



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHH3920

<b>FI</b> KEITTOTASO	<b>KÄYTTÖOHJE</b>	2
<b>FR</b> TABLE DE CUISSON	<b>NOTICE D'UTILISATION</b>	15
<b>PT</b> PLACA	<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b>	30
<b>SV</b> INBYGGNADSHÄLL	<b>BRUKSANVISNING</b>	45

# SISÄLLYS

TURVALLISUUSOHJEET . . . . .	3
LAITTEEN KUVAUS . . . . .	5
PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ . . . . .	6
HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ . . . . .	7
HOITO JA PUHDISTUS . . . . .	9
VIANMÄÄRITYS . . . . .	10
ASENNUS . . . . .	12
TEKNISET TIEDOT . . . . .	14
YMPÄRISTÖNSUOJELU . . . . .	14

## 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, vianmäärittämissuhteita ja huolto-ohjeita:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.



## TURVALLISUUSOHJEET

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 käyttöker-toja varten.

### LASTEN JA TAITAMATTOMIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS

**VAROITUS!**

Tukehtumis-, henkilövamma- tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Laitetta ei saa antaa fyysisesti tai aisteiltaan rajoittuneiden tai muulla tavalla taitamattomien tai kokemattomien henkilöiden, ei myöskään lasten, käyttöön ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo ja opasta heitä laitteen käytössä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Pidä kaikki pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun laite on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, suosittelemme sen käyttämistä.

### ASENNUS

**VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja ohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden

putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.

- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilman-kierron kannalta.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 5 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat 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 asian-tunteva sähköasentaja
- Ennen johdotusta tulee varmistaa, ettei laitteen liittimessä ole jännitettä.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset pistokkeet ja pistorasiat voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Älä anna sähköjohtojen koskea laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun kytket laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Varo, että virtajohdot eivät takerru kiinni mihinkään.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä huoltoliikkeeseen tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

## 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-aineksien 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 käyttöpaneelin 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 liikuttamisen aikana.

## HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioitu.
- 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.

## HÄVITTÄMINEN



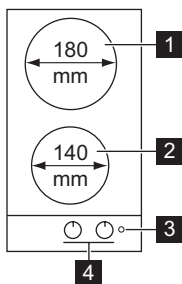
### VAROITUS!

Tällöin on olemassa henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa johto irti ja hävitä se.

## LAITTEEN KUVAUS

## KEITTOALUEET



- 1 Takakeittoalue 1800 W
- 2 Etukeittoalue 1400 W
- 3 Merkkivalo
- 4 Säätimet

## KEITTOALUEIDEN VÄÄNTIMET

Symboli	Toiminto
0	Pois toiminnasta
1	Pienin tehotaso
9	Suurin tehotaso

# PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



## VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Keittoalue kytketään toimintaan ja tehota-  
soa nostetaan kääntämällä säädintä myötä-  
päivään. Tehotasoa alennetaan kääntämäl-  
lä säädintä vastapäivään. Keittotasoa kytket-  
tään pois toiminnasta kääntämällä säädin  
asentoon 0.



Kun keittoalue kytketään toimin-  
taan, siitä kuuluu hetken aikaa suri-  
naa. Tämä on kaikkien keraamisten  
keittotasojen ominaisuus eikä tar-  
koita laitteen toimintahäiriötä.

Merkkivalo syttyy, kun jompikumpi keitto-  
alue kytketään toimintaan ja palaa, kunnes  
keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.  
Kun kytket toimintaan keittoalueen, yksi ää-  
nimerkki ilmoittaa, että laite toimii oikein.

## KÄYTTÖÖNOTTO

Aseta maksimiteho ja anna laitteen toimia  
10 minuutin ajan. Täten laitteeseen mah-  
dollisesti jäänyt lika palaa pois. Anna tämän  
jälkeen laitteen toimia minimitasolla 20 mi-  
nuutin ajan. Tämän aikana saattaa tulla  
epämiellyttävää hajua ja savua. Tämä on  
normaalia. Tarkista, että ilmavirtaus on riit-  
tävä.

## AUTOMAATTINEN VIRRANKATKAISU

Jos keittoalue kytketään toimintaan ilman  
sopivaa keittoastiaa, se kytkeytyy auto-  
maattisesti pois toiminnasta muutaman mi-  
nuutin kuluttua. Jos keittoaluetta ei kytketä  
pois toiminnasta tietyn ajan kuluttua eikä  
sen tehotasoa muuteta, keittoalue kytkey-  
tyy automaattisesti pois toiminnasta. Ennen  
kuin keittoaluetta voidaan käyttää uudel-  
leen, väännin on asetettava Pois toiminnas-  
ta -asentoon.

Tehotaso	Virta katkeaa automaattisesti tämän ajan kuluttua
6-9	1,5 tuntia

Tehotaso	Virta katkeaa automaattisesti tämän ajan kuluttua
1-2	6 tuntia
3-4	5 tuntia
5	4 tuntia

# HYÖDYLLISIÄ NEUVOJA JA VINKKEJÄ



## VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".



## INDUKTIOKEITTOALUEET

Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.

## INDUKTIOKEITTOALUEILLE SOVELTUVAT KEITTOASTIAT



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

### Keittoastian materiaali

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos ...

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



**Keittoastian pohjan** tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.

**Keittoastian koko:** Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Keittoastian koko: Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon tiettyyn rajaan saakka. Mutta keittoastian pohjan magneettiosan vähimmäishalkaisija on suhteessa keittoalueen halkaisijaan:

Keittoalue	Keittoastian vähimmäishalkaisija
Etuosa	120 mm
Takaosa	145 mm

## KÄYTÖN AIKANA KUULUVAT ÄÄNET

### Jos kuulet

- rätisevää 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 kytketyessä.
- hurisevaa ääntä: kuuluu puhaltimen toiminnassa.

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

## ENERGIAN SÄÄSTÖ



- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle, ennen kuin kytket alueen toimintaan.
- Kytke keittoalueet pois toiminnasta ennen kypsennysajan päättymistä ja hyödynnä jälkilämpö.
- Keittoastioiden pohjan tulee olla keittoalueen kokoinen.

## ESIMERKKEJÄ KEITTOTOIMINNOISTA

Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

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

## Tietoa akryyliamidista

**Tärkeää** Tuoreimpien tieteellisten tutkimustulosten mukaisesti (erityisesti tarkkelyspitoisten) ruokien voimakas ruskistaminen voi aiheuttaa terveysvaaran akryyliamidin vuoksi. Sen vuoksi suosittelemme ruokien kypsennystä mahdollisimman alhaisessa lämpötilassa sekä liiallisen ruskistamisen välttämistä.



# HOITO JA PUHDISTUS



## **VAROITUS!**

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen. Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.



## **VAROITUS!**

Virta on kytkettävä pois keittotasosta ennen kunnossapito- tai puhdistustoimenpiteiden suorittamista.



Keittotaso on helpointa puhdistaa, kun se on vielä lämmin. Tällöin ruokaroiskeet lähtevät helpommin kuin jäähtyneinä.



## **VAROITUS!**

Terävät esineet ja kuluttavat puhdistusaineet voivat vaurioittaa laitetta.

Turvallisuussyistä laitetta **ei** saa puhdistaa höyrypesulaitteella tai painepesurilla.

Ruostumaton teräs voi likaantua, jos lämpötila on liian korkea. Älä käytä tämän vuoksi kiviastioita, saviastioita tai valurautapannuja. Älä käytä alumiinifoliota yläosan suojaamiseen käytön aikana.

Pese ruostumattomat teräsosat vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.



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.**

# VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaustoimenpide
Laite ei toimi lainkaan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkista sulake kodin sähkötaulusta. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys sähköasentajaan.</li> </ul>
Keittoalue ei kuumene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, että laitteen pistoke on pistorasiassa ja virransyöttö on kytketty.</li> <li>Varmista, että käytät oikeaa väännintä.</li> <li>Tarkista sulake kodin sähkötaulusta. Jos sulake palaa useita kertoja, ota yhteys sähköasentajaan.</li> </ul>
Varoitusmerkkiäni (kaksi äänimerkkiä) kuuluu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoastia ei ole sopiva. Käytä sopivia keittoastioita.</li> <li>Keittoalueella ei ole keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueelle.</li> <li>Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni keittoalueelle. Aseta keittoastia pienemmälle keittoalueelle. Käytä sopivia keittoastioita.</li> </ul>
Keittotason tehokkuus ei ole tyydyttävä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Varmista, että keittotaso on puhdas ja kuiva.</li> <li>Varmista, että keittoastia on oikean kokoinen keittoalueeseen nähden.</li> <li>Varmista, että keittoastiassa on tasainen pohja.</li> <li>Varmista, että oikea tehotaso on valittu.</li> </ul>

Jos laitteen käytössä ilmenee häiriöitä, yritä ensin selvittää ongelma itse. Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai paikalliseen valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Asiakaspalvelukäynnistä aiheutuvat kulut voidaan veloittaa myös takuu-aikana, mikäli toimintahäiriö on aiheutunut virheellisen käytön tai valtuuttamattoman henkilön suorittaman asennuksen vuoksi.

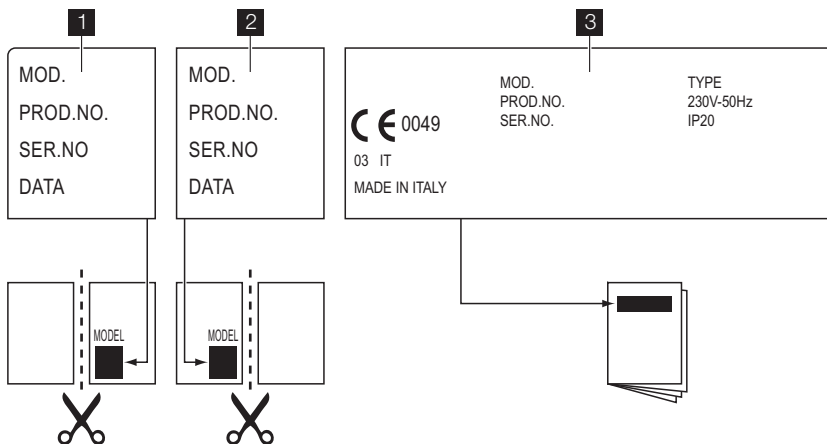
- Tuotenumero (PNC) .....
  - Sarjanumero (S-No.) .....
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia. Niitä on saatavana valtuutetuista huoltoliikkeistä ja varaosalikkeistä.

## LISÄVARUSTEPAKKAUKSEN MUKANA TOIMITETUT MERKIT

Kiinnitä merkit seuraavasti:

**Huoltoliike tarvitsee seuraavat tiedot voidakseen auttaa nopeasti ja oikein. Nämä tiedot löytyvät mukana toimitetusta arvokilvestä.**

- Mallitunnus .....



- 1 Kiinnitä se takuukorttiin ja lähetä tämä osa
- 2 Kiinnitä se takuukorttiin ja säilytä tämä osa
- 3 Kiinnitä se ohjekirjaan

# ASENNUS



## VAROITUS!

Lue luku "Turvallisuusohjeet".

## ASENNUS



## VAROITUS!

Lue ohjeet huolellisesti ja noudata niitä. Olemassa on henkilövahinko-vaara tai laitteen vaurioitumisvaara.

- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan. Ota tarvittaessa yhteys jälleenmyyjään.
- **Laitteen asennuksen ja sähkövirtaliitännän saa suorittaa vain asiantunteva henkilöstö.**
- Kalusteeseen sijoitettavia laitteita saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräysten mukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.
- Laitteen teknisten ominaisuuksien muuttaminen tai muiden muutosten tekeminen laitteeseen on kielletty. Olemassa on henkilövahinko-vaara tai laitteen vaurioitumisvaara.
- Asennuksessa tulee noudattaa käyttömaassa voimassa olevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (turvallisuusmääräykset, kierrätysmääräykset, sähköturvallisuusmääräykset jne.).
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asennuksen on oltava kosketussuojattu. Esimerkiksi, jos tason alapuolelle asennetaan laatikosto, pitää välittömästi laitteen alapuolelle asentaa suojalevy.
- Jos vedonpoistaja on aivan liitännän vieressä, varmista aina, ettei liitosjohto kosketa vedonpoistajan reunaan.
- Suojaa työtason leikatut pinnat kosteusvaurioilta käyttäen sopivaa tiivistettä.
- Kiinnitä tiiviste siten, että laitteen ja työtason väliin ei jää aukkoja.
- Suojaa laitteen alapinta esimerkiksi astianpesukoneen tai uunin aiheuttamilta höyry- ja kosteusvaurioilta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Avautuvaovi tai ikkuna voi tönäistä kuuman keittoastian tasolta aiheuttaen vaaratilanteen.

- **Irrota laite sähköverkosta ennen puhdistus- tai kunnossapitotoimenpiteiden suorittamista.**



## VAROITUS!

Sähköiskuvaara. Noudata tarkasti sähköliitännää koskevia ohjeita.

- Sähköverkon liitin on jännitteinen.
- Tee sähköverkon liitin jännitteettömäksi.
- Varmista, että kosketussuoja on asennettu asianmukaisesti.
- Löysät tai vääränlaiset pistokkeet ja pistorasiat voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Myös pistorasian käsittely on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Käytä oikeaa virtajohtoa ja vaihda vaurioitunut virtajohto asianmukaiseen erikoiskaapeliin. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Laitteen sähköasennuksessa on oltava kytkin (esim. sulake), joka mahdollistaa laitteen kaikkien napojen virran katkaisemisen ja jonka koskettimen avautumisveveys on vähintään 3 mm. Asennuksessa on käytettävä oikeaoppisia eristyslaitteita: johtoa suojaavat leikkaukset, sulakkeet (ruuvattavat pidikkeestä poistetut sulakkeet), maavuodon laukaisut ja kontaktorit.

**Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, kotieläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, ellei näitä vaatimuksia noudateta.**

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

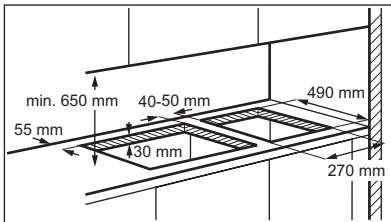
- Maadoita laite turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Varmista, että arvokilvessä mainittu jännite ja virtalaji vastaavat laitteen asennuspaikan arvoja.
- Laitteen mukana toimitetaan virtajohto. Tähän on kiinnitettävä asianmukainen pistoke, joka kestää arvokilvessä ilmoitetun kuormituksen. Pistoke tulee kytkeä asianmukaiseen pistorasiaan.
- Sähköosien asennuksen tai vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

- Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Laitteessa ei saa käyttää jatkojohtoa, sovitinta tai rinnankytkentää (tulipalovaara). Varmista, että maadoitus on voimassa olevien standardien ja määräyksien mukainen.
- Virtajohto on asennettava niin, ettei se koske kuumiin osiin.
- Sähköliitäntään on asennettava kytkin, joka erottaa laitteen kaikki navat sähkövirrasta ja jonka kontaktien väli on vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat esimerkiksi suojakytkimet, vikavirtakytkimet tai sulakkeet.
- Mitkään liitäntäjohtoon osat eivät voi saavuttaa 90 °C:n lämpötilaa. Sininen nolla-johtin kytketään napaan, jossa on merkintä N. Ruskea (tai musta) vaihejohtin (kiinnitetty L-kirjaimella merkittyyn napaan) on aina kytkettävä verkkovaiheeseen.

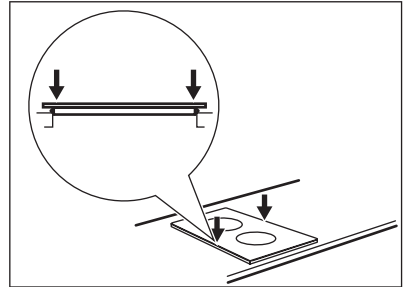
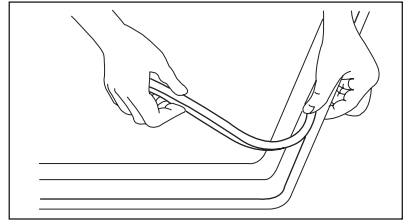
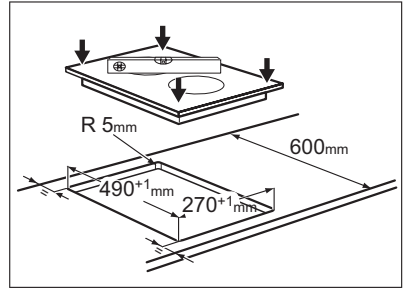
## LIITÄNTÄJOHDON VAIHTAMINEN

Virtajohto on vaihdettava tyyppiin H05V2V2-F T90 tai vastaavaan. Varmista, että kaapeliosia kestävä jännitteen ja käyttölämpötilan. Keltavihreän maadoitusjohtimen on oltava noin 2 cm pitempi kuin ruskea (tai musta) vaihejohtin.

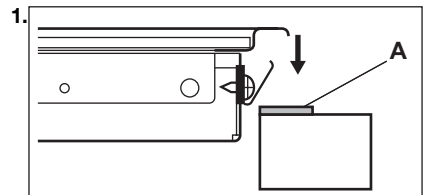
## ASENTAMINEN KALUSTEESEEN



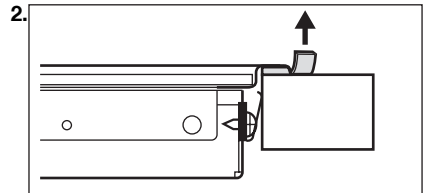
Jos samaan aukkoon asennetaan useita 30 cm keittotasoja, huoltoliikkeestä on saatavilla sivutuen ja lisätiivistettä sisältäviä asennussarjoja. Tarvittavat asennusohjeet toimitetaan sarjan pakkauksessa.



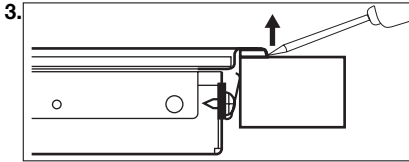
### Asenna keittotasoa seuraavasti:



Aseta tiiviste (A) leikatun aukon kaikkiin reunoihin.



Sovita keittotasoa aukkoon ja paina sitä alas päin, kunnes se on keittiön työtason yläpintaa vasten. Poista tämän jälkeen ylimääräinen tiiviste.

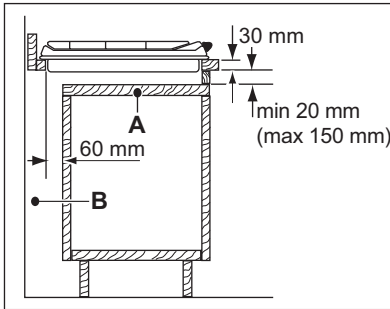


3. Voit irrottaa keittotason aukosta nostamalla sen reunoja ruuvimeisselillä.

## ASENNUSMAHDOLLISUUDET

### Keittiökaluste, jossa on ovi

Keittotason alle kiinnitetty paneeli on voitava poistaa helposti mm. korjaustoimenpiteiden tarpeen varalta.



- A) Irrotettava paneeli  
B) Kytkennöille varattu tila

## TEKNISET TIEDOT

### Keittotason mitat

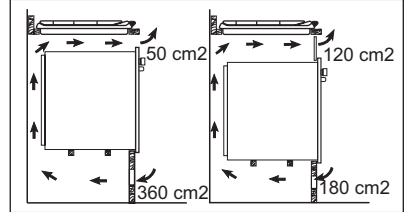
Leveys:	290 mm
Pituus:	510 mm

### Keittotason aukon mitat

Leveys:	270 mm
Pituus:	490 mm

### Kaluste, jossa on uuni

Keittotason aukon mittojen on oltava ilmoitettujen mittojen mukaisia ja keittiökalusteissa on oltava tuuletusaukkoja hyvän ilmankierron takaamiseksi. Keittotason ja uunin sähköliitännät on asennettava erikseen turvallisuussyistä ja jotta uuni voitaisiin poistaa helposti.



### Keittolevyn teho

Takakeittoalue 180 mm	1.8 kW
Etukeittoalue 140 mm	1.4 kW
Kokonaisteho	3.2 kW
Sähköliitäntä	230 V ~ 50 Hz

## 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.

# SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	16
DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	19
UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	20
CONSEILS UTILES . . . . .	21
ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	23
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	24
INSTALLATION . . . . .	26
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	28
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . .	29

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

### Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :  
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



#### AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

### INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez



l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.

- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, etc.), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.

- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### **AVERTISSEMENT**

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

## MISE AU REBUT



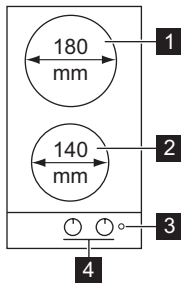
### **AVERTISSEMENT**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## DESCRIPTION DE LA TABLE DE CUISSON



- 1** Zone de cuisson arrière 1800 W
- 2** Zone de cuisson avant 1400 W
- 3** Voyant de fonctionnement
- 4** Manettes de commande

 MANETTES DE COMMANDE  
 DES ZONES DE CUISSON  
 ÉLECTRIQUES

Symbole	Fonction
<b>0</b>	position arrêt
<b>1</b>	température minimum
<b>9</b>	température maximum

## UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour mettre en fonctionnement la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour mettre à l'arrêt la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.



Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Le voyant de fonctionnement s'allume dès l'activation de l'une des zones de cuisson. Il reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient éteintes. Lorsque vous mettez en fonctionnement une zone de cuisson, un bip retentit pour vous indiquer que l'appareil fonctionne correctement.

Niveau de cuisson	Arrêt automatique au bout de
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heure

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Réglez l'appareil sur la position maximale et faites-le fonctionner pendant 10 minutes. Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Faites ensuite fonctionner l'appareil pendant 20 minutes en position minimale. Durant cette période, il peut se dégager une odeur et une fumée désagréables. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

Si l'une des zones de cuisson est allumée sans qu'aucun récipient ne soit posé dessus, cette zone de cuisson s'arrête automatiquement au bout de quelques minutes. Si l'une des zones n'est pas éteinte au bout d'un certain temps ou si son niveau de cuisson n'est pas modifié, cette zone de cuisson s'arrête automatiquement. Placez la manette sur la position d'arrêt avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

## CONSEILS UTILES



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

## RÉCIPIENTS DE CUISSON COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

### Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

### Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.



**Le fond du récipient de cuisson** doit être aussi plat et épais que possible.

### Dimensions du récipient de cuisson :

les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite. Cependant, le diamètre minimal de la zone magnétique au fond du récipient est relatif au diamètre de la taille de la zone de cuisson :

Zone de cuisson	Ø minimal du récipient
Avant	120 mm

Zone de cuisson	Ø minimal du récipient
Arrière	145 mm

## BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

## ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

## LES EXEMPLES DE CUISSON

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

<b>Niveau de cuisson</b>	<b>Utilisation :</b>	<b>Durée</b>	<b>Conseils</b>
1	Maintenir au chaud les plats déjà cuits	selon les besoins	Placer un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Mélanger de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



## AVERTISSEMENT

Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez impérativement débrancher électriquement la table de cuisson.



Il est préférable de nettoyer la table de cuisson lorsqu'elle est encore chaude. Éliminer les taches incrustées est en effet plus facile lorsque les zones sont encore chaudes que lorsqu'elles sont froides.



## AVERTISSEMENT

Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

L'acier inoxydable peut se salir si la température est trop élevée. Pour cette raison, ne cuisinez pas dans des casseroles en pierre, en faïence ou en fonte. N'utilisez pas de papier aluminium pour ne pas endommager la partie supérieure durant le fonctionnement.

Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

## Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
La zone de cuisson ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'appareil est bien branché et allumé.</li> <li>• Assurez-vous d'avoir utilisé la bonne manette de commande.</li> <li>• Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.</li> </ul>
Un double signal sonore retentit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le récipient n'est pas adapté. Utilisez des récipients adaptés.</li> <li>• Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Posez un récipient sur la zone de cuisson.</li> <li>• Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez ce récipient sur une zone de cuisson plus petite. Utilisez des récipients adaptés.</li> </ul>
L'efficacité de la table de cuisson n'est pas satisfaisante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous que la table de cuisson est propre et sèche.</li> <li>• Assurez-vous que le diamètre du récipient de cuisson utilisé est adapté à la zone de cuisson.</li> <li>•</li> <li>• Assurez-vous que le niveau de cuisson utilisé est adapté au type de préparation.</li> </ul>

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.



Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après-vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

### de et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

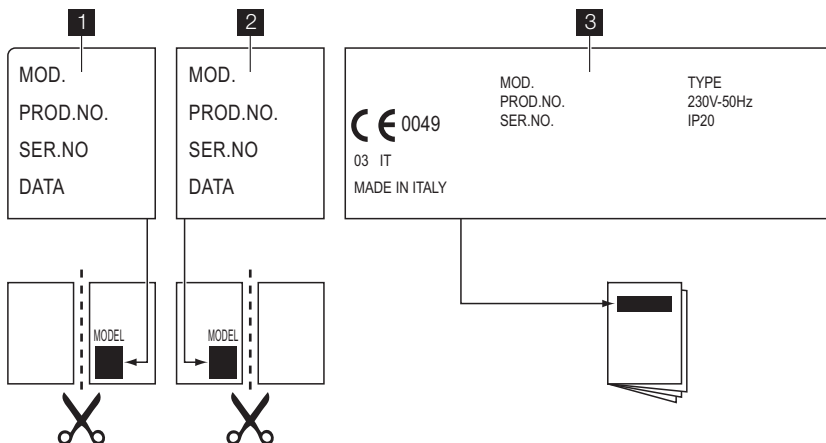
- Description du modèle .....
  - Référence produit (PNC) .....
  - Numéro de série (S.N.) .....
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

### ÉTIQUETTES FOURNIES AVEC LE SAC D'ACCESSOIRES

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :

**Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapi-**





- 1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie
- 2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie
- 3 Collez-la sur la notice d'utilisation

# INSTALLATION



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

## INSTALLATION



## AVERTISSEMENT

Veillez lire attentivement les instructions et les suivre scrupuleusement. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez votre magasin vendeur.
- **L'installation et le raccordement de l'appareil à l'alimentation électrique doivent uniquement être effectués par un professionnel qualifié.**
- N'utilisez des appareils encastrables qu'après les avoir installés dans des meubles d'encastrement appropriés répondant aux normes en vigueur.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où vous utiliserez l'appareil (réglementations relatives à la sécurité, au recyclage, règles de sécurité des appareils électriques, etc.).
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Installez une protection contre les chocs, par exemple, n'installez des tiroirs que si un panneau de protection se trouve directement sous l'appareil.
- Si la patte de scellement se trouve à proximité du répartiteur, vérifiez toujours que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec le bord de la patte.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil au plan de travail sans laisser d'espace à l'aide du mastic approprié.

- Protégez le bas de l'appareil de la vapeur et de l'humidité provenant par exemple d'un lave-vaisselle ou d'un four.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à leur ouverture.
- **Avant tout nettoyage ou intervention technique, débranchez la prise électrique de l'appareil.**



## AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le branchement électrique.

- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez une protection contre les contacts électriques pour une installation conforme.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- L'installation et le raccordement électrique de votre appareil ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié et remplacez-le par un câble spécialement adapté s'il est endommagé.

L'appareil doit disposer d'une installation électrique vous permettant de le débrancher de l'alimentation principale à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm. Les dispositifs d'isolement appropriés comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

**La responsabilité du fabricant ne peut être mise en cause pour tout préjudice corporel affectant des personnes ou des animaux ou tout préjudice matériel dû au non-respect de ces conditions.**

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.

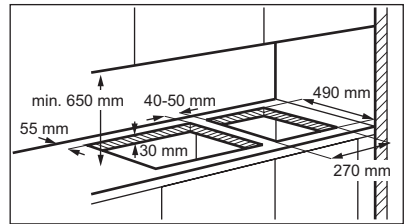
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

## REEMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

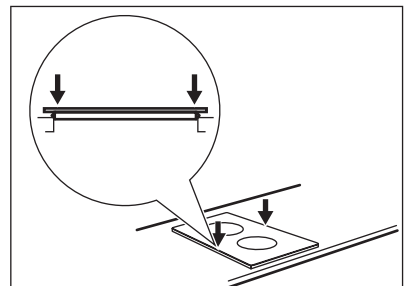
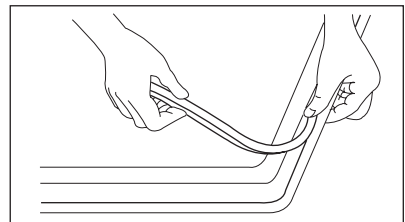
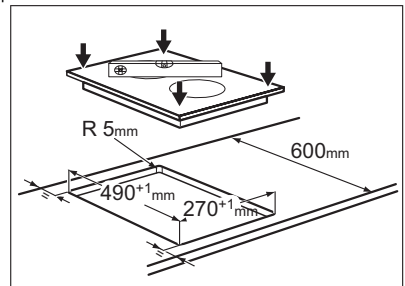
Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/

vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

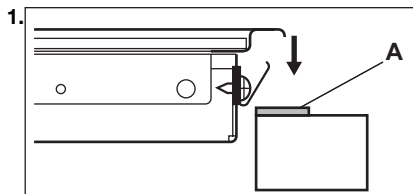
## ENCASTREMENT



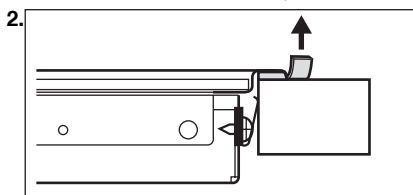
Si vous devez installer plusieurs tables de cuisson de 30 cm les unes à côté des autres dans la même découpe, vous pouvez vous procurer un kit de montage comprenant un support latéral et des joints supplémentaires auprès de votre service après-vente. Les instructions d'installation correspondantes sont fournies avec le kit.



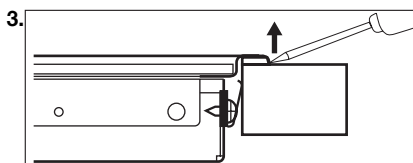
### Procédez à l'encastrement de la table de cuisson comme suit :



Placez le joint d'étanchéité (A) tout autour du bord de la découpe.

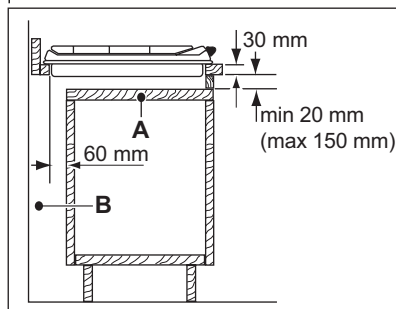


Placez la table de cuisson dans la découpe et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en contact avec le plan de travail. Enlevez ensuite le surplus de joint d'étanchéité.



Pour retirer la table de cuisson de la découpe, soulevez le bord de la table de cuisson à l'aide d'une lame de tournevis.

d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.

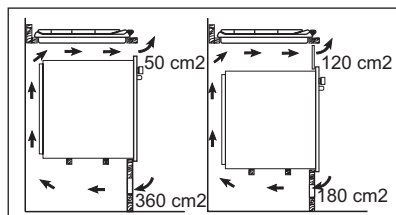


A) Panneau amovible

B) Espace pour les branchements

### Élément de cuisine avec four

Les dimensions de la niche d'encastrement doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre un retrait facile du four de l'ensemble.



### POSSIBILITÉS D'INSERTION

#### Élément de cuisine avec porte

Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	290 mm
Longueur :	510 mm

#### Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson


Largeur :	270 mm
Longueur :	490 mm


**Puissance des zones de cuisson**

Zone de cuisson arrière 180 mm	1.8 kW
Zone de cuisson avant 140 mm	1.4 kW

Puissance totale	3.2 kW
Alimentation élec- trique	230 V ~ 50 Hz

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

# ÍNDICE

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA . . . . .	31
DESCRIÇÃO DO PRODUTO . . . . .	34
UTILIZAÇÃO DIÁRIA . . . . .	35
SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS . . . . .	36
MANUTENÇÃO E LIMPEZA . . . . .	38
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS . . . . .	39
INSTALAÇÃO . . . . .	41
INFORMAÇÃO TÉCNICA . . . . .	43
PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS . . . . .	44

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz consigo décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de quem sabe que terá sempre ótimos 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](http://www.electrolux.com)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.



## 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.

### SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS



#### ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas, incluindo crianças, com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento de utilização do mesmo. Estas pessoas devem ser vigiadas ou ensinadas a utilizar o aparelho por uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.

### INSTALAÇÃO



#### ADVERTÊNCIA

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

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou 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.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### Ligação eléctrica



#### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Antes de fazer qualquer ligação eléctrica, é necessário garantir que o terminal principal do aparelho não está sob tensão.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Fichas de alimentação eléctrica e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou

com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.

- Não permita que as ligações eléctricas fiquem enredadas.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- Utilize um cabo de alimentação adequado.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

## UTILIZAÇÃO



### ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Caso exista uma fenda na superfície, desligue a fonte de alimentação para evitar choques eléctricos.
- Os utilizadores que sejam portadores de um pacemaker devem manter uma distância mínima de 30 cm em relação às zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



### ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

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



### ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### **ADVERTÊNCIA**

Risco de danos no aparelho.

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

## ELIMINAÇÃO



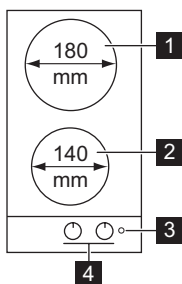
### **ADVERTÊNCIA**

Risco de ferimentos e asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

# DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## ESQUEMA DA PLACA



- 1** Zona de cozedura posterior de 1800 W
- 2** Zona de cozedura anterior de 1400 W
- 3** Indicador de funcionamento
- 4** Botões de comando

## BOTÕES DE CONTROLO DAS ZONAS DE COZEDURA ELÉCTRICAS

Símbolo	Função
<b>0</b>	posição desligado
<b>1</b>	aquecimento mínimo
<b>9</b>	aquecimento máximo

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA



## ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Para ligar e aumentar a temperatura, rode o botão para a direita. Para diminuir a temperatura, rode o botão para a esquerda. Para desligar, rode o botão para 0.



Quando um foco é activado, emite um zumbido durante um curto período. Isto é uma característica de todas as placas de vitrocerâmica e não significa que o aparelho esteja avariado.

O indicador de funcionamento é activado quando alguma das zonas é ligada e permanece aceso até as zonas de cozedura serem desligadas. Quando activar uma zona de cozedura, o aparelho emite um sinal sonoro para indicar que está a funcionar correctamente.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Regule para a posição do nível máximo e deixe o aparelho em funcionamento durante 10 minutos. Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Em seguida, deixe o aparelho em funcionamento na regulação mínima durante 20 minutos. Durante este período, é possível que se liberte um odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

## DESACTIVAÇÃO AUTOMÁTICA

Se uma das zonas de cozedura estiver ligada sem um tacho adequado na área correspondente, a mesa de trabalho desligar-se-á automaticamente após alguns minutos. Se uma das zonas de cozedura não for desligada ao fim de algum tempo, ou se a sua regulação não for alterada, a zona de cozedura em questão desliga-se automaticamente. Para poder ser utilizada novamente, é necessário colocar o botão de comando na posição de desligado.

Grau de cozedura	Desactivação Automática após
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Grau de cozedura	Desactivação Automática após
1-2	6 horas

## SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



### ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".



### ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

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

### TACHOS PARA A ZONA DE COZEDURA DE INDUÇÃO



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 definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



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

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

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite. No entanto, existe um diâmetro mínimo da zona de cozedura que a parte magnética do fundo do tacho deve ocupar:

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do tacho
Frete	120 mm

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do tacho
Posterior	145 mm

### RUÍDOS DURANTE O FUNCIONAMENTO

#### Se conseguir ouvir

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

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

### POUPANÇA DE ENERGIA



- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.
- Os fundos dos tachos e os focos deverão ter dimensões idênticas

### EXEMPLOS DE APLICAÇÕES DE COZINHA

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

<b>Grau de cozedura</b>	<b>Utilize para:</b>	<b>Tempo</b>	<b>Sugestões</b>
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo.
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrida metade do tempo.
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

## **Informação relativa à acrilamida**

**Importante** De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



## ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

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



## ADVERTÊNCIA

Antes de proceder a qualquer trabalho de manutenção ou limpeza, é necessário desligar a placa da alimentação eléctrica.



É mais fácil limpar a placa quando ainda está morna, uma vez que é possível eliminar os salpicos mais facilmente do que após o seu arrefecimento.



## ADVERTÊNCIA

Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho.

Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.

O aço inoxidável pode ficar com aspecto de sujo se a temperatura for demasiado elevada. Por isso, não cozinhe com tachos de pedra, barro ou ferro fundido. Não utilize folha de alumínio para evitar danos na superfície durante o funcionamento. Limpe as partes de aço inoxidável com água e seque com um pano macio.



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

## Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
  - **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza

za especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa e solução
O aparelho não funciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>
A zona de cozedura não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que o aparelho está ligado à alimentação eléctrica e que esta tem corrente.</li> <li>• Certifique-se de que rodou o botão de comando correcto.</li> <li>• Verifique o disjuntor no quadro eléctrico da sua casa. Se o disjuntor disparar repetidamente, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>
É emitido um aviso sonoro (dois sinais sonoros).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado.</li> <li>• Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura.</li> <li>• O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Coloque-o numa zona de cozedura menor. Utilize um tacho adequado.</li> </ul>
A eficácia da placa não é satisfatória.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certifique-se de que a placa está limpa e seca.</li> <li>• Certifique-se de que utiliza um tacho com a dimensão correcta para a zona de cozedura.</li> <li>• Certifique-se de que o tacho tem a base plana.</li> <li>• Certifique-se de que a regulação de calor é a correcta para o tipo de cozedura.</li> </ul>

Se existir uma falha, tente primeiro encontrar uma solução para o problema. Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o centro de assistência local.



Se tiver utilizado o aparelho de forma incorrecta ou se a instalação não tiver sido executada por um engenheiro qualificado, a visita do técnico do serviço de assistência ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia.

**Estes dados são necessários para o ajudar rapidamente e correctamente. Estes dados estão disponíveis na placa de características fornecida.**

- Descrição do modelo .....

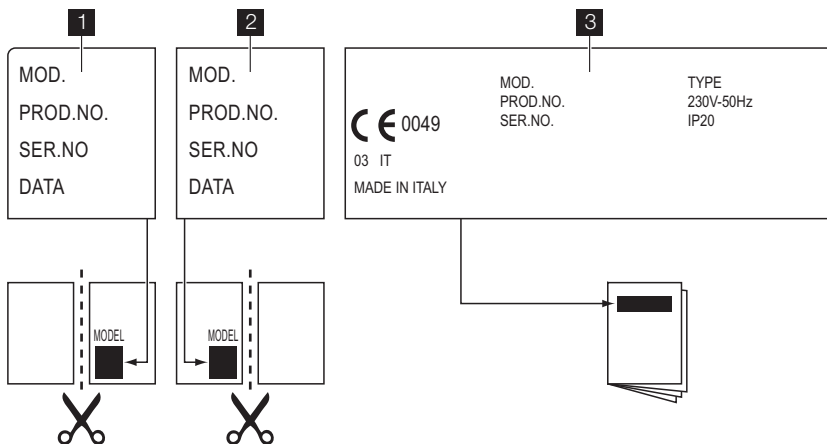
- Número do produto (PNC) .....

- Número de série (S.N.) .....

Utilize apenas peças sobresselentes originais. Estas peças sobresselentes estão disponíveis junto do centro de assistência e lojas autorizadas para a venda das mesmas.

## ETIQUETAS FORNECIDAS JUNTAMENTE COM O SACO DE ACESSÓRIOS

Coloque os autocolantes tal como indicado abaixo:



- 1** Cole-o no Cartão de Garantia e envie esta parte
- 2** Cole-o no Cartão de Garantia e guarde esta parte
- 3** Cole-o no manual de instruções



# INSTALAÇÃO



## ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".

# INSTALAÇÃO



## ADVERTÊNCIA

Leia atentamente e siga as instruções. Existe o risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- **A instalação do aparelho e a sua ligação à fonte de alimentação eléctrica deverão ser efectuadas apenas por pessoal qualificado.**
- Utilize aparelhos de encastrar apenas após a montagem dos mesmos em unidades de encastrar e superfícies de trabalho adequadas, em conformidade com as normas.
- Não altere as especificações, nem modifique este produto. Existe o risco de ferimentos ou danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.).
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um painel protector directamente por baixo do aparelho.
- Se o suporte de fixação estiver próximo do bloco de terminais, certifique-se sempre de que o cabo de ligação não entra em contacto com a extremidade do suporte.
- Evite danos nas superfícies da bancada de corte devido à humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada sem deixar folga e utilizando um vedante adequado.
- Evite danos na parte inferior do aparelho devido ao vapor e à humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno.

- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas. Os tachos quentes podem ser derrubados da placa ao abrir portas ou janelas.
- **Desligue o aparelho da alimentação eléctrica antes de executar qualquer trabalho de manutenção ou limpeza.**



## ADVERTÊNCIA

Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

- Os terminais da rede eléctrica estão sob tensão.
- Retire a tensão dos terminais da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente e tem protecção anti-choque.
- Ligações de fichas e tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- Utilize o cabo de alimentação correcto e substitua o cabo de alimentação por um cabo adequado se este estiver danificado. Contacte o seu Centro de Assistência local.

O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm. Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

**O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos causados em pessoas e animais ou por danos materiais causados pela não observância destes requisitos.**

## LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Ligue o aparelho de acordo com as precauções de segurança.

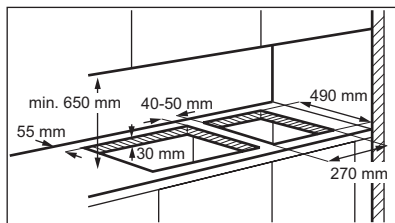
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho é fornecido com um cabo de alimentação. Este tem de ser fornecido com uma ficha adequada e capaz de suportar a carga assinalada na placa de características. A ficha tem de ficar instalada numa tomada adequada.
- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído pelo técnico do centro de assistência ou por um técnico de assistência qualificado.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Certifique-se de que existe acesso à ficha de alimentação após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- O aparelho não deve ser ligado a um cabo de extensão, a um adaptador ou a uma ligação múltipla (risco de incêndio). Verifique se a ligação à terra está em conformidade com as normas e leis vigentes.
- O cabo de alimentação deve ser colocado de forma a que não possa entrar em contacto com qualquer peça quente.
- Ligue o aparelho à alimentação com um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de protecção da linha ou fusíveis de corte de alimentação.
- Nenhuma das partes do cabo de ligação pode atingir uma temperatura de 90 °C. O cabo azul neutro deve ser ligado ao bloco de terminais com uma etiqueta onde consta a letra "N". O cabo de fase castanho (ou preto) (instalado no terminal indicado com a letra "L") tem de estar sempre ligado à fase com corrente.

## SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE LIGAÇÃO

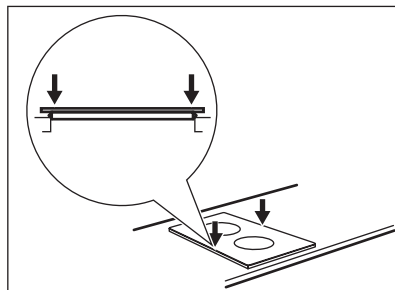
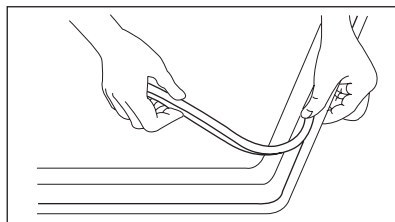
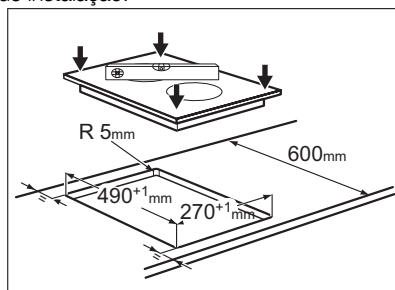
Para substituir o cabo de ligação utilize apenas o tipo H05V2V2-F T90 ou equivalente. Certifique-se de que a secção do cabo é adequada à tensão e à temperatura

de funcionamento. O cabo de terra amarelo/verde tem de ser aproximadamente 2 cm mais comprido do que o cabo de fase castanho (ou preto).

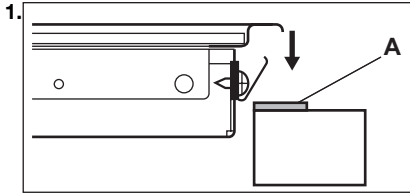
## ENCASTRE



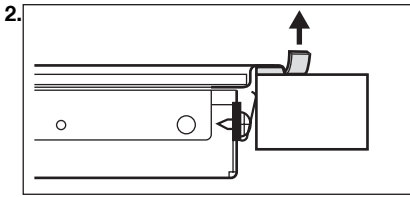
Se pretender instalar várias placas de 30 cm lado a lado no mesmo corte, pode adquirir um kit de montagem com um suporte e vedantes suplementares nos nossos Centros de Assistência Técnica. A embalagem do kit inclui as respectivas instruções de instalação.



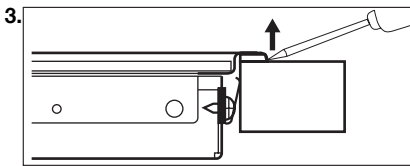
**Execute o encastramento da placa como se segue:**



Coloque a junta vedante (A) a toda a volta do corte.



Instale a placa no corte e pressione-a até tocar na superfície do balcão da cozinha. Remova o vedante excedente.



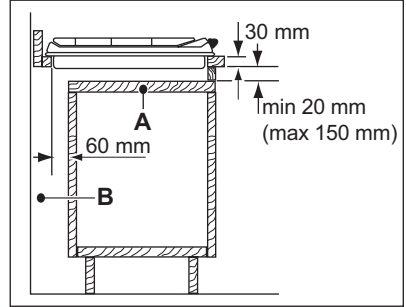
Para remover a placa do corte, levante-a por uma extremidade com a ajuda de uma chave de parafusos.

**POSSIBILIDADE DE ENCASTRAR**

**Móvel de cozinha com porta**

O painel instalado por baixo da placa tem de ser de fácil remoção e permitir um aces-

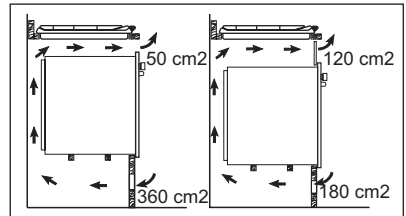
so fácil no caso de ser necessária a intervenção da assistência técnica.



- A) Painel amovível
- B) Espaço para ligações

**Móvel de cozinha com forno**

As dimensões da cavidade destinada à placa devem respeitar as indicações e o móvel de cozinha deve estar equipado com aberturas de ventilação para permitir um fornecimento de ar contínuo. As ligações eléctricas da placa e do forno devem ser efectuadas separadamente por razões de segurança e para permitir a fácil remoção do forno do móvel.



**INFORMAÇÃO TÉCNICA**

**Dimensões da placa**

Largura:	290 mm
Comprimento:	510 mm

**Dimensões da cavidade da placa**

Largura:	270 mm
----------	--------

Comprimento:	490 mm
--------------	--------


**Potência nominal do disco eléctrico**


Zona de cozedura posterior 180 mm	1.8 kW
-----------------------------------	--------

Zona de cozedura dianteira 140 mm	1.4 kW
Potência nominal total	3.2 kW

Alimentação eléctrica	230 V ~ 50 Hz
-----------------------	---------------

## PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

# INNEHÅLL

SÄKERHETSINFORMATION . . . . .	46
PRODUKTBESKRIVNING . . . . .	48
DAGLIG ANVÄNDNING . . . . .	49
RÅD OCH TIPS . . . . .	50
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING . . . . .	52
FELSÖKNING . . . . .	53
INSTALLATION . . . . .	55
TEKNISK INFORMATION . . . . .	57
MILJÖSKYDD . . . . .	58

## 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 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](http://www.electrolux.com)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.



## 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.

### SÄKERHET FÖR BARN OCH HANDIKAPPADE



#### **VARNING**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Tillåt inte användning av produkten av någon med reducerad fysisk förmåga, reducerad mental förmåga eller avsaknad av kunskap om hur produkten används (detta omfattar även barn). De ska övervakas eller instrueras vid användning av produkten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med produkten.
- Förvara 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.

### INSTALLATION



#### **VARNING**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna all paketering.
- Installera och använd inte produkten om den är skadad.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.

- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 5 mm mellan arbetsytan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.
- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en skyddsplåt monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

### Elektrisk anslutning



#### **VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.
- Se till att produktens nätanslutningsplint inte är strömförande när kabeldragning ska göras.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Låt inte elektriska ledningar komma i kontakt med produkten eller heta kokkärl när du ansluter produkten till närliggande kontakter.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Använd en dragavlastande klämma för att skydda kabeln mot dragpåkänningar.
- Använd rätt nätkabel.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten 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. Kon-

taktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp skall tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

## ANVÄND



### VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- 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. Lita 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 produkten.
- 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.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet 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.

## AVFALLSHANTERING



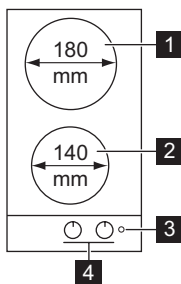
### VARNING

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av nätkabeln och kassera den.

# PRODUKTBESKRIVNING

## BESKRIVNING AV HÄLLEN



- 1** Bakre kokzon 1800 W
- 2** Främre kokzon 1400 W
- 3** Strömindikator
- 4** Reglagevred

## KONTROLLVRED FÖR ELEKTRISKA KOKZONER

Symbol	Funktion
<b>0</b>	AV-läge
<b>1</b>	lägsta värme
<b>9</b>	högsta värme



# DAGLIG ANVÄNDNING



## VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Vrid vredet medsols för att sätta på värmen och öka värmeinställningen. Vrid vredet motsols för att sänka värmen. Vrid vredet till 0 för att stänga av värmen.



När en kokzon sätts på brummar den en kort stund. Detta är karakteristiskt för alla glaskeramikhällar och indikerar inte att det är något fel på produkten.

Nätindikatorn tänds när någon av kokzonerna slås på och förblir tänd tills kokzonerna stängs av. När du slår på en kokzon anger ett pip att produkten fungerar perfekt.

## INNAN MASKINEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

Ställ in högsta läget och låt produkten vara på i 10 minuter. Detta görs för att bränna upp resterna i produkten. Efter det låter du produkten vara igång på lägsta läget i 20 minuter. Under denna period kan ugnen avge en viss lukt och rök. Detta är normalt. Kontrollera att luftflödet är tillräckligt.

## SÄKERHETSAVSTÄNGNING

Om en av kokzonerna sätts på och inget lämpligt kokkärl placeras på kokzonen stängs den av automatiskt efter några minuter. Om en av kokzonerna inte stängs av efter en viss tid, eller om värmeläget inte ändras, slås kokzonen automatiskt av. Innan kokzonen används igen måste kontrollvredet ställas i av-läge.

Värmeläge	Säkerhetsavstängning efter
1-2	6 timmar
3-4	5 timmar
5	4 timmar
6-9	1,5 timmar

# RÅD OCH TIPS



## VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



## INDUKTIONSKOKZONER

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

## KOKKÄRL FÖR INDUKTIONSKOKZONER



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

### Kokkärlsmaterial

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

### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om ...

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



**Kokkärlets botten** skall vara så tjock och plan som möjligt.

**Kokkärlets mått:** Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns. Kokkärlets mått: Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten upp till en viss gräns. Minsta diametern på den magnetiska delen av kokkärlets botten är i relation till diametern på kokzonen:

Kokzon	Minsta kokkärlsdiameter
Främre	120 mm

Kokzon	Minsta kokkärlsdiameter
Bak till	145 mm

## 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.**

## SPARA ENERGI



- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Stäng av kokzonen innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kokkärl måste vara lika stor som kokzonen.

## EXEMPEL PÅ OLIKA TYPER AV TILLAGNING

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme- läge	Använd för:	Tid	Tips
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl

Vär- melä- ge	Använd för:	Tid	Tips
1-2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5-25 min	Rör om då och då
1-2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning	10-40 min	Tillaga med lock
2-3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter	25-50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase- rade rätter under tillagningen
3-4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20-45 min	Tillsätt några matskedar vätska
4-5	Ångkoka potatis	20-60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis
4-5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60-150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser
6-7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden
7-8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5-15 min	Vänd efter halva tiden
9	Koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), friterade pommes frites		

## Information om akrylamid

**Viktigt** Enligt de senaste vetenskapliga rönen kan akrylamid bildas om livsmedel bryns hårt (speciellt om de innehåller stärkelse), vilket kan utgöra en hälsorisk. Vi rekommenderar därför tillagning vid låga temperaturer och att inte bryna mat för hårt.

# UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



## VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



## VARNING

Innan någon form av underhåll eller rengöring utförs måste du koppla bort hällen från eluttaget.



Hällen rengörs bäst när den fortfarande är varm, eftersom spill lättare kan tas bort när det är varmt än när det är kallt.



## VARNING

Vassa föremål och slipande rengöringsmedel kan skada produkten.

Av säkerhetsskäl får produkten **inte** rengöras med ång- eller högtryckstvätt.

Det rostfria stålet kan bli smutsigt om temperaturen är för hög. På grund av detta ska du inte använda kokkärl i stengod eller gjutjärnsplattor. Använd inte aluminiumfolie för att undvika att skada ytan under användning.

Tvätta rostfria delar med vatten, och torka sedan med en mjuk duk.



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

## För att ta bort smuts:

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

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak och åtgärd
Produkten fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera säkringen i säkringshållaren i fastighetens elsystem. Kontakta en behörig elektriker om säkringen utlöser flera gånger.</li> </ul>
Kokzonen värms inte upp.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera att produkten är ansluten och att strömförsörjningen är påslagen.</li> <li>• Kontrollera att du vrider på rätt vred.</li> <li>• Kontrollera säkringen i säkringshållaren i fastighetens elsystem. Kontakta en behörig elektriker om säkringen utlöser flera gånger.</li> </ul>
Akustisk varning (dubbel akustisk signal) ljuder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokkärlet passar inte. Använd ett lämpligt kokkärl.</li> <li>• Inget kokkärl på kokzonen. Placera ett kokkärl på kokzonen.</li> <li>• Diametern på kokkärlets botten är för liten för kokzonen. Flytta det till en mindre kokzon. Använd ett lämpligt kokkärl.</li> </ul>
Hällen är inte tillräckligt effektiv.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se till att hällen är ren och torr.</li> <li>• Kontrollera att kokkärlet är av rätt storlek för kokzonen.</li> <li>• Kontrollera att kokkärlets botten är flat.</li> <li>• Kontrollera att värmeläget är rätt för typen av matlagning.</li> </ul>

Om ett fel uppstår, försök först att åtgärda problemet på egen hand. Kontakta försäljaren eller kundservice om du inte kan avhjälpa felet.



Om du har hanterat produkten på fel sätt, eller om installationen inte har utförts av en behörig tekniker, och du måste tillkalla en servicetekniker från vår kundtjänst eller din återförsäljare kanske detta besök inte är kostnadsfritt, inte ens under garantitiden.

**För att vi ska kunna hjälpa dig snabbt och korrekt behöver du ha följande**

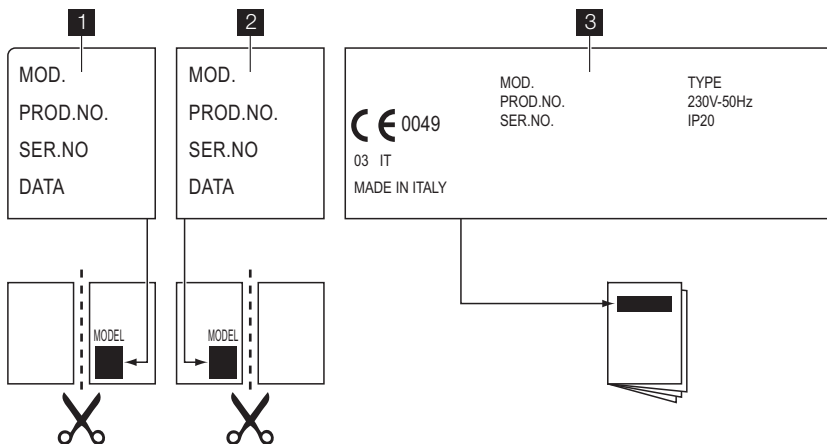
**uppgifter till hands: Dessa uppgifter finns på den medföljande typskylten.**

- Modellbeskrivning .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

Använd endast originaldelar. De finns tillgängliga via vårt servicecenter och auktoriserade reservdelsbutiker.

## ETIKETTER SOM MEDFÖLJER I TILLBEHÖRSPÅSEN

Sätt fast klisteretiketterna enligt anvisningarna nedan:



- 1 Sätt fast den på garantikortet och skicka denna del
- 2 Sätt fast den på garantikortet och behåll denna del
- 3 Sätt fast den på instruktionshäftet

# INSTALLATION



## VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".

## INSTALLATION



## VARNING

Läs igenom och följ instruktionerna noggrant. Det finns risk för personskador eller skador på produkten.

- Kontrollera att produkten inte har skadats under transporten. Nätanslut inte produkten om den är skadad. Kontakta återförsäljaren vid behov.
- **Installation och anslutning till elnätet av produkten får endast göras av behörig personal.**
- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.
- Modifiera inte produkten och ändra inte dess specifikationer. Det finns risk för personskador eller skador på produkten.
- Gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder i landet där produkten används måste följas (t.ex. säkerhetsbestämmelser, regler för kassering och återvinning och elektriska säkerhetsbestämmelser).
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Installera skydd mot elektriska stötar. Installera exempelvis alltid lådorna med en skyddsskiva direkt under produkten.
- Om fixeringsfästet är nära kopplingsplinten ska du alltid kontrollera att anslutningskabeln inte kommer i kontakt med kanten på fästet.
- Skydda kanterna i arbetsskivans urtag mot fukt med ett lämpligt tätningemedel!
- Täta produkten mot arbetsskivan med ett lämpligt tätningemedel så att det inte blir några springor.
- Skydda produktens undersida mot ånga och fukt, till exempel från en diskmaskin eller ugn.
- Installera inte produkten nära dörrar eller under fönster. Dörrar och fönster som slås upp kan slå ner heta kokkärl från hällen.

- **Koppla loss produkten från eluttaget innan någon form av rengöring eller underhåll utförs.**



## VARNING

Risk för skador på grund av elektrisk ström. Följ instruktionerna om elektriska anslutningar noggrant.

- Nätanslutningsplinten är strömförande.
- Gör nätanslutningsplinten strömlös.
- Installationen måste göras av fackman för att ge skydd mot elektriska stötar.
- Lösa och ej fackmässigt monterade kontakter kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Låt en behörig elektriker utföra de fasta anslutningarna.
- Använd en dragavlastande klämma för att skydda kabeln mot dragpåktioner.
- Använd korrekt typ av nätkabel och ersätt en skadad nätkabel med en kabel av lämplig typ. Kontakta din lokala servicestation.

Den elektriska installationen måste förses med en fränkskiljare som kan göra produkten strömlös i alla poler med en kontaktseparation på minst 3 mm. Du måste ha rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp ska tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

**Tillverkaren är inte ansvarig för skador på personer eller husdjur som har orsakats av att dessa instruktioner inte har följts.**

## ELEKTRISK ANSLUTNING

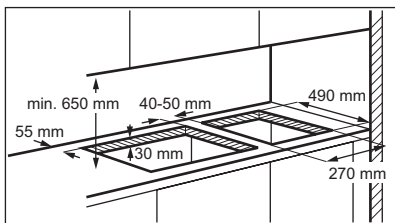
- Jorda produkten enligt gällande säkerhetsbestämmelser.
- Kontrollera att elnätets spänning och effekt överensstämmer med de märkdata som anges på typskylten.
- Produkten levereras med en nätkabel. Denna kabel måste förses med en lämplig stickkontakt, som är dimensionerad för den belastning som anges på typskylten. Stickkontakten måste anslutas till ett lämpligt eluttag.
- Elektriska komponenter får endast installeras eller bytas ut av vår serviceavdelning eller annan kvalificerad servicepersonal.

- Använd alltid ett korrekt installerat, stöt-säkert och jordat eluttag.
- Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Dra inte in strömkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Apparaten får inte anslutas med en förlängningssladd, adapter eller parallellkoppling (risk för brand). Kontrollera att jordanslutningen överensstämmer med gällande standarder och regelverk.
- Nätkabeln måste placeras på ett sådant sätt att den inte rör några heta delar.
- Anslut produkten till elnätet via en från-skiljare som kan göra produkten strömlös i alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm, t.ex. automatisk linjefrånkopplare, jordfelsbrytare eller säkring.
- Inga delar av nätkabeln får nå en temperatur på 90 °C. Den blåa neutralkabeln måste anslutas till kopplingsplintens kontakt märkt med "N". Den bruna (eller svarta) faskabeln (i kopplingsplinten markerad med "L") ska alltid anslutas till strömförande fas.

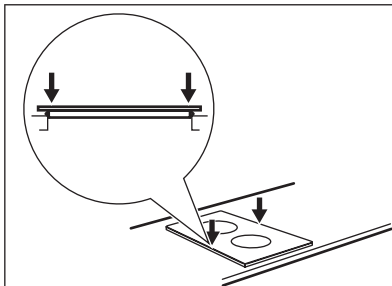
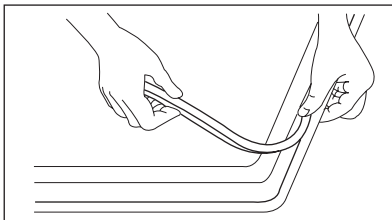
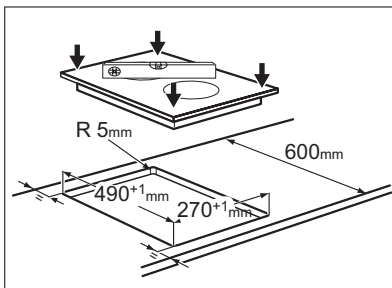
## BYTE AV NÄTKABEL

Använd endast en kabel av typen H05V2V2-F T90 eller motsvarande typ som ersättning. Kontrollera att kabeln är anpassad till spänningen och arbetstemperaturen. Den gul/gröna jordledningen måste vara cirka 2 cm längre än den bruna (eller svarta) fasedningen.

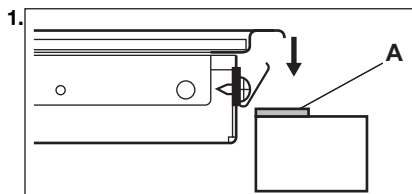
## INBYGGNAD



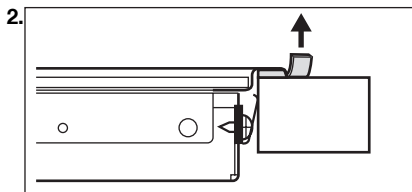
Om flera 30 cm-hällar skall installeras sida vid sida i samma urtag kan en monterings-sats, inklusive sidostödkonsol och erforderliga tätningar, beställas hos vår kundtjänst. Tillhörande installationsanvisningar medföljer paketet.



### Utför inbyggnaden av hällen på följande sätt:



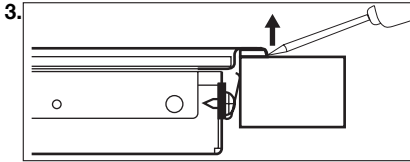
Placera tätningen ("A" i figur 4) hela vägen runt urtagets kant.



Placera hällen i urtaget och tryck hällen nedåt tills den kommer i kontakt med



köksbänken. Avlägsna sedan överflödigt tätning.

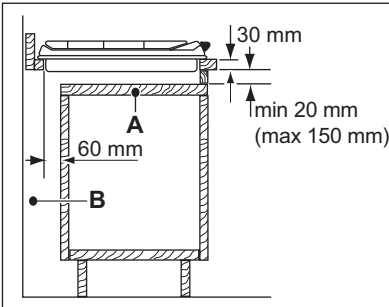


För att avlägsna hällen från urtaget, lyft upp hällkanten med hjälp av en skruvmejsel.

### ALTERNATIV FÖR INBYGGNAD

#### Köksenhet med dörr

Panelen som installeras under hällen måste enkelt kunna tas bort för att möjliggöra åtkomst för tekniska arbeten.



- A) Borttagbar panel
- B) Utrymme för anslutningar

## TEKNISK INFORMATION

#### Hällens mått

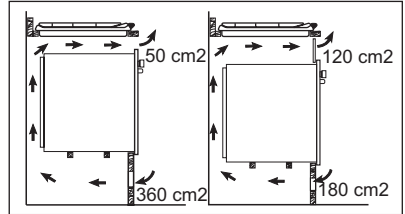
Bredd:	290 mm
Längd:	510 mm

#### Hällens inbyggnadsmått

Bredd:	270 mm
Längd:	490 mm

#### Köksenhet med ugn

Urtaget för hällen måste följa måtten och köket måste förses med öppningar för kontinuerlig lufttillförsel. Elanslutningen av hällen och ugnen måste göras separat av säkerhetsskäl och så att ugnen lätt kan tas ut ur enheten.



#### Plattornas effekt


Bakre kokzon 180 mm	1.8 kW
Främre kokzon 140 mm	1.4 kW
Total effekt	3.2 kW
Nätspänning	230 V ~ 50 Hz

## 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.



