



Thinking of you
Electrolux



EHH6540XOK

.....
DA KOGESEKTION
FI KEITTOTASO
SV INBYGGNADSHÄLL

.....
BRUGSANVISNING 2
KÄYTTÖOHJE 18
BRUGSANVISNING 34



INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE	6
4. DAGLIG BRUG	8
5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	10
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	12
7. FEJLFINDING	13
8. INSTALLATION	14
9. TEKNISK INFORMATION	16

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



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



Registrere dit produkt for bedre service:
www.RegisterElectrolux.com



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

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

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

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



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet. Børn under 3 år må ikke være uden opsyn i nærheden af apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

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

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

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden du udfører en foranstaltning, skal du sørge for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når

du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter

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

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparats specifikationer må ikke ændres.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem til at betjene apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug. Stol ikke på grydedektoren.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra indukti-

onksogezonerne, når apparatet er i drift.



ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

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



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.3 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

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

2.4 Bortskaffelse

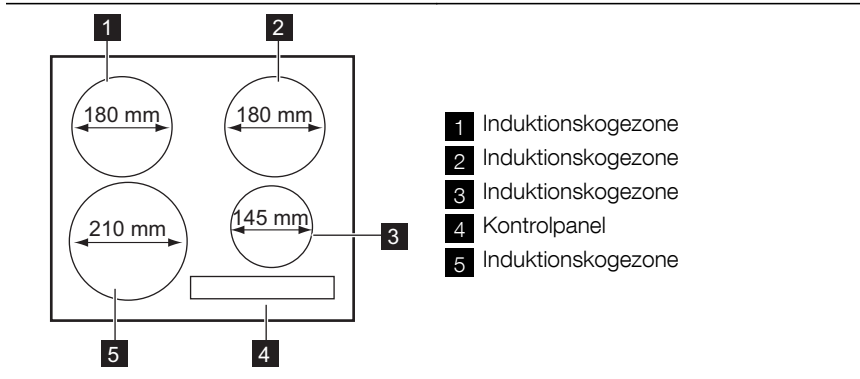


ADVARSEL

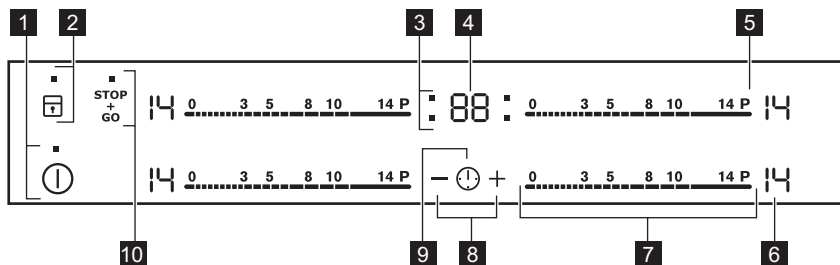
Risiko for personskade eller kvælning.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Oversigt over apparatet












3.2 Oversigt over betjeningspanelet












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

Sensorfelt	Funktion
1	Tænder/slukker for apparatet.

Sensorfelt	Funktion
2 	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3 	Timerkontrollamper for koge-zonerne.
4 	Viser tiden i minutter.
5 	Aktivering af boosterfunktionen.
6 	Viser varmetrinnet.
7 	Indstilling af varmetrin.
8 	Øger eller mindsker tiden.
9 	Valg af kogezone.
10 	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.

3.3 Display for varmetrin


Visning	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	^{STOP} _{GO} -funktionen er tændt.
	Opkogningsautomatikken er tændt.
	Boosterfunktionen er tændt.
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme.
	Lås/Børnesikringen er slået til.
	Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.
	Den automatiske slukning er aktiveret.

3.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

OptiHeat Control angiver restvarmeniveauet. Induktionskogezoner skaber den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.



ADVARSEL

 Forbrændingsrisiko ved restvarme!

4. DAGLIG BRUG

4.1 Aktivering og deaktivering

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

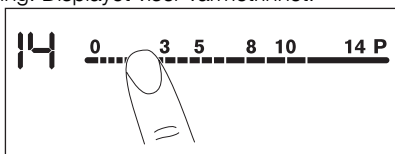
4.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet, hvis:

- Alle kogezone er slukket (**0**).
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Hvis du spiller noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Lydsignalet varer et stykke tid, hvorefter apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Apparatet kan først bruges igen, når kogezone er kølet af.
- Du bruger forkert kogeobjekt. Symbolet **F** vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter nogen tid tændes **-**, og apparatet slukkes. Se nedenfor.
- Forholdet mellem varmetrin og tidspunktet for automatisk slukning.
 - **0** , **1** - **3** – 6 timer
 - **4** - **7** – 5 timer
 - **8** - **9** – 4 timer
 - **10** - **14** – 1,5 timer

4.3 Varmetrin

Berør betjeningspanelet ved varmetrinnet. Bevæg din finger langs betjeningspanelet for at ændre indstillingen. Løft først fingeren, når den står på den ønskede indstilling. Displayet viser varmetrinnet.



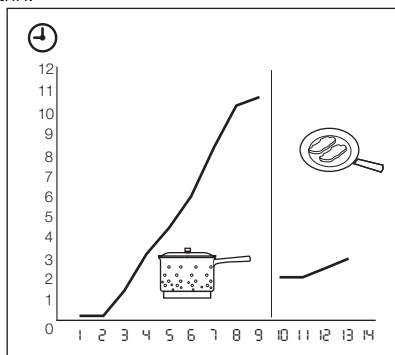
4.4 Opkogningsautomatik

Du kan opnå det påkrævede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagrammet) og skruer derefter ned til det ønskede niveau.

Sådan aktiveres opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Rør ved **P** . **P** tændes i displayet.
2. Berør øjeblikkeligt det ønskede varmetrin. Efter 3 sekunder vises **R** i displayet.

Funktionen slås fra ved at ændre varmetrin.

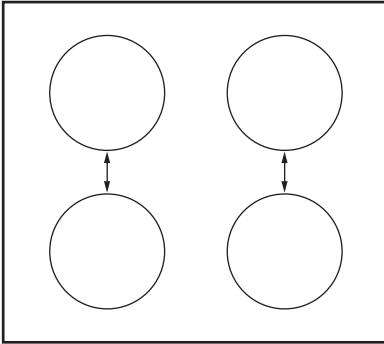


4.5 Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Boosterfunktionen kan aktiveres i en begrænset tidsperiode (se kapitlet om teknisk information). Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin. Rør ved **P** for at slå funktionen til, **P** lyser. Funktionen deaktiveres, når varmetrinnet ændres.

4.6 Effektstyring

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



4.7 Timer

Minutur

Brug minuturet til at indstille, hvor lang tid kogezone skal være tændt under én tilberedning.

Indstil minuturet, når du har valgt kogezone.

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

- **Vælg kogezone:** rør ved en eller flere gange, til kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Start af minuturet:** berør timerens for at indstille tiden (- minutter). Når lampen for kogezone blinker langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan aflæses resttiden:** vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.
- **Ændring af minuturet:** vælg kogezone med . Rør ved eller .
- **Sådan slås timeren fra:** vælg kogezone med . Rør ved . Resttiden tæller baglæns ned til . Kontrollampen for kogezone slukkes. Du kan også slukke ved at berøre og samtidigt.

Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og blinker. Kogezone slukkes.

- **Sådan slukker du for lyden:** berør

CountUp Timer (Optællingstimer)

Brug CountUp Timer til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

- **Indstilling af kogezone (hvis mere end 1 kogezone er tændt):** rør ved en eller flere gange, til kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan aktiveres CountUp Timer:** rør ved af timeren tændes. Når kontrollampen for kogezone blinker langsommere, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem og den talte tid (minutter).
- **Hvordan du holder øje med, hvor længe kogezone er tændt:** vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser den tid, kogezone er tændt.
- **Sådan slås CountUp Timer fra:** vælg kogezone med og rør eller for at slukke timeren. Kontrollampen for kogezone slukkes.

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezone. Rør ved . Rør ved eller for at vælge tid. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og blinker.

- **Sådan slukker du for lyden:** berør


4.8 STOP+GO



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


-funktionen standser ikke timer-funktionen.

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

4.9 Lås

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

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





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

Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.





4.10 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.



Sådan aktiveres børnesikringen



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

Sådan slås børnesikringen fra

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

Sådan tilsidesættes børnesikringen til en enkelt madlavning






- Tænd for apparatet med . Symbolet  tændes.

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


4.11 OffSound Control (deaktivering og aktivering af lydene)

Deaktivering af lydene

Sluk for apparatet.






Rør ved  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved  i 3 sekunder.  tændes, lyden er slået til. Rør ved ,  tændes, lyden er slået fra.

Når denne funktion anvendes, kan du kun høre lyde, når:

- Du rører ved .
- Minuturet går ned
- Nedtællingstimeren tæller ned
- Du anbringer noget på betjeningspanelet.

Aktivering af lydene

Sluk for apparatet.

Rør ved  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Rør ved  i 3 sekunder.  tændes, da lyden er slået fra. Rør ved ,  tændes. Lyden er slået til.

5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



INDUKTIONSKOGEZONER

For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogeuret.

5.1 Kogegrej til induktionskogezone



Brug induktionskogezone med kogegrej, der er egnet hertil.

Materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.

- en magnet hæfter ved kogegrejets bund.



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

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

5.2 Støjen under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjtende lyd: Du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

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

5.3 Energibesparelse



Sådan sparer du energi

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.

- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.



Kogezonens ydeevne

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

5.4 Öko Timer (øko-timer)



For at spare energi slukkes kogezoneens varmelegeme, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

5.5 Eksempler på anvendelse


Forholdet mellem varmetrin og kogezoneens energiforbrug er ikke lineært.

Når du øger varmetrinnet, sker det ikke proportionalt med forøgelsen af kogezoneens energiforbrug.

Det betyder, at kogezone bruger mindre end halvt så meget energi på det mellemste varmetrin.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt energifor- brug
 1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på kogegrejet	3 %
1 - 3	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min.	Rør ind imellem	3 – 8 %
1 - 3	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min.	Læg låg på under tilberedningen	3 – 8 %
3 - 5	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min.	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen	8 – 13 %
5 - 7	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min.	Tilsæt nogle spsk. væske	13 – 18 %

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt energifor- brug
7 - 9	Dampning af kartofler	20-60 min.	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler	18 – 25 %
7 - 9	Kogning af større porti- oner, sammenkogte retter og supper	60-150 min.	Op til 3 l væske plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æb- leskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vendes undervejs	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tourne- dos, steaks	5-15 min.	Vendes undervejs	45 – 64 %
14	Kogning af vand, pasta, brun- ing af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites			100 %
P	Kogning af større mængder vand. Boosterfunktionen er akti- veret.			

Boosterfunktionen er velegnet til at varme
store mængder vand.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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



Skrammer eller mørke pletter i
glaskeramikken betyder ikke no-
get for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:




1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plast-
folie og sukkerholdige madvarer. El-
lers kan snavset beskadige appa-
ratet. Brug en speciel skraber til glas-
set. Sæt skraberens skråt ned på

glasoverfladen, og bevæg bladet
hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet
tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk
eller vand, fedtstænk og metalskin-
nende misfarvning. Brug et rengø-
ringsmiddel til glaskeramik eller
rustfrit stål.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud
og lidt opvaskemiddel.
 3. Slut med at **tørre efter med en ren
klud.**

7. FEJLFINDING

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.		Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Der er rørt ved 2 eller flere taster samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er tændt.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydssignal, og apparatet slukkes. Der udsendes et lydssignal, når apparatet er slukket.	Du har tildækket en eller flere taster.	Fjern genstanden fra tasterne.
Apparatet slukkes.	Du har lagt noget på tasterne ①	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt servicecentret, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til, at den burde være blevet varm.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er slået til.	Se under "Effektstyring".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Anbring om nødvendigt større kogegrej på de bagste kogezoner.
Der lyder intet signal, når der trykkes på tasterne.	Signalerne er slået fra.	Aktiver signalerne (se under "Lydindstillinger").
[-] tændes	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet, og tænd det igen.
[L] tændes	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Daglig brug".
[F] tændes	Der står ikke kogegrej på kogezonen.	Sæt kogegrej på kogezonen.
	Der er anvendt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
	Diameteren på kogekarrets bund er for lille til kogezonen.	Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet.	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis  lyser igen.
 tændes	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophedningssikringen for kogezonerne og automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezonen igen. Hvis kogegrejet var årsagen til problemet, forsvinder fejlmeddelelsen fra displayet, men restvarmeindikatoren kan fortsat lyse. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt ned, og se under "Kogegrej for induktionskogezoner" for at se, om dit kogegrej er kompatibelt med apparatet.

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

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

8. INSTALLATION



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.



Inden installationen

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

- Model
- PNC
- Serienummer

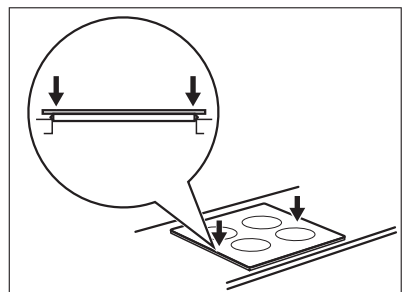
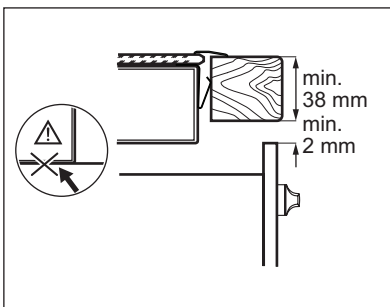
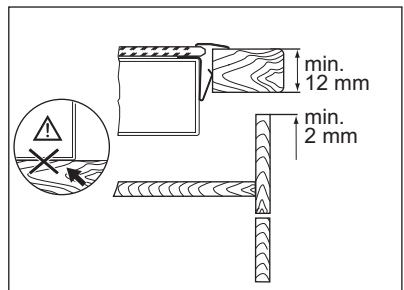
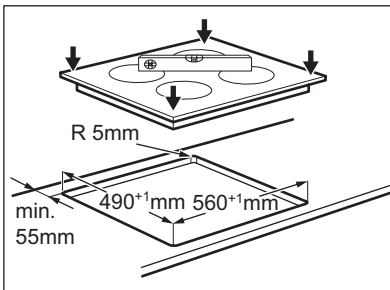
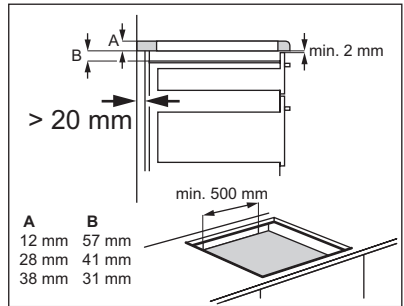
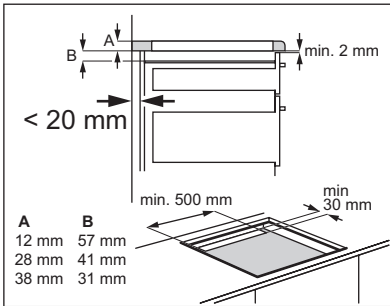
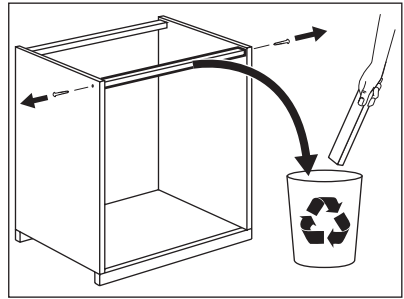
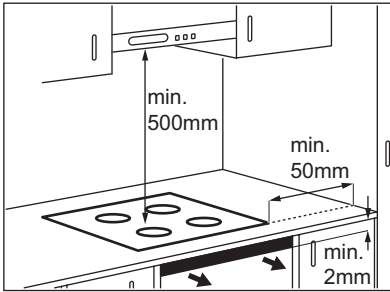
8.1 Indbygningsapparater

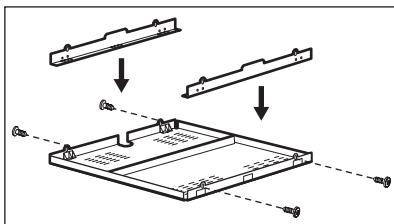
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

8.2 Tilslutningsledning

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

8.3 Installation





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

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

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

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6540XOK

Prod.Nr. 949 596 047 03

Typ 58 GAD D5 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX




Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmeindstilling) [W]	Effektfunktion aktiveret [W]	Effektfunktion maksimale varighed [min]	Minimal kogegrejs diameter [mm]
Bagest til højre – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til højre – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Bagest til venstre – 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Forrest til venstre – 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

len. Den ændres med kogegrejets materiale og dimensioner.

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet

tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

SISÄLLYS

1. TURVALLISUUSTIEDOT	19
2. TURVALLISUUSOHJEET	20
3. LAITTEEN KUVAUS	22
4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ	23
5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ	26
6. HOITO JA PUHDISTUS	28
7. VIANMÄÄRITYS	29
8. ASENNUKSEEN	31
9. TEKNISEET TIEDOT	32

WE'RE THINKING OF YOU

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

Tervetuloa Electroluxin maailmaan.

Vieraile verkkosivullamme:



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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
www.RegisterElectrolux.com



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

KULUTTAJANEUVONTA JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet.



Yleistietoja ja vinkkejä



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella. Alle 3-vuotiaita lapsia ei saa jättää ilman valvontaa laitteen lähelle.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

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

heutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

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

Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

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

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

2.2 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen tai sähköiskujen vaara.

- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Älä käytä ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää laitteen käyttämiseen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen. Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos keittotason pintaan tulee särö, katkaise virta laitteesta sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Olemassa on tulipalon tai räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat

esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.

- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksiin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä yritä sammuttaa tulta vedellä. Kytke laite irti sähköverkosta ja peitä liekit kannella tai sammutuspeitteellä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

2.3 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

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

2.4 Hävittäminen



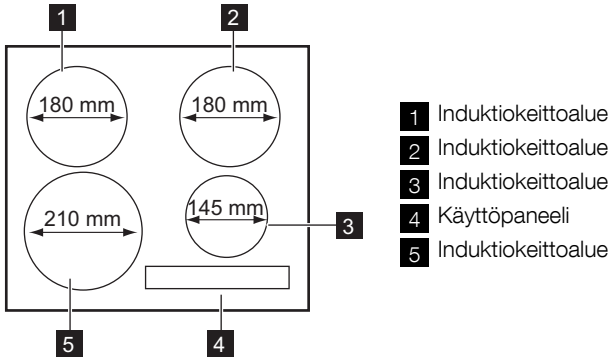
VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

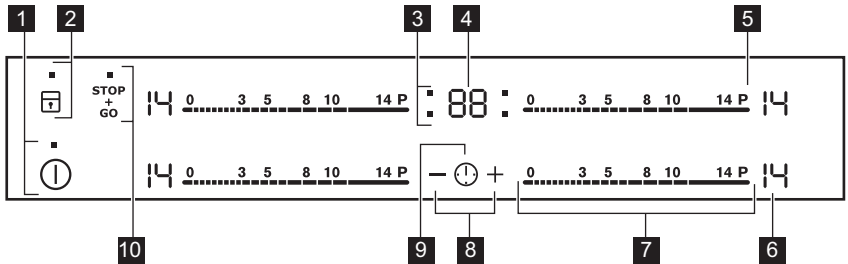
- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

3. LAITTEEN KUVAUS

3.1 Laitteen osat



3.2 Käyttöpaneelin painikkeet






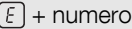





Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto
1	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3 Keittoalueiden ajastimen ilmaissimet.	Aika-asetusta koskevien keittoalueiden osoittaminen.
4 Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
5 P	Power-toiminnon käyttöönotto.
6 Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.

Kosketuspainike	Toiminto
7 Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.
8 + / -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
9 	Keittoalueen valitseminen.
10 	Toiminnon STOP+GO kytkeminen päälle ja pois päältä.

3.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	 -toiminto on toiminnassa.
	Automaattinen kuumennus on toiminnassa.
	Power-toiminto on toiminnassa.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin): kypsennyksen jatkaminen / lämpimänäpito / jälkilämpö.
	Lukitus/lapsilukko on toiminnassa.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virran katkaisu on toiminut.

3.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön ilmaisin)




VAROITUS!

 Palovammojen vaara jälkilämmön vuoksi!

OptiHeat Control ilmaisee jälkilämmön tason. Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.


4. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

4.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Laite kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

4.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee keittotasosta virran automaattisesti seuraavissa tilanteissa:

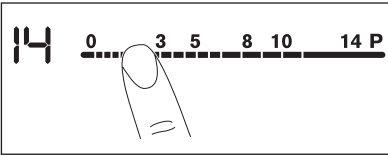
- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta ().
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi laitteen toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle roiskuu jotakin tai sen päälle asetetaan jotakin (pannu,

pyyhe, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Laitteesta kuuluu äänimerkki jonkin aikaa ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Keittoalueen on annettava jäähtyä, ennen kuin voit käyttää keittotasoa uudelleen.
- Keittoastia on vääriinlainen. Symboli **F** syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluksi.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo **□** syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta. Katso alla.
- Tehotason ja automaattisen virrankatkaisun aika-asetuksien välinen suhde:
 - **□** , **1** - **3** – 6 tuntia
 - **4** - **7** – 5 tuntia
 - **8** - **9** – 4 tuntia
 - **10** - **14** – 1,5 tuntia

4.3 Tehotaso

Kosketa säätöpalkkia tehotason kohdalta. Muuta asetusta liikuttamalla sormeasi säätöpalkissa. Älä poista sormeasi palkista, ennen kuin tehotaso on haluamasi. Tehoasetus näkyy näytössä.

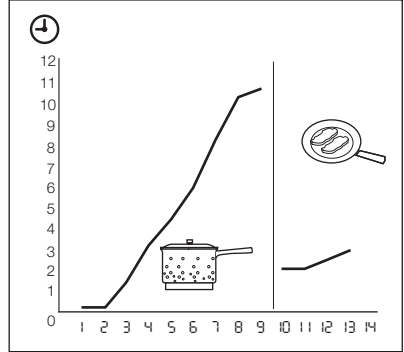


4.4 Automaattinen kuumennus

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

1. Kosketa **P** (**P**) tulee näkyviin näyttöön).
2. Kosketa välittömästi vaadittua tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua näyttöön tulee näkyviin **R**.

Lopeta toiminto muuttamalla tehotasoa.

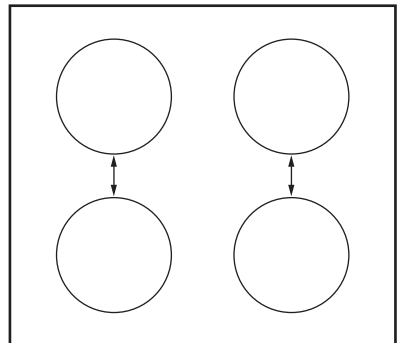


4.5 Power-toiminto

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

4.6 Tehonhallinta

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



4.7 Ajastin


Ajanlaskenta-automatiikka

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

Aseta ajanlaskenta-automatiikka valittuasi ensin keittoalueen.

Voit asettaa tehotason ennen ajastimen asettamista tai sen jälkeen.


- **Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo vilkkuu." data-bbox="164 236 534 288"/>
- **Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen toimintaan:** Kosketa ajastimen painiketta  ja aseta aika ( -  minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä." data-bbox="164 294 534 392"/>
- **Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä." data-bbox="164 394 534 462"/>
- **Ajanlaskenta-automatiikan muuttaminen:** aseta keittoalue valinnalla . Kosketa painiketta  tai .
- **Ajanlaskenta-automatiikan kytkeminen pois toiminnasta:** Valitse keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon . Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkä toiminnon pois päältä myös koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

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

- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .





CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Käytä CountUp Timer -toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

- **Keittoalueen asettaminen (jos useampi kuin yksi keittoalue on toiminnassa):** kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes halutun keittoalueen merkkivalo vilkkuu.



- **Toiminnon CountUp Timer kytkemisen toimintaan:** kosketa ajastimen painiketta  ja näyttöön syttyy . Kun keittoalueen merkkivalo vilkkuu hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).
- **Tarkista keittoalueen toiminta-aika:** Valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo vilkkuu nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.
- **Toiminnon CountUp Timer kytkemisen pois toiminnasta:** Valitse keittoalue painikkeella  ja kytkä ajastin pois toiminnasta koskettamalla painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.


Hälytinajastin


Voit käyttää ajastinta myös hälytinajastimena silloin, kun keittoalueet eivät ole toiminnassa. Kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu .




- **Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

4.8 STOP+GO


 -toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon (.




Kun  on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

 -toiminto ei peruuta asetettua ajastusta.

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

4.9 Lukitus





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

Kytke toiminto päälle koskettamalla  .
 Symboli  palaa neljän sekunnin ajan.
 Ajastin toimii edelleen.
 Kytke toiminto pois päältä koskettamalla  . Aikaisemmin asettamasi tehotaso tulee voimaan.
 Kun sammutat laitteen, myös tämä toiminto sammuu.





4.10 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen käyttämisen vahingossa.




Lapsilukon kytkeminen toimintaan


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

Lapsilukon kytkeminen pois toiminnasta

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

Lapsilukon poistaminen toiminnasta yhden käyttökerran ajaksi






- Kytke laite toimintaan painikkeella  .
 Symboli  syttyy.
- Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää laitetta.


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

4.11 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Äänimerkkien poistaminen käytöstä






Kytke laite pois päältä.

Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  syttyy ja äänimerkit on käytössä. Kosketa painiketta  . Näytössä näkyy  ja äänimerkki on poistettu käytöstä.
 Kun kyseinen toiminto on päällä, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- hälytinajastin aktivoituu
- ajastimen aika kuluu umpeen
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

Äänimerkkien ottaminen käyttöön

Kytke laite pois päältä.

Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näytöt syttyvät ja sammuvat. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  syttyy, koska äänimerkit ovat pois käytöstä. Kosketa  ,  syttyy. Äänimerkki on käytössä.

5. HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



INDUKTIOKEITTOALUEET

Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

5.1 Induktiokeittoalueille soveltuvat keittoastiat

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan merkintä ilmaisee soveltuvuuden).

- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

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



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

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

5.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet

- räätisevää ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- piiskaavaa ääntä: käytät yhtä tai useampaa keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (Sandwich-rakenne)
- surisevaa ääntä: käytät korkeita tehotasoja.
- naksahdusta: kuuluu sähköpiirin kytkeytyessä.
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toiminnasta.

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

5.3 Energiansäästö



Energian säästäminen

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



Keittoalueen tehokkuus

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

5.4 Öko Timer (Säästöajastin)



Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

5.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Tehotason ja keittoalueen virrankulutuksen suhde ei ole lineaarinen.

Keittoalueen virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä.

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Teho-	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä	Nimellisvir-
ho-				rankulutus
ta-				
so				
1	Kypsennettyjen ruokien lämpimänäpito	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi	3 %
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattien sulattaminen	5 - 25 min	Sekoita aika ajoin	3 – 8 %

Te-ho-ta-so	Käyttökohde:	Aika	Vinkkejä	Nimellisvir-rankulutus
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, munajuusto	10 - 40 min	Keitä kannen alla	3 – 8 %
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen	25 - 50 min	Lisää nestettä riisin suhteen vähintään kaksinkertainen määrä, sekoita maitoruokia kypsennyksen aikana	8 – 13 %
5 - 7	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha	20 - 45 min	Lisää joitakin ruokalusikallisia nestettä	13 – 18 %
7 - 9	Höyrykypsennetyt perunat	20 - 60 min	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita	18 – 25 %
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot	60 - 150 min	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet	18 – 25 %
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kottlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.	25 – 45 %
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit	5 - 15 min	Käännä kypsennyksen puolivälissä.	45 – 64 %
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus			100 %
P	Suuren vesimäärän keittäminen. Power-toiminto on kytketty toimintaan.			

Power-toiminto soveltuu parhaiten suurten vesimäärien keittämiseen.

6. HOITO JA PUHDISTUS

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.

Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



Keraamisen pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta laitteen toimintaan.

Lian poistaminen:

1. – **Poista välittömästi:** sulanut muovi, muovikelmu ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin lika voi aiheuttaa laitteeseen vaurioita. Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta. Aseta kaavin viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun laite on jäähtynyt riittävästi:**kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Käytä keraamisen keittotason tai ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.
- 2. Puhdista laite kostealla liinalla käyttäen vähän puhdistusainetta.
- 3. **Kuivaa pinta lopuksi puhtaalla liinalla.**

7. VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan tai ei muuten toimi.		Kytke laite uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	STOP+GO-toiminto on toiminnassa.	Katso kappaletta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Laitteesta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun laite on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Laite kytkeytyy pois toiminnasta.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Keittoalue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos keittoalue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Keittoalue on kuuma.	Anna keittoalueen jäähtyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason teho on sama kuin automaattisen kuumennuksen tehotaso.
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta on käynnissä.	Katso "Tehonhallinta".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat tarvittaessa takakeittoalueille.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön (ks. "Äänimerkkien hallinta").
 syttyy	Automaattinen poiskytkentä on toiminnassa.	Katkaise virta laitteesta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyy	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kappaletta "Päivittäinen käyttö".
 syttyy	Keittoalueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia keittoalueelle.
	Virheellinen keittoastia.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa.
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle.	Siirrä keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
 ja jokin numero syttyy.	Laitteessa on jokin vika.	Kytke laite irti verkkovirrasta lyhyeksi ajaksi. Irrota sulake sulaketaulusta. Kytke virta uudelleen. Jos merkkivalo  syttyy uudelleen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 syttyy	Laitteen toimintahäiriön on aiheuttanut kuivaksi kiehunut keittoastia. Keittoalueiden ylikuumenemissuoja ja automaattinen virrankatkaisu ovat toiminnassa.	Kytke laite pois päältä. Poista kuuma keittoastia tasolta. Kytke keittoalue uudelleen toimintaan noin 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelman aiheutti keittoastia, virheviesti häviää näytöstä, mutta jälkilämmön merkkivalo jää palaamaan. Anna keittoastian jäähtyä riittävästi ja tarkista keittoastian sopivuus laitteeseen luvusta "Induktiokeittoalueen keittoastiat".

Ellei ongelma poistu edellä kuvattujen toimenpiteiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen tai kuluttajaneuvontaan. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot, keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus.

Varmista, että laitetta on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen käynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huotokirjassa.

8. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Ennen asentamista

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

- Malli
- Tuotenumero
- Sarjanumero

8.1 Kalusteeseen asennettavat laitteet

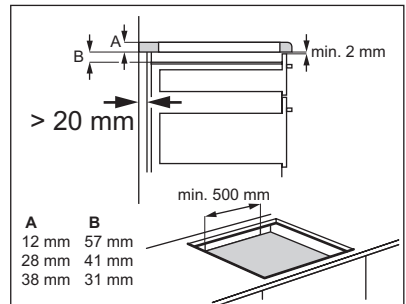
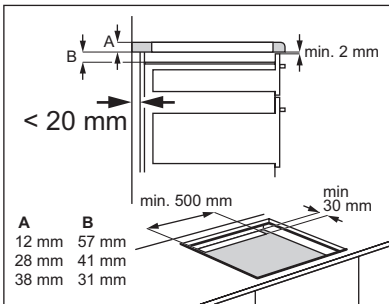
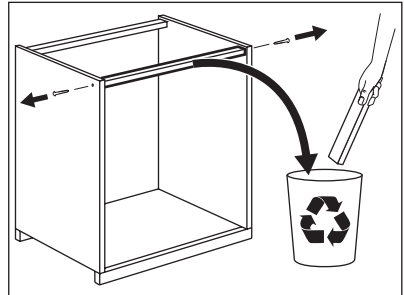
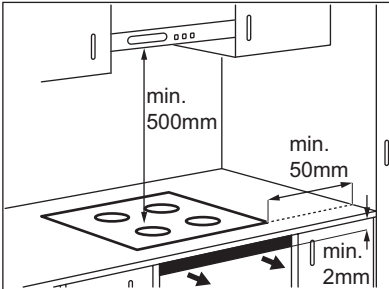
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu so-

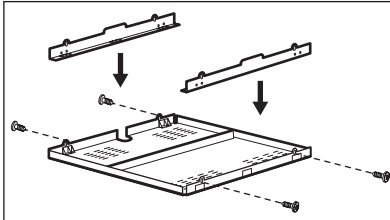
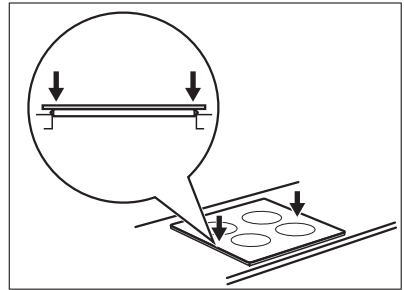
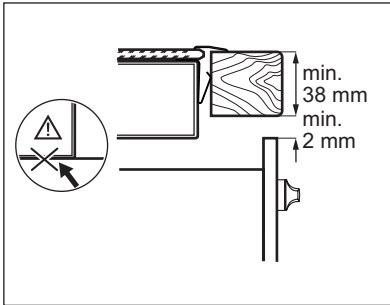
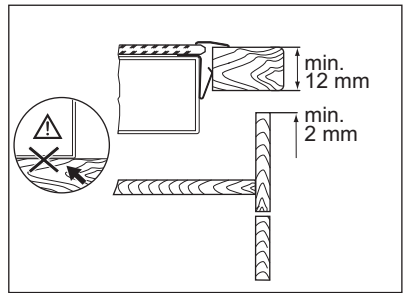
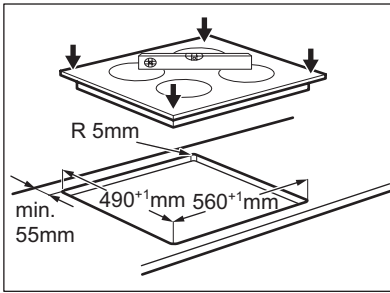
piviin, määräysten mukaisesti kalusteisiin ja työtasoihin.

8.2 Liitäntäjohto

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

8.3 Asennus





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

Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat laitteen uunin yläpuolelle.

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

9. TEKNISET TIEDOT

Modell EHH6540XOK
 Typ 58 GAD D5 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 047 03
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW





Keittoalueiden teho

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

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

10. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	35
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	36
3. PRODUKTBESKRIVNING	38
4. DAGLIG ANVÄNDNING	39
5. RÅD OCH TIPS	42
6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	44
7. FELSÖKNING	45
8. INSTALLATION	46
9. TEKNISK INFORMATION	48

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



Registrera din produkt för bättre service:
www.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 till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten. Barn under 3 år får inte lämnas utan tillsyn i närheten av produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en skyddsplåt monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

Elektrisk anslutning



WARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.2 Använd



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor

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



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Avfallshantering



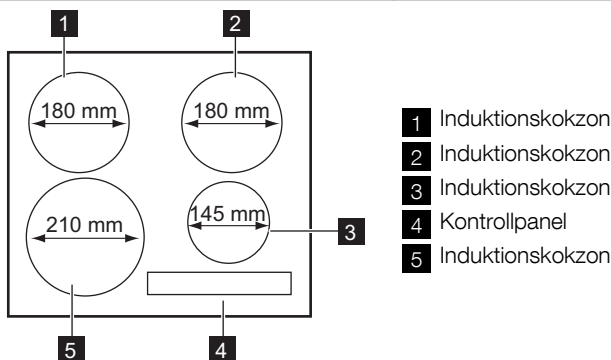
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

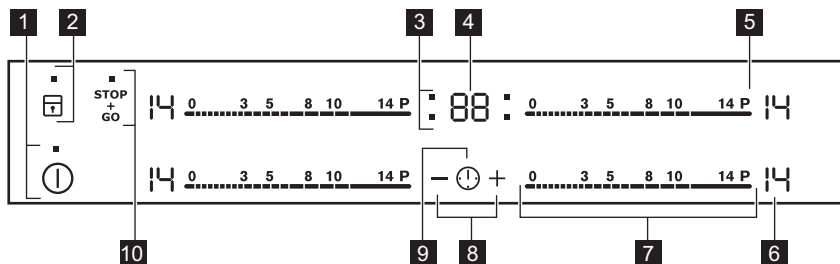
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

3. PRODUKTBESEKRIVNING

3.1 Allmän översikt



3.2 Beskrivning av kontrollpanelen





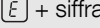



Använd touch-kontrollerna för att manövrera produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion
1	För att aktivera och avaktivera produkten.
2	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3 Timerindikatorer för kokzoner-na.	För att visa för vilka kokzoner tiden är inställd.
4 Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
5 P	För att aktivera effektfunktionen.
6 Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.

Touch-kontroll	Funktion
7 Inställningslist	För inställning av värmeläge.
8 + / -	För att öka eller minska tiden.
9 	För att ställa in kokzonen.
10 	För att aktivera och inaktivera STOP+GO-funktionen.

3.3 Visningar av värmelägen




Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Funktionen  är påslagen.
	Funktionen Automax är aktiverad.
	Strömmen är påslagen.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Den automatiska avstängningen är aktiverad.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikering)

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



WARNING

 \  \  Risk för brännskador från restvärme!


4. DAGLIG ANVÄNDNING

4.1 Aktivering och inaktivering

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

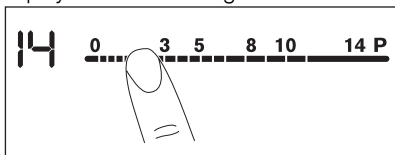
- Alla kokzoner är inaktiverade (.
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.

- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Vänta tills kokzonen svalnat innan du använder produkten igen.

- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen **F** tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds **-** och produkten stängs av. Se nedan.
- Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen Automatisk avstängning:
 - **0** , **1** - **3** - 6 timmar
 - **4** - **7** - 5 timmar
 - **8** - **9** - 4 timmar
 - **10** - **14** - 1,5 timmar

4.3 Värmeläge

Tryck på det önskade värmeläget på kontrollpanelen. Flytta fingret längs med kontrollpanelen för att ändra inställning. Släpp inte förrän det rätta värmeläget är inställt. Displayen visar värmeläget.

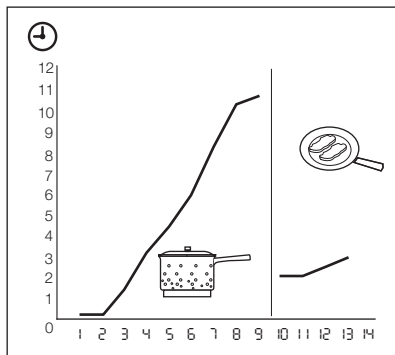


4.4 Automax

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

Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på **P** (**P** syns på displayen).
2. Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder syns **P** på displayen. Stoppa funktionen genom att ändra värmeläge.

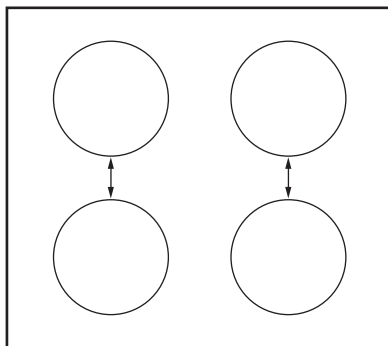


4.5 Effektfunktion

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

4.6 Effektregering

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



4.7 Timer


Nedräkningstimer

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

Ställ in nedräkningstimeren efter valet av kokzon.

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




- **Ställa in kokzonen:** Tryck upprepade gånger på  tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Så här aktiverar du nedräkningstimeren:** Tryck på  på timern för att ställa in tiden ( minuter). När kontrolllampan för kokzonen börjar blinka långsamt, räknas tiden ned.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med  . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.
- **Aktivera nedräkningstimeren:** välj kokzonen med  . Tryck på  eller  .
- **Avaktivera timern:** välj kokzonen med  . Tryck på  . Den återstående tiden räknas ner till  . Kokzonens indikering slocknar. Du kan också avaktivera genom att samtidigt trycka på  och  .


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





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

CountUp Timer (Uppräkningstimer)





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


- **För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är i drift):** Tryck upprepade gånger på  tills indikeringen för den önskade kokzonen tänds.
- **Aktivera CountUp Timer:** tryck på  på timern varpå  tänds. När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen

växlar mellan  och räknad tid (minuter).




- **För att se hur länge kokzonen är igång:** välj kokzonen med  . Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas tiden som kokzonen är igång.
- **Avaktivera CountUp Timer:** välj kokzonen med  och tryck på  eller  för att inaktivera timern. Kokzonens indikering slocknar.


Signalur




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

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


4.8 STOP+GO

Funktionen  ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget (). När  är igång kan du inte ändra värmeläget.


Funktionen  stoppar inte timerfunktionen.

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

4.9 Lås

När kokzonen är aktiverad kan du låsa kontrollpanelen men inte  . Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ först in värmeläget.

För att starta denna funktion, tryck på 

. Symbolen  tänds i 4 sekunder.

Timern förblir på.

För att stoppa denna funktion, tryck på

 . Det tidigare inställda värmeläget





tänds.

När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

4.10 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.





För att aktivera/avaktivera Barnlåset

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

För att avaktivera Barnlåset

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






För att kringgå Barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

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


4.11 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Avaktivering av ljuden

Stäng av produkten.






Tryck på  i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  tänds, och ljudet är nu på. Tryck på .  tänds, och ljudet är nu avstängt.

När denna funktion är igång hör du endast ljuden när:

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

Aktivering av ljuden

Stäng av produkten.

Tryck på  i 3 sekunder. Displayerna tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  tänds, eftersom ljudet är avstängt. Tryck på .  tänds. Ljudet är nu på.

5. RÅD OCH TIPS



INDUKTIONSKOKZONER

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

5.1 Kokkärl för induktionskokzoner



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

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



Kokkärlets botten skall vara så tjock och plan som möjligt.

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

5.2 Ljud under användning

Om du hör

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

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

5.3 Spara energi



Så här sparar du energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.

- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.



Kokzonens effektivitet

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

5.4 Öko Timer (Eko-timer)



För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimeren. 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.

Värme läge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl	3 %
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 - 8 %
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 - 8 %
3 - 5	Småkoka ris och mjölk-rätter, värma färdiglagade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen	8 - 13 %

Värme läge	Använd för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matske- dar vätska	13 – 18 %
7 - 9	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g pota- tis	18 – 25 %
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	18 – 25 %
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroetter, korv, lever, redning, ägg, pannka- kor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden	25 – 45 %
12 - 13	Kraftig stekning, pota- tiskroetter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden	45 – 64 %
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites			100 %
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.			

Effektfunktionen är bäst för att värma upp stora mängder vatten.

6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.






Repor eller mörka fläckor på glas-
keramiken har ingen inverkan på
hur produkten fungerar.

För att ta bort smuts:

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

7. FELSÖKNING

Problem	Möjlig	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Funktionen Stop+Go är påslagen.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	Kokzonen är het.	Låt kokzonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad.	Se "Effektreglering".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera ljudsignalerna (se "Slå på och av ljudsignaler").
 tänds	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
 tänds	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".
 tänds	Inget kokkärl står på kokzonen.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.

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

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

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

8. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



Före installationen

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

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

8.1 Inbyggnadsprodukter

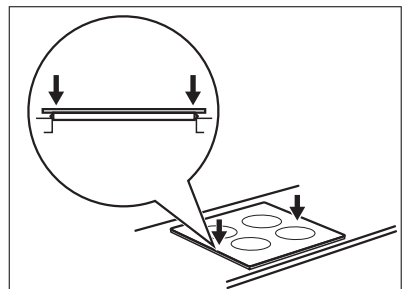
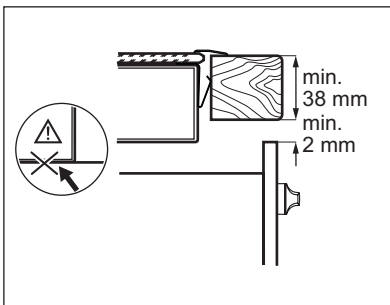
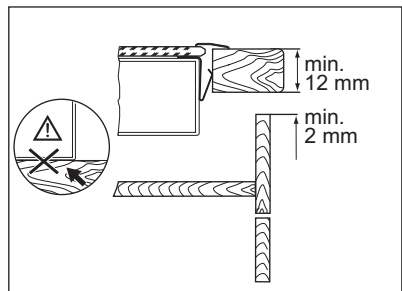
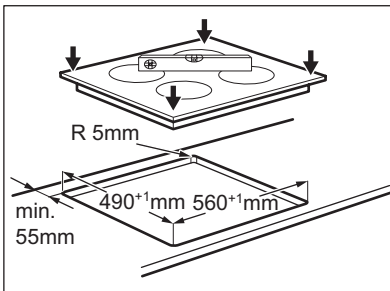
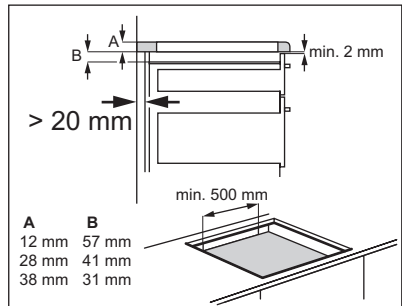
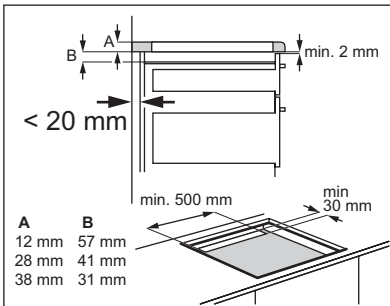
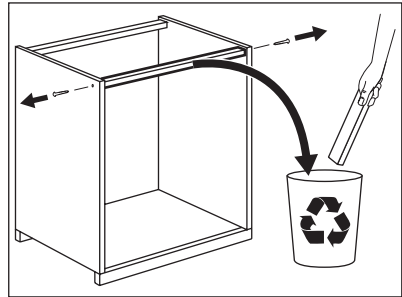
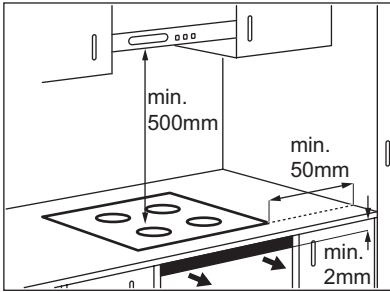
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

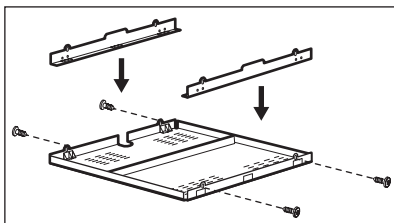
8.2 Nätkabel

- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F

Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

8.3 Montering





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

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

9. TEKNISK INFORMATION

Modell EHH6540XOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 047 03

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktivrad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiamentert [mm]
Höger bak -180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Höger fram -145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vänster bak -180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vänster fram -210 mm	2300 W	3700 W	10	180


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

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på

närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



892965364-A-432013

