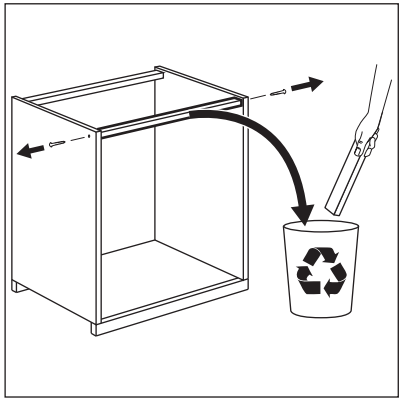
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

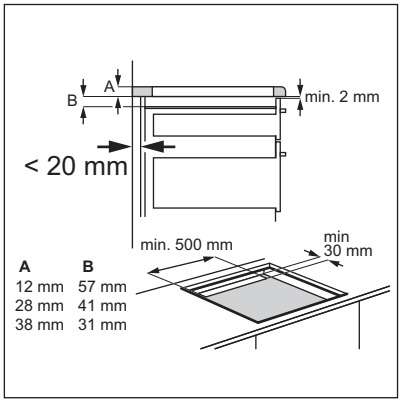
8.3 Ühenduskaabel

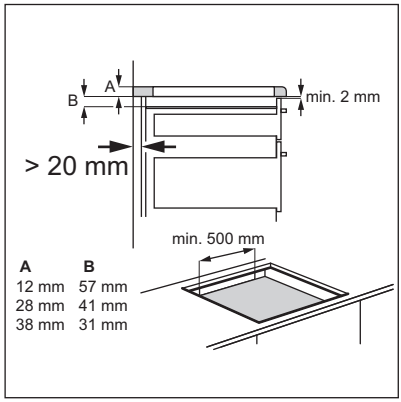
- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

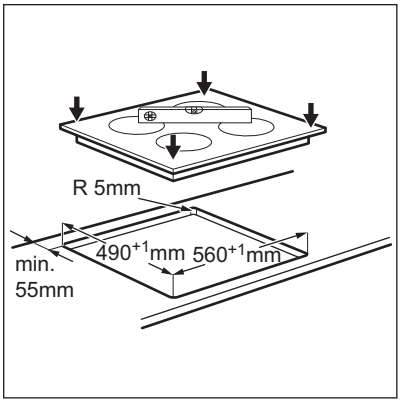
8.4 Paigaldamine

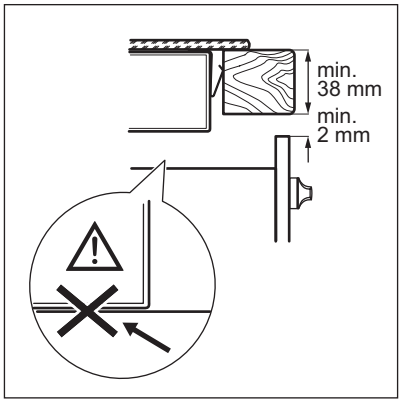


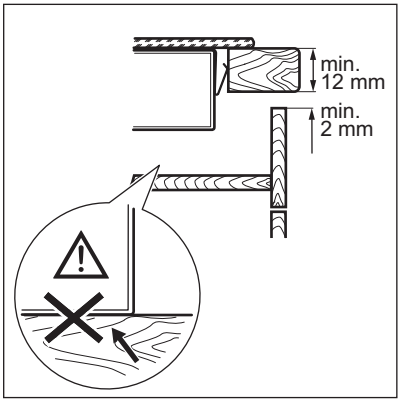




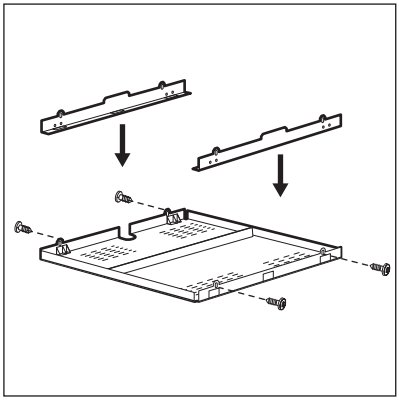








8.5 Kaitsekarp



Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik), ei ole eesmist 2 mm õhuvahet ega seadme all asuvat kaitsepinda vaja. Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Kui paigutate pliidi ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EHI6740FOK
Tüüp 58 GAD DC AU
Induktsioon 7.4 kW
Seerianr. .....
ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 596 048 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
7.4 kW

9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille diameeter ei ole tabelis toodust suurem.

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga tähistatud materjalid saatke ringlusse. 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.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... 20
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....21
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....24
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... 26
5. SUGESTÕES E DICAS..... 29
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....31
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....31
8. INSTALAÇÃO..... 34
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....37

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados.
Bem-vindo(a) à Electrolux.
Visite o nosso website para:

Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com

Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registerelectrolux.com

Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.
Quando contactar o nosso Centro de Assistência Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.
A informação encontra-se na placa de características.

Aviso / Cuidado - Informações de segurança

Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

ADVERTÊNCIA!
A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligações eléctricas

ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue (“off”) as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.

ADVERTÊNCIA!
Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

ADVERTÊNCIA!
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

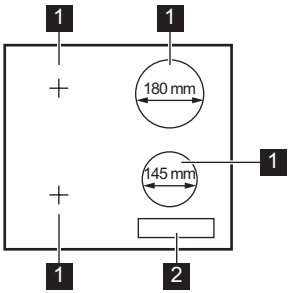
2.5 Eliminação

ADVERTÊNCIA!
Risco de ferimentos ou asfixia.

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

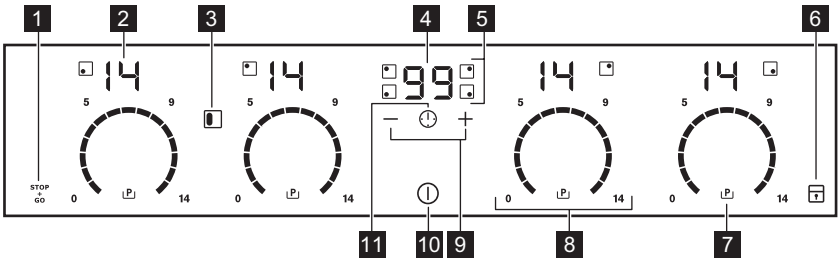
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos

3.2 Disposição do painel de comandos



Para ver o painel de comandos, active o aparelho com ⏻.

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

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	STOP + GO	STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
2	-	Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
3	▯	Bridge	Para activar e desactivar a função.
4	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
5	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.

	Campo do sensor	Função	Comentário
6		Bloqueio de funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
7	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.
8	-	Barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.
9	+ / —	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
10		ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
11		-	Para seleccionar a zona de cozedura.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Indicador	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 14	A zona de cozedura está activada.
u	A função STOP+GO está em funcionamento.
A	A função Aquecimento Automático está em funcionamento.
P	Função Power está a funcionar.
E + dígito	Existe uma anomalia.
H / H / H	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis) : continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
L	A função Bloqueio de funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
-	A função Desactivação Automática está em funcionamento.

3.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

ADVERTÊNCIA!
H / H / H O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva a placa automaticamente quando:

- Todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Ocorreu um derrame ou foi colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- A placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Utiliza um tacho incompatível. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e a placa desactiva-se. Veja em baixo.

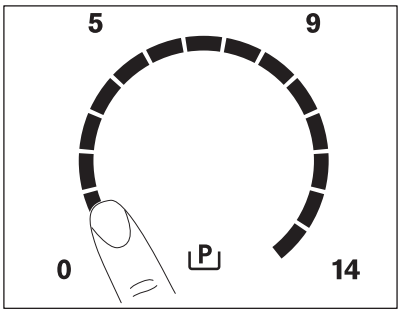
Relação entre o grau de cozedura e os tempos da função:

- ∪, **1** — **3** — 6 horas
- **4** — **7** — 5 horas
- **8** — **9** — 4 horas
- **10** — **14** — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



4.4 Utilizar as zonas de cozedura

Coloque o tacho centrado na cruz ou no quadrado da superfície em que vai cozinhar. Cubra totalmente a cruz ou o quadrado. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho. Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura.

4.5 Função Bridge

Esta função liga as duas zonas de cozedura do lado esquerdo de forma a funcionarem como uma só.

Comece por definir o grau de cozedura para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

Para activar a função: toque em ▯. Para definir ou alterar o grau de cozedura, toque num dos sensores de comando.

Para desactivar a função: toque em ▯. As zonas de cozedura funcionam de forma independente.

Quando utilizar apenas uma zona de cozedura do par, recomendamos que utilize a zona de cozedura posterior. Além disso, se utilizar um tacho grande, recomendamos que o aproxime mais da zona de cozedura posterior.

4.6 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter um grau de cozedura necessário em menos tempo. A função activa o maior grau de cozedura durante algum tempo e depois diminui para o nível adequado.

Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em P (P acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 5 segundos, P acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.7 Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

Consulte o capítulo "Informação técnica".

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em P. P acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.8 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente
Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas por uma vez.

Comece por seleccionar a zona de cozedura e seleccione depois a função. Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de seleccionar a função.

Para seleccionar a zona de cozedura: toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no + do temporizador para definir o tempo (**00 - 99** minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de cozedura com ⏲. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para alterar o tempo: seleccione a zona de cozedura com ⏲. Toque em + ou −.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com ⏲ e toque em −. O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em ⏲.

CountUp Timer (Temporizador da Contagem Crescente)
Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura.

Para seleccionar a zona de cozedura: toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.

Para activar a função: toque no − do temporizador. UP acende. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre UP e o tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: seleccione a zona de cozedura com ⏲. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura com ⏻ e toque em + ou −. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Conta-Minutos
Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** com a placa está activada e as zonas de cozedura desactivadas (o indicador de grau de cozedura indica 0).

Para activar a função: toque em ⏲. Toque em + ou − do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em ⏲.

Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

4.9 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em STOP+GO. u acende.

Para desactivar a função: toque em STOP+GO. O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

4.10 Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em 🔒. L acende durante 4 segundos.O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em 🔒. O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento acidental da placa.

Para activar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 durante 4 segundos. L acende. Desactive a placa com ⏻.

Para desactivar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 durante 4 segundos. 0 acende. Desactive a placa com ⏻.

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com ⏻. L acende. Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com ⏻, a função fica novamente activa.

4.12 OffSound Control (Desactivação e activação dos sons)

Desactive a placa. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se. Toque em 🔒 durante 3 segundos. bO ou b1 acende-se. Toque no + do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

- b1 - o som fica desactivado
- bO - o som fica activado

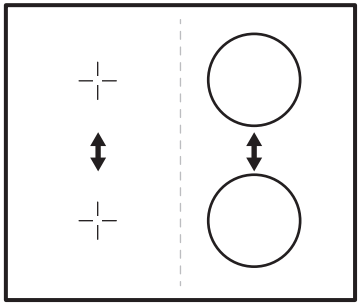
Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está b1, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ⏻
- Conta-Minutos diminui
- Temporizador da Contagem Decrescente diminui
- coloca algo sobre o painel de comandos.

4.13 Função Gestão de energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa (observe a ilustração).
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- O visor do grau de cozedura referente às zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



5. SUGESTÕES E DICAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e panelas

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

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

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

Consulte o capítulo “Informação técnica”.

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com níveis elevados de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).

- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

5.3 Poupança de energia

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

5.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.5 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear. Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência máxima.

Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
⏻ - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.

6.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se…

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de energia está activada.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.

Problema	Causa possível	Solução
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais. Consulte o capítulo “Utilização diária”.
[-] acende-se.	Desactivação Automática está a funcionar.	Desactive a placa e active-a novamente.
[L] acende-se.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de funções está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
[F] acende-se.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo “Informação técnica”.
	O tacho não cobre a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
[E] e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se [E] acender novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
[E3] acende-se.	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.

Problema	Causa possível	Solução
E4 acende-se.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
E7 acende-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se E7 acender novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
E8 acende-se.	A ligação eléctrica não está correcta. A placa está ligada apenas a uma fase.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação. Consulte o diagrama de ligações.

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

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

8. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

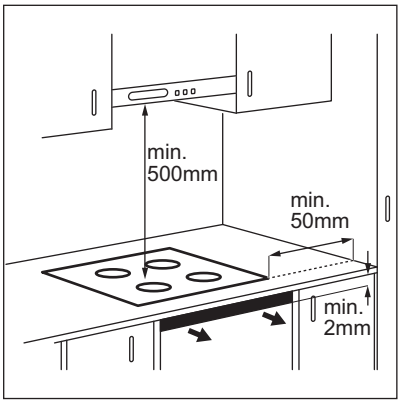
8.2 Placas encastradas

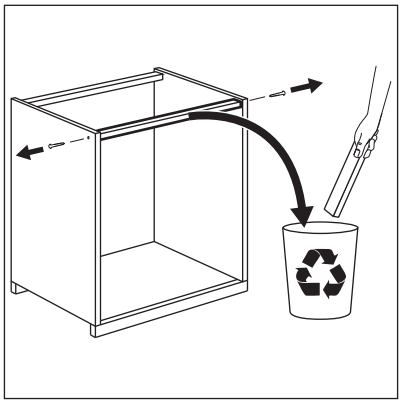
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

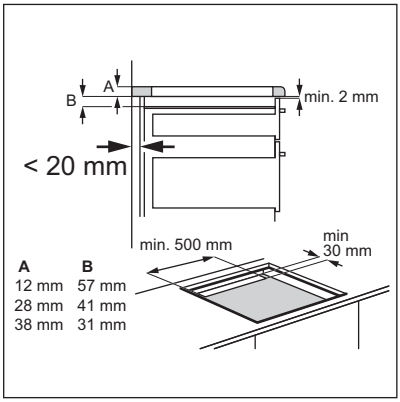
8.3 Cabo de ligação

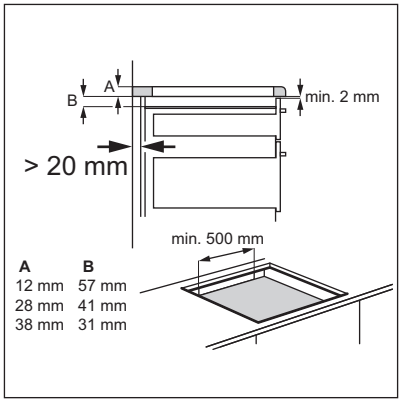
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se o cabo de alimentação for danificado, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C ou superior). Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

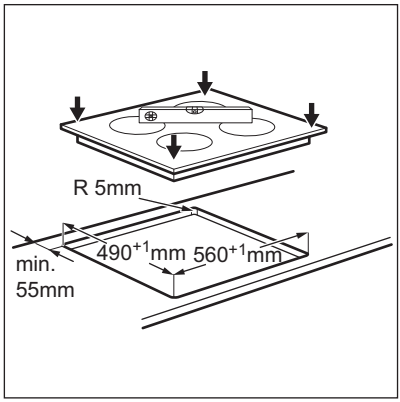
8.4 Montagem

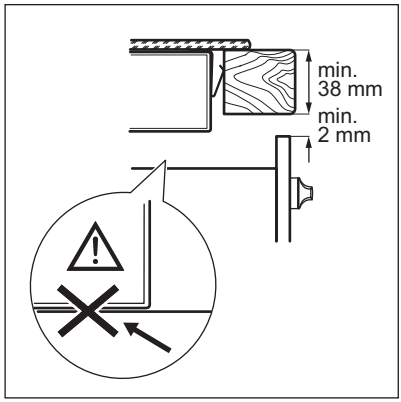


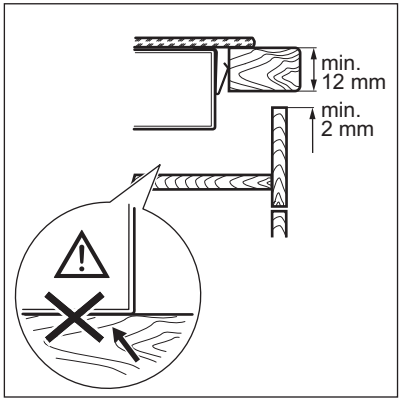




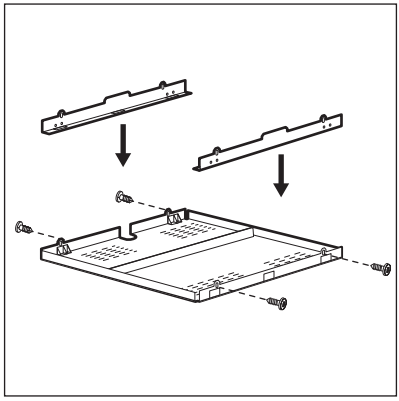








8.5 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EHI6740FOK
Tipo 58 GAD DC AU
Indução 7.4 kW
N.º de série .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 048 00
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.4 kW

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxima [min.] de Função Power	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira direita	1400	2500	4	125 - 145
Traseira direita	1800	2800	10	145 - 180

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

Para optimizar a cozedura, utilize tachos com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....39
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....40
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....43
4. USO DIARIO....44
5. CONSEJOS....48
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....50
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....50
8. INSTALACIÓN....53
9. INFORMACIÓN TÉCNICA....56

PENSAMOS EN USTED

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registerelectrolux.com



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 nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.
La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

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

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- 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 deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica / superficie de cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!
Sólo un técnico cualificado 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina 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.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- 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.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato

esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- 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.
- 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.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No preste atención al detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción, Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendio y explosiones

- 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.

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 el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

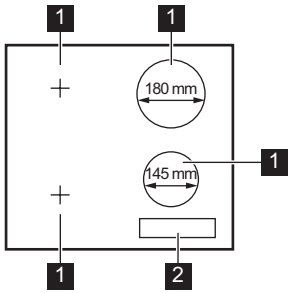
2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

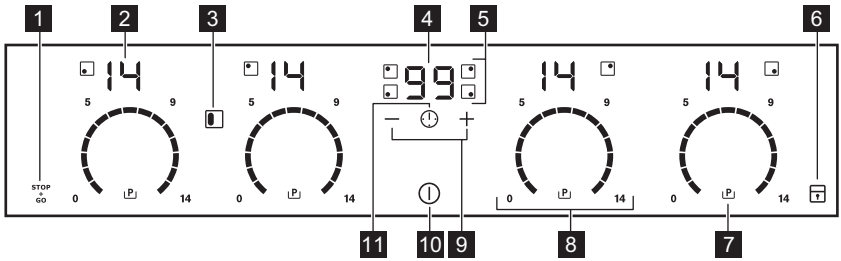
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

3.2 Disposición 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 indican qué funciones están en funcionamiento.

	Sensor	Función	Observación
1	STOP + GO	STOP+GO	Para activar y desactivar la función.
2	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
3	▯	Bridge	Para activar y desactivar la función.
4	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	🔒	Bloquear / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

	Sensor	Función	Observación
7	P	Función Power	Para activar y desactivar la función.
8	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
9	+ / −	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
10	⏻	ON / OFF	Para activar y desactivar la placa.
11	⏲	-	Para seleccionar una 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	La función Calentamiento automático está activada.
P	Función Power está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
▔ / ▬ / ▁	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos) : seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	La función Bloquear / Dispositivo de seguridad para niños está activada.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	La función Desconexión automática está activada.

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

ADVERTENCIA!
▔ / ▬ / ▁ Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- No se ajusta un nivel de calor después de encender la placa.
- 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 y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- La placa 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 la placa 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 apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende - y se apaga la placa. Véase a continuación.

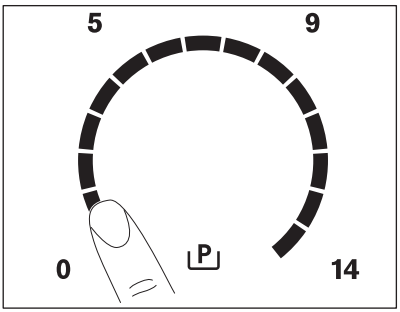
La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función:

- u, **1** — **3** — 6 horas
- **4** — **7** — 5 horas
- **8** — **9** — 4 horas
- **10** — **14** — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



4.4 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz / el cuadrado que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz/el cuadrado. 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.

4.5 Función Bridge

La función conecta dos zonas de cocción izquierdas de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de una de las zonas de la izquierda.

Para activar la función: toque ▯. Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

Para desactivar la función: toque ▯. Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

Cuando use solo una zona de cocción de la pareja, se recomienda usar la zona de cocción trasera. Asimismo, cuando use grandes recipientes, se recomienda colocarlos cerca de la zona de cocción trasera.

4.6 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un

cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.

Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P (P se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor correcto. Transcurridos 5 segundos, A se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.7 Función Power

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

Consulte el capítulo “Información técnica”.

Para activar la función de una zona de cocción: toque P. P se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.8 Temporizador

Temporizador
Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desea mantener encendida esta vez una zona de cocción.

Primero seleccione la zona de cocción y después ajuste la función. Puede elegir el nivel de calor antes o después de ajustar la función.

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función: toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (**00 - 99** minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante: seleccione la zona de cocción con ⏲. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: seleccione la zona de cocción con ⏲. Toque + o —.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque —. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

CountUp Timer (Tiempo de cocción)
Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función: toque la parte — del temporizador. UP se enciende. 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 cuánto tiempo funciona la zona.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque + o —. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Avisador
Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras el aparato está

activado y las zonas de cocción no funcionan (el ajuste de calor muestra 0).

Para activar la función: 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 ⏲.

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

4.9 STOP+GO

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

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

La función no detiene la función del temporizador.

Para activar la función: toque STOP+GO. u se enciende.

Para desactivar la función: toque STOP+GO. Aparece el ajuste de calor previo.

4.10 Bloquear

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque 🔒. L se enciende durante 4 segundos.El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque 🔒. Se enciende el ajuste de calor anterior.

La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste los niveles de calor. Pulse 🔒 durante 4 segundos. L se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con ⏻. No ajuste los niveles de calor. Toque 🔒 durante 4 segundos. 0 se enciende. Apague la placa de cocción con ⏻.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con ⏻. L se enciende. Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con ⏻, la función vuelve a activarse.

4.12 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque 🔒 durante 3 segundos. b0 o b1 se encienden. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- b1 - el sonido se desactiva.
- b0 - el sonido se activa.

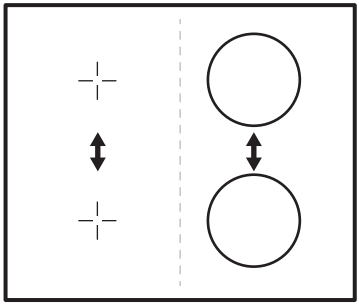
Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en b1, solo se oye el sonido cuando:

- se toca ⏻
- El Avisador baja
- El Temporizador baja
- se coloque algo en el panel de control.

4.13 Función Administrador de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa (véase la figura).
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Utensilios de cocina

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

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

Material de los recipientes

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

El utensilio de cocina 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.

La base del recipiente debe ser lo 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.

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 el capítulo “Información técnica”.

5.2 Ruidos durante la utilización

Si escucha:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona 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 son normales y no indican fallo alguno de la placa.

5.3 Ahorro de energía

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

5.4 Öko Timer (temporizador Eco)

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.

5.5 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 (min)	Sugerencias
⏻ - 1	Mantener calientes los alimentos	como estime necesario	Tape los recipientes.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa de cocción.
- Utilice un rascador especial para el cristal.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa de cocción.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
No puede encender o utilizar la placa de cocción.	La placa de cocción no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa de cocción se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexión.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa de cocción y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa de cocción se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al servicio técnico autorizado.
La función Calentamiento automático no está activada.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de calor más alto tiene la misma potencia que la función.

Problema	Posible causa	Solución
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función Administrador de energía está activada.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
[-] se enciende.	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloquear está activada.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay utensilios de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo “Información técnica”.
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa de cocción.	Desenchufe la placa de cocción del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
[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 error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si su utensilio de cocina es compatible con la placa de cocción. Consulte el capítulo "Consejos".
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 servicio técnico autorizado.
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La placa de cocción está conectada solo a una fase.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación. Consulte el diagrama de conexión.

7.2 Si no encuentra una solución…

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con el distribuidor o un centro autorizado de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también 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 la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre centro de 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.

8.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

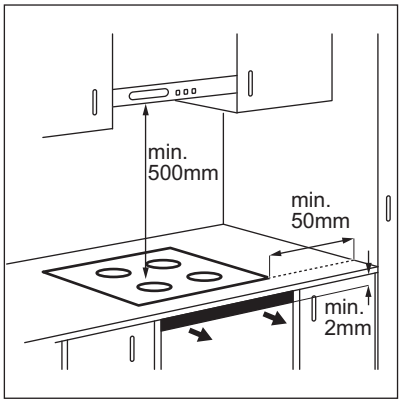
8.2 Placas empotradas

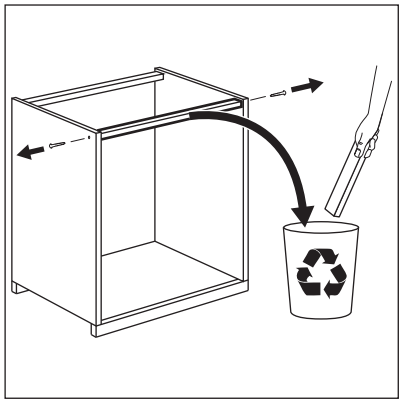
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

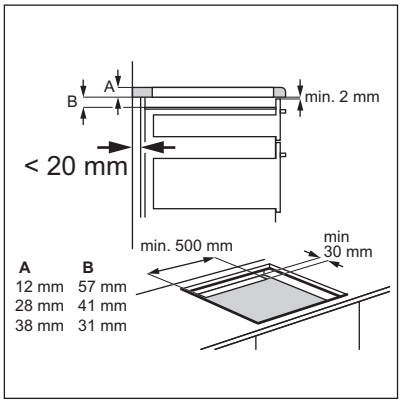
8.3 Cable de conexión

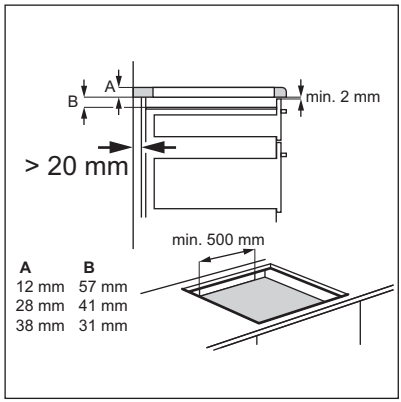
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

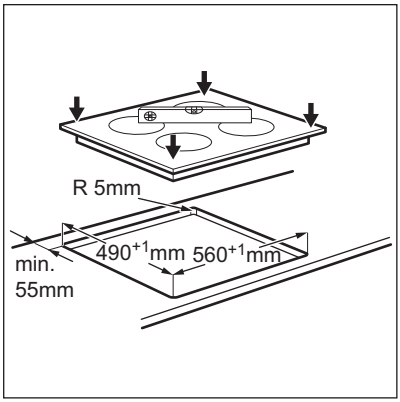
8.4 Montaje

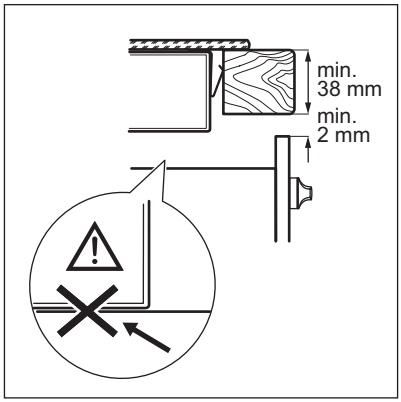


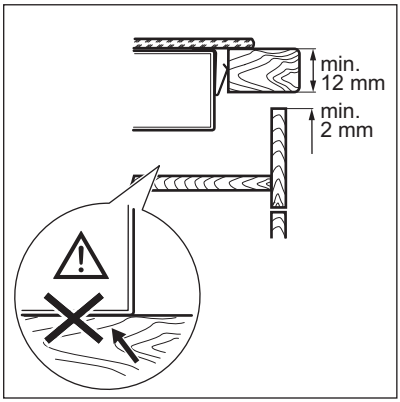




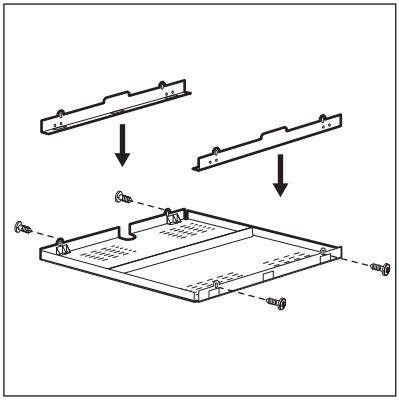








8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo EHI6740FOK

Tipo 58 GAD DC AU
Inducción 7.4 kW
Nº ser. .....
ELECTROLUX

NÚMERO DE PRODUCTO (PNC) 949 596 048 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power Duración máxima [min]	Diámetro de los recipientes [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	1800	2800	10	145 - 180

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

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para reciclarlo. 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....58
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER....59
3. PRODUKTBESKRIVNING....61
4. DAGLIG ANVÄNDNING....63
5. RÅD OCH TIPS....66
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING....67
7. FELSÖKNING....68
8. INSTALLATION....70
9. TEKNISK INFORMATION....72

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant 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.registerelectrolux.com

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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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

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

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- 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.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

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.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation

VARNING!
Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- 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.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.

- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta ett auktoriserat servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- 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.

2.3 Använd

VARNING!
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

VARNING!
Risk för brand och 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 produkten.

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

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

föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

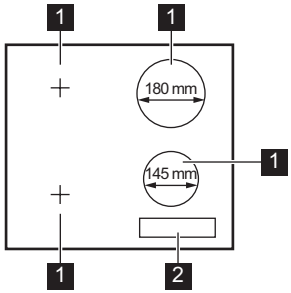
2.5 Avfallshantering

VARNING!
Risk för kvävning eller skador.

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

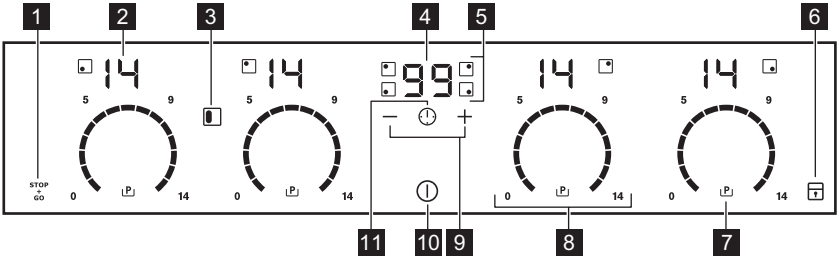
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel

3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se när kontrollpanelen aktiverar produkten med ⏻.

Använd touchkontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1	STOP+GO	STOP+GO	För att aktivera och inaktivera funktionen.
2	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
3		Bridge	För att aktivera och inaktivera funktionen.
4	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
5	-	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
6		Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
7	P	Effektfunktion	För att aktivera och inaktivera funktionen.
8	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
9	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
10		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
11		-	För att välja kokzon

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 14	Kokzonen är på.
u	STOP+GO-funktionen är igång.
A	Automax-funktionen är igång.
P	Effektfunktion är på.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Lås /Barnlås-funktionen är igång.
F	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
-	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikering)

VARNING!
/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampan visar restvärmenivån.

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade.
- Du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av. Se nedan.

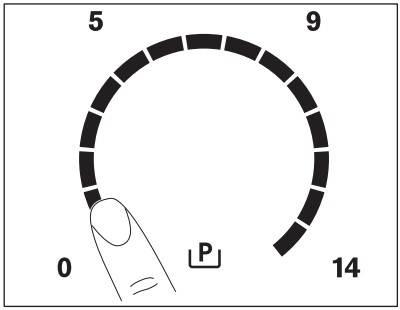
Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen:

- , **1** – **3** – 6 timmar
- **4** – **7** – 5 timmar
- **8** – **9** – 4 timmar
- **10** – **14** – 1,5 timmar

4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



4.4 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

4.5 Bridge-funktionen

Den här funktionen kopplar ihop de två vänstra zonerna till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.

Aktivera funktionen: tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.

Avaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

När du använder bara en av parets kokzoner rekommenderar vi att du använder den bakre kokzonen. Även när

du använder stora kokkärl rekommenderar vi att du sätter det nära den bakre kokzonen.

4.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på P (P tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 5 sekunder A tänds.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

Se avsnittet "Teknisk information".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på P. P tänds.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Timer

Nedräkningstimer
Du kan använda denna funktion för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Du kan ställa in värmeläget innan eller efter att du har ställt in funktionen.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på ⏲ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: tryck på + på timern för att ställa in tiden (**00 - 99** minuter). När kontrollampan för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

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

Ändra tiden: välj kokzonen med ⏲. Tryck på + eller —.

Avaktivera funktionen: Välj kokzonen med ⏲ och tryck på —. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar.

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

För att stänga av ljudet: tryck på ⏲.

CountUp Timer (Uppräkningstimer)
Du kan använda den här funktionen för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

Ställa in kokzonen: Tryck upprepade gånger på ⏲ tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.

Aktivera funktionen: 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. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

Avaktivera funktionen:Välj kokzonen med ⏲ och tryck på + eller —. Kokzonens indikering slocknar.

Signalur
Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar 0).

Aktivera funktionen: tryck på ⏲. Tryck på + eller — på timern för att ställa in

tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på ⏻.

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.9 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på STOP+GO. ∪ tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på STOP+GO. Föregående värmeläge aktiveras.

4.10 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på 🔒. L tänds i 4 sekunder.Timern förblir på.

Avaktivera funktionen: tryck på 🔒. Föregående värmeläge aktiveras.

När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med ⏻. Ställ inte in värmeläget. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. L tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

Avaktivera funktionen: aktivera hällen med ⏻. Ställ inte in värmeläget. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. 0 tänds. Inaktivera hällen med ⏻.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med ⏻. L tänds. Tryck på 🔒 i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ⏻ aktiveras funktionen igen.

4.12 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ⏻ i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. 60 eller 61 tänds. Tryck på + på timern för att välja något av följande:

- 61 – ljudet är avstängt.
- 60 – ljudet är på.

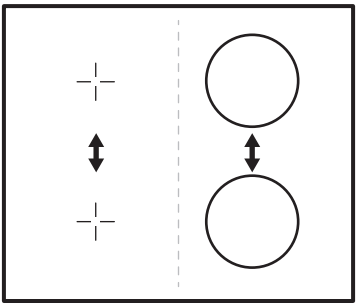
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång 61 hör du endast ljuden när:

- du trycker på ⏻
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

4.13 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen (se bilden).
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



5. RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kokkärl

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

Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kokkärlets mått

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

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

5.3 Sparar 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.

5.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på

den inställda värmenivån och tillagningstiden.

5.5 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 (min)	Tips
⏻ - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.

- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd en speciell skrapa för glaset.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

7. FELSÖKNING

VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om produkten inte fungerar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är aktiverad.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
[-] tänds.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
[L] tänds.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Daglig användning".
[F] tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
[E3] tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E4 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikering kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om föremålen blockerar kylfläkten. Om E7 tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten till en fas endast.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplingsschemat.

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. Säkerställ att du har använt hällen 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.

8.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

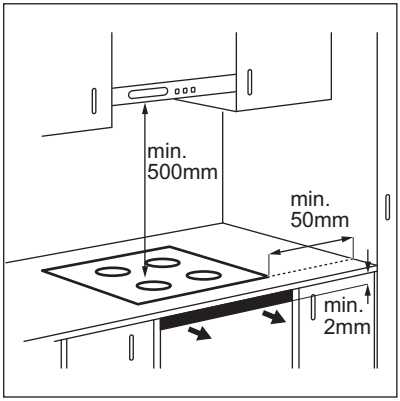
8.2 Inbyggnadshällar

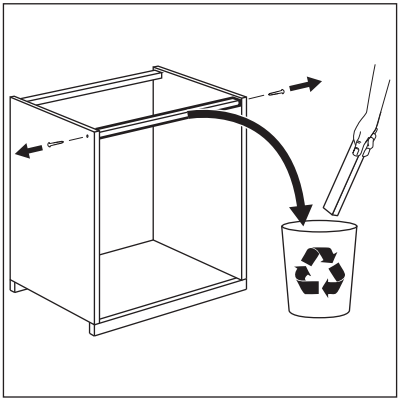
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

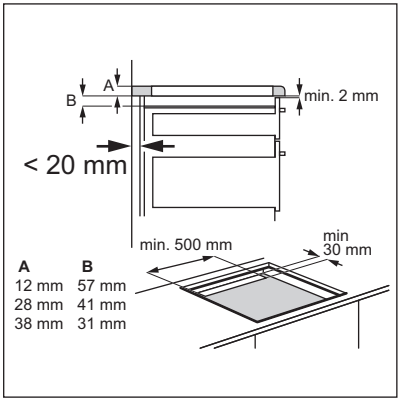
8.3 Nätkabel

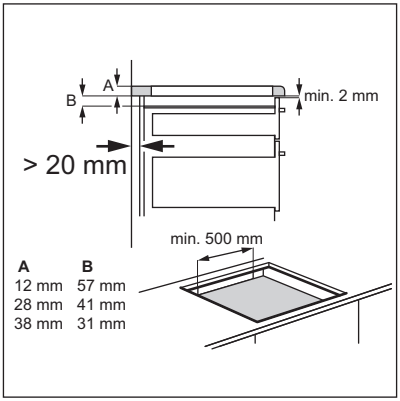
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

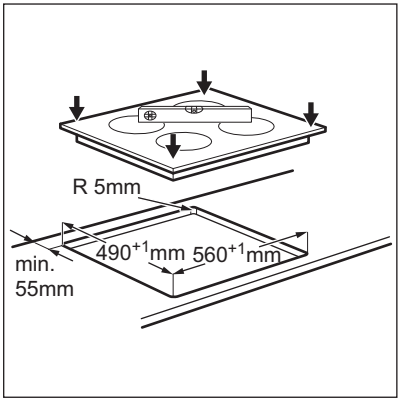
8.4 Montering

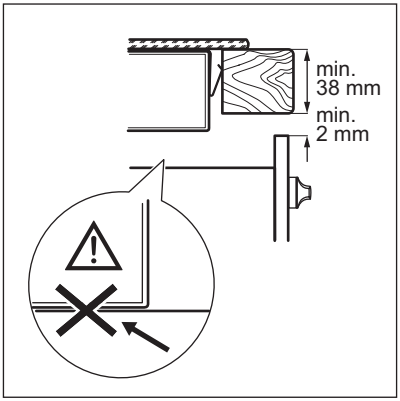


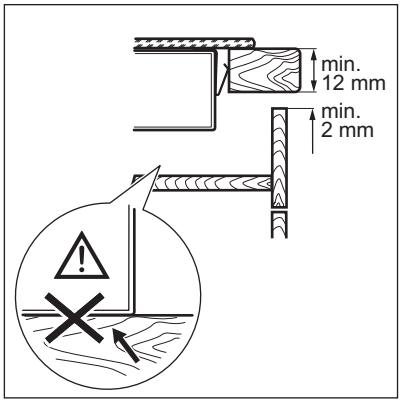




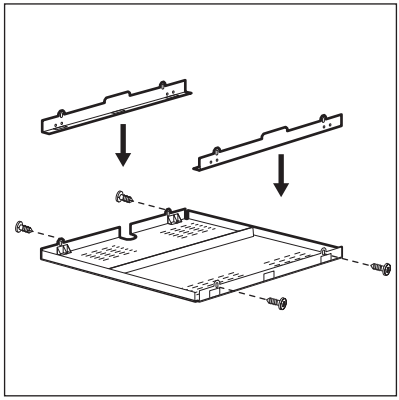








8.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell EHI6740FOK
Typ 58 GAD DC AU
Induktion 7.4 kW
Serienr .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 048 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.4 kW

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

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

För optimalt matlagningsresultat får inte kokkärl större än diametern i tabellen användas.

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



867301168-A-102014

CE