



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHH3320FOK

FR TABLE DE CUISSON  
SV INBYGGNADSHÄLL

NOTICE D'UTILISATION  
BRUKSANVISNING

2  
19

## SOMMAIRE

<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .</b>	<b>3</b>
<b>2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ . . . . .</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .</b>	<b>6</b>
<b>4. UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .</b>	<b>8</b>
<b>5. CONSEILS UTILES . . . . .</b>	<b>10</b>
<b>6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .</b>	<b>13</b>
<b>7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .</b>	<b>13</b>
<b>8. INSTALLATION . . . . .</b>	<b>15</b>
<b>9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES . . . . .</b>	<b>17</b>

## 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.

# 1. 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.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



### **AVERTISSEMENT**

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 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 2 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.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-electrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) 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'isolation à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolation 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.

## 2.2 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 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 cuvercles 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 l'appareil présente des fûlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 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.



### 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.

### 2.3 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.

### 2.4 Mise au rebut



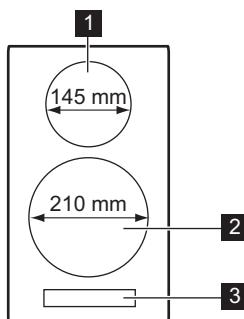
#### **AVERTISSEMENT**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

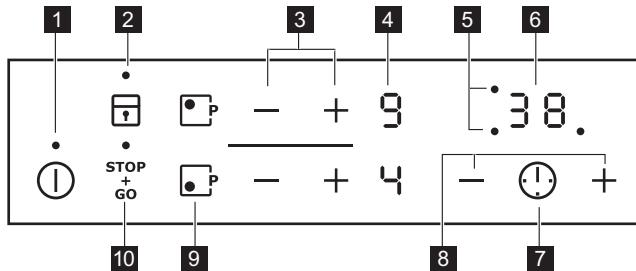
## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Zone de cuisson à induction. |
| 2 | Zone de cuisson à induction. |
| 3 | Bandeau de commande          |

### 3.2 Description du bandeau de commande



**Appuyez sur les touches sensitives pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

touche sensitive	fonction
1 ①	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2 ②	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 + / -	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson
4 Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5 Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6 Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7 ⑦	Pour sélectionner une zone de cuisson.
8 + / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9 ⑨ P	Pour activer la fonction « Booster »
10 STOP + GO	Pour activer ou désactiver la fonction STOP+GO.

### 3.3 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
①	La zone de cuisson est désactivée.
②	La fonction Maintien au chaud/STOP+GO est active.
③ - ⑨ / ④ - ⑥	La zone de cuisson est activée.
⑧	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est active.
⑨	Récipient de cuisson inadapté ou trop petit, ou absence de récipient sur la zone de cuisson.
⑩	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.

Affichage	Description
[H]	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
[L]	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
[P]	La fonction Booster est activée.
[-]	La fonction d'arrêt automatique est activée.

### 3.4 Voyant de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT

[H] La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

## 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur [1] pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

### 4.2 Arrêt automatique

#### Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ([0]).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole [F] s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, [G] s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.

- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :

- [U], [I] - [P] : 6 heures
- [3] - [4] : 5 heures
- [5] : 4 heures
- [6] - [9] : 1 heure 30 minutes

### 4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur + pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur - pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur + et - en même temps pour désactiver la zone de cuisson.

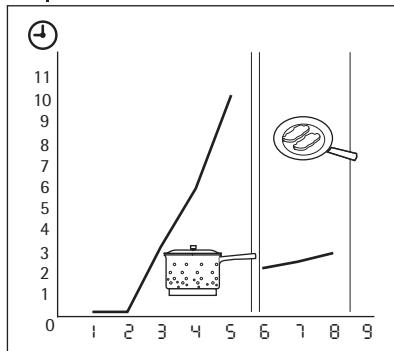
### 4.4 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

- Appuyez sur [P]. Le symbole [P] apparaît sur l'affichage.
- Appuyez immédiatement sur [+]. Le symbole [R] apparaît sur l'affichage.

3. Appuyez immédiatement sur — à plusieurs reprises jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'affiche. Pour désactiver cette fonction, appuyez sur +.

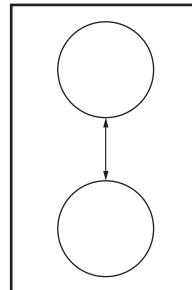


## 4.5 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur  ,  s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

## 4.6 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## 4.7 Minuteur

### Minuteur dégressif

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.

#### Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Le réglage du niveau de cuisson peut être défini avant ou après celui du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson:** appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson nécessaire s'allume.
- **Pour activer ou changer le minuteur :** appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée (**00 - 99 minutes**). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour désactiver le minuteur :** réglez la zone de cuisson avec  et appuyez sur — pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche  . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.
- **Arrêt du signal sonore :** appuyez sur 

## Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche ou pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur

## 4.8 STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud () .

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction n'interrompt pas le minutier.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## 4.9 Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minutier reste allumé.

Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

## 4.10 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

### Pour activer le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.

## 5. CONSEILS UTILES



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

### 5.1 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.

## 5.2 Bruit pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de siffllement : 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 cliquettement : des commutations électriques se produisent.
- Un siffllement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

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

## 5.3 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies 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.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 5.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
<input type="checkbox"/> 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 - 5 %
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 - 5 %
2 - 3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	5 - 10 %
3 - 4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	10 - 15 %
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	15 - 21 %
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	15 - 21 %
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordon bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	31 - 45 %
7 - 8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 - 64 %
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
<input checked="" type="checkbox"/> P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.			

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



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.**

## 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

<b>Problème</b>	<b>Cause probable</b>	<b>Solution</b>
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
[ <b>-</b> ] s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
[ <b>L</b> ] s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[ <b>F</b> ] s'allume.	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
[ <b>E</b> ] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [ <b>E</b> ] s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
[E4] s'allume.	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (situation dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 8. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

### 8.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 8.2 Câble d'alimentation

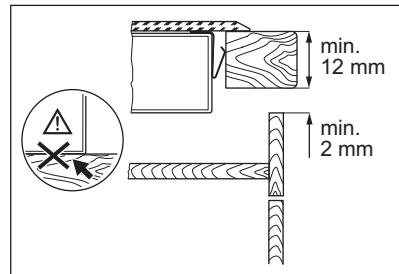
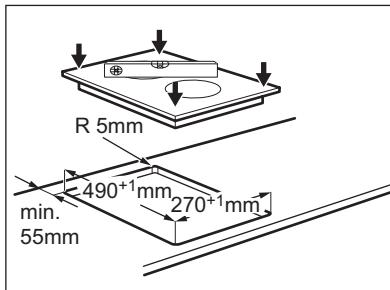
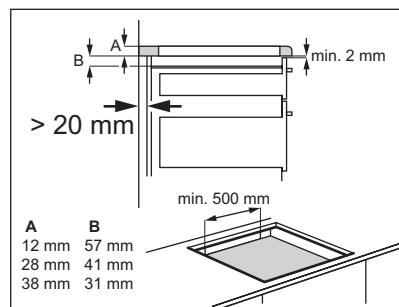
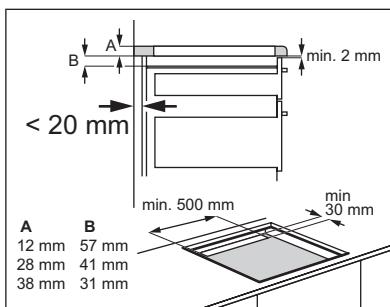
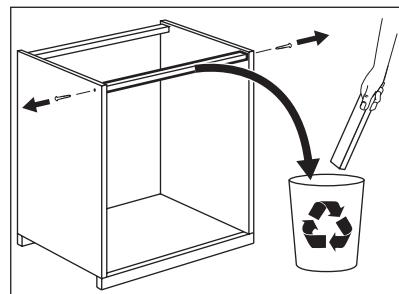
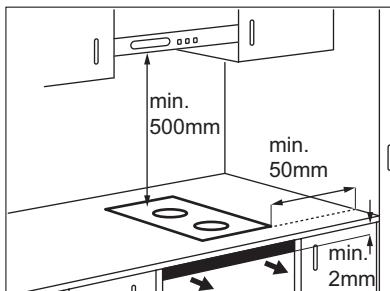
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

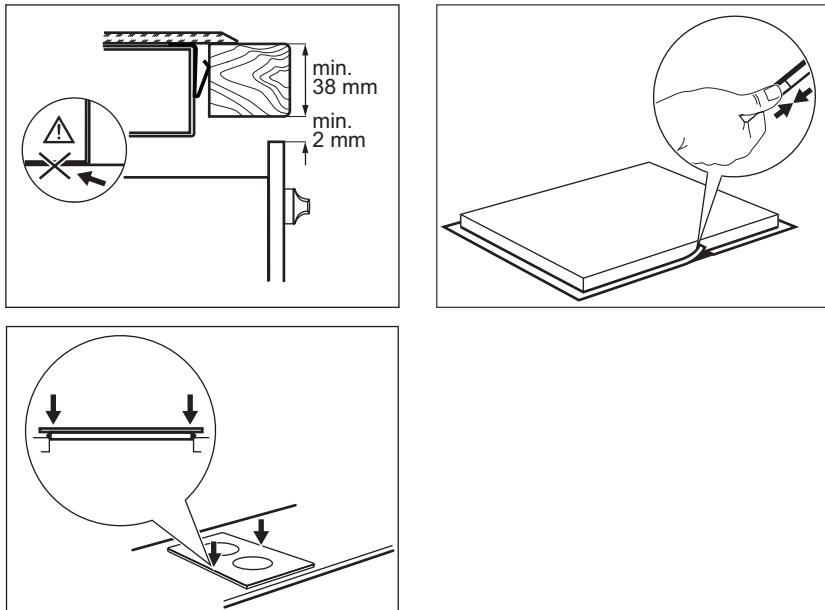
### 8.3 Pour fixer le joint.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la

section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

### 8.4 Montage





## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHH3320FOK

Prod.Nr. 949 596 012 00

Typ 58 GAD D9 AT

220-240 V 50-60 Hz

Induction 3.7 kW

Made in Germany

Ser.Nr. ....

3.7 kW

ELECTROLUX



### Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée maximale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière centrale – 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Avant centrale – 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

## 10. 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.

# INNEHÅLL

<b>1. SÄKERHETSINFORMATION . . . . .</b>	20
<b>2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER . . . . .</b>	21
<b>3. PRODUKTBESKRIVNING . . . . .</b>	23
<b>4. DAGLIG ANVÄNDNING . . . . .</b>	24
<b>5. RÅD OCH TIPS . . . . .</b>	26
<b>6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING . . . . .</b>	28
<b>7. FELSÖKNING . . . . .</b>	28
<b>8. INSTALLATION . . . . .</b>	30
<b>9. TEKNISKA DATA . . . . .</b>	32

## WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

### Besök vår webbplats för att:



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

Hä följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

Varnings-/viktig säkerhetsinformation.

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade



#### **VARNING**

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

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

### 1.2 Allmän säkerhet

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

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

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **VARNING**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

tens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

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

### Elektrisk anslutning



#### **VARNING**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

## 2.2 Använd



### **VARNING**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Använd denna produkt i en hushållsmiljö.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vattnet.
- Lägg inte bestick eller kastrulloch på kokzonerna. De kan bli varma.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle. Lita inte på kastrullvaranen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.



### **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 oljer när du lagar mat med dem.

- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matresor, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placer inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



### **VARNING**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

## 2.3 Skötsel och rengöring



### **VARNING**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

## 2.4 Avfallshantering



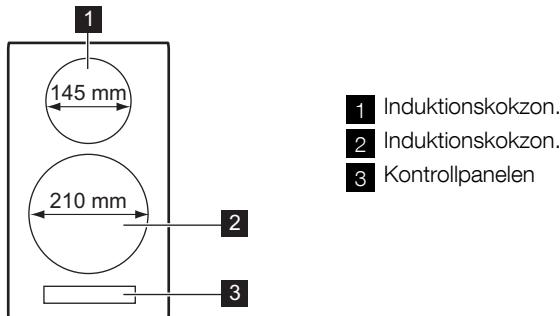
### **VARNING**

Risk för kvävning eller skador.

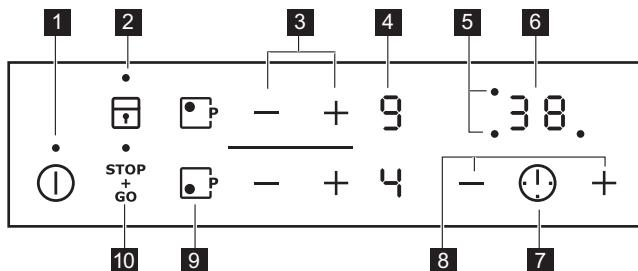
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

### 3. PRODUKTBESKRIVNING

#### 3.1 Allmän översikt



#### 3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

touch-kontroll	funktion
1	För att aktivera och avaktivera produkten.
2	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3	För att öka eller minska värmeläget.
4	Värmelägesdisplay
5	Timerindikatorer för kokzoner-na
6	För att visa tiden i minuter.
7	För att välja en kokzon.
8	För att öka eller minska tiden.
9	För att aktivera effektfunktionen.
10	

touch-kontroll	funktion
<b>10</b> STOP + GO	För att aktivera och avaktivera STOP +GO-funktionen.

### 3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
<b>I</b>	Kokzonen är avstängd.
<b>u</b>	Funktionen Håll varm/STOP+GO är påslagen.
<b>I - 9 / 2 - 6</b>	Kokzonen är på.
<b>A</b>	Funktionen Automax är aktiverad.
<b>F</b>	Kokkärlet är olämpligt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
<b>E</b>	Ett fel har uppstått.
<b>H</b>	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
<b>L</b>	Funktionsläset/Barnläset är aktiverat.
<b>P</b>	Strömmen är påslagen.
<b>-</b>	Den automatiska avstängningen har aktiverats.

### 3.4 Restvärmeindikering



#### VARNING

**H** Risk för brännskador från restvärme!

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

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING

### 4.1 Aktivering och inaktivering

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

### 4.2 Automatisk avstängning

#### Funktionen slår av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (**I**).
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- Produkten blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder produkten igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen **F** tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid tänds **-** och produkten stängs av. Se nedan.
- Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen Automatisk avstängning:
  - u , I - 2 - 6** - 6 timmar
  - 3 - 4** - 5 timmar
  - 5** - 4 hours
  - 6 - 9** - 1,5 timmar

## 4.3 Värmeläge

Tryck på **+** för att öka värmeläget. Tryck på **—** för att minska värmeläget. Displayen visar värmeläget. Tryck på **+** och **—** samtidigt för att inaktivera kokzonen.

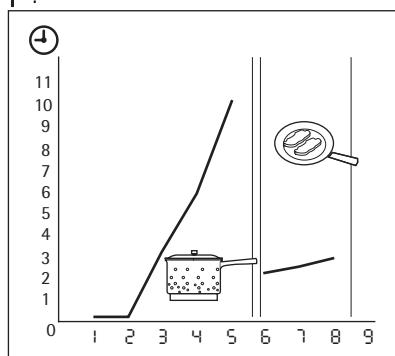
## 4.4 Automax

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

Starta funktionen Automax för en kokzon:

1. Tryck på **[P]**. Symbolen **[P]** visas på displayen.
2. Tryck omedelbart på **+**. Symbolen **[R]** visas på displayen.
3. Tryck omedelbart på **—** flera gånger tills önskad värmeställning visas. Efter 3 sekunder syns **[R]** på displayen.

Stäng av funktionen genom att trycka på **+**.

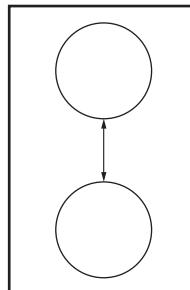


## 4.5 Effektfunktion

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

## 4.6 Effektreglering

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



## 4.7 Timer

### Nedräkningstimern

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

#### **Ställ in timern efter valet av kokzon.**

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

- **Så här anger du kokzon:** tryck på **(1)** om och om igen tills indikatorn för den önskade kokzonen visas.
- **För att aktivera eller ändra timern:** Tryck på **+** eller **—** för timern för att ställa in tiden (**00 - 99** minuter). När indikeringen för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.
- **För att inaktivera timern:** välj kokzon med **(1)** och tryck på **—** för att inaktivera timern. Den återstående tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering släcks.
- **För att se återstående tid:** välj kokzon med **(1)**. Kokzonens indikering börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

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

- **Så här stänger du av ljudet:** tryck på **(1)**

## Signalur

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

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

## 4.8 STOP+GO

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionen.

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

## 4.9 Lås

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

Ställ först in värmeläget.

För att starta denna funktion, tryck på . Symbolen tänds i 4 sekunder.

Timern förblir på.

För att stoppa denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds.

När du stänger av produkten stängs även denna funktion av.

## 4.10 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

### För att aktivera/avaktivera Barnläset

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

### För att avaktivera Barnläset

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

### För att kringgå Barnläset för ett enskilt tillagningstillfälle

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

# 5. RÅD OCH TIPS



## INDUKTIONSKOKZONER

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

### 5.1 Kokkärl för induktionskokzoner



Använd induktionskokzonerna med korrekt kokkärl.

### Kokkärlsmaterial

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

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

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



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

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

- Sätt kokkärл på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.



Kokzonens effektivitet

## 5.2 Ljud under användning

### Om du hör

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

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

## 5.3 Spara energi



Så här sparar du energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

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

## 5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär.

När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effekt förbrukning.

Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme läge e	Använt för:	Tid	Tips	Nominell effektförbrukning
1	Håll maten som du tillagat varm	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärл	3 %
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin	5 - 25 min	Rör om då och då	3 – 5 %
1 - 2	Stanning; fluffiga omeletter, äggstanning	10 - 40 min	Tillaga med lock	3 – 5 %
2 - 3	Småkoka ris och mjölk-rätter, värma färdiglagade rätter	25 - 50 min	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbase-rade rätter under tillagningen	5 – 10 %
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött	20 - 45 min	Tillsätt några matskedar vätska	10 – 15 %

Vår me läg e	Använt för:	Tid	Tips	Nominell effektför- brukning
4 - 5	Ångkoka potatis	20 - 60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis	15 – 21 %
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor	60 - 150 min	Upp till 3 l vätska plus ingredienser	15 – 21 %
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, redning, ägg, pannkor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden.	31 – 45 %
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff	5 - 15 min	Vänd efter halva tiden.	45 – 64 %
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites			100 %
<input checked="" type="checkbox"/>	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.			

## 6. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



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

### För att ta bort smuts:

- **Ta omedelbart bort:** smålt 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.

- Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
- Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

## 7. FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Du har tryckt på 2 eller flera touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	Funktionen STOP+GO är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten avaktiveras.	Du satte något på touch-kontrolle ① .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonern är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonern varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen, Automax, aktiveras inte.	Kokzonern är het.	Låt kokzonern bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den automatiska uppvärmningsfunktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektregleringen är aktiverad.	Se "Effektreglering".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärllet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid behov.
<input type="checkbox"/> tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
<input checked="" type="checkbox"/> tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
<input checked="checked" type="checkbox"/> tänds.	Inget kokkärl står på kokzonern.	Ställ ett kokkärl på kokzonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl.
	Diametern på kokkärllets botten är för liten för kokzonern.	Flytta kokkärllet till en mindre kokzon.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om [E] tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.
[E4] tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Överhettningsskyddet för kokzonerna och den automatiska avstängningsfunktionen är igång.	Avaktivera produkten. Ta bort det heta kokkärllet. Slå på kokzonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärllet var problemet försvisser felmeddelandet från dispalyen, men restvärmeindikatorn kan fortfarande lysa. Låt kokkärllet bli tillräckligt svalt och se "Kokkärl för induktionskokzonen" för att se om det är kompatibelt med produkten.

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

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

## 8. INSTALLATION



### VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



### Före installationen

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

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

### 8.1 Inbyggnadsprodukter

- Inbyggnadsprodukter får endast användas efter installation i lämpliga inbygg-

nadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 8.2 Nätkabel

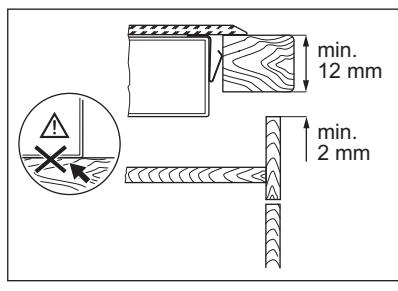
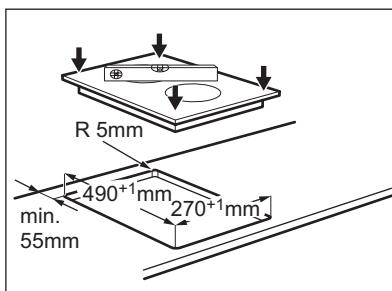
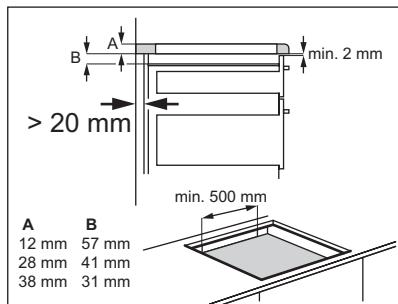
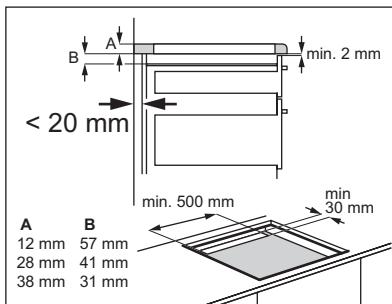
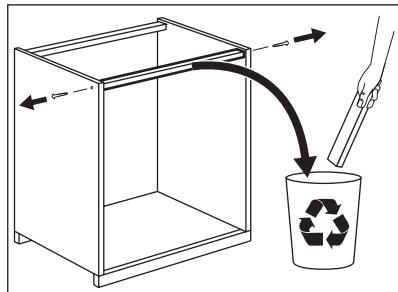
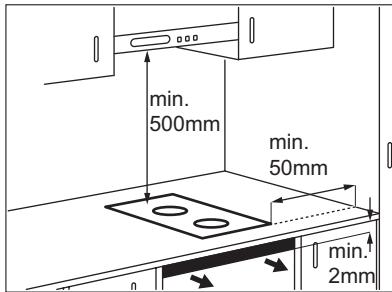
- Produkten är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

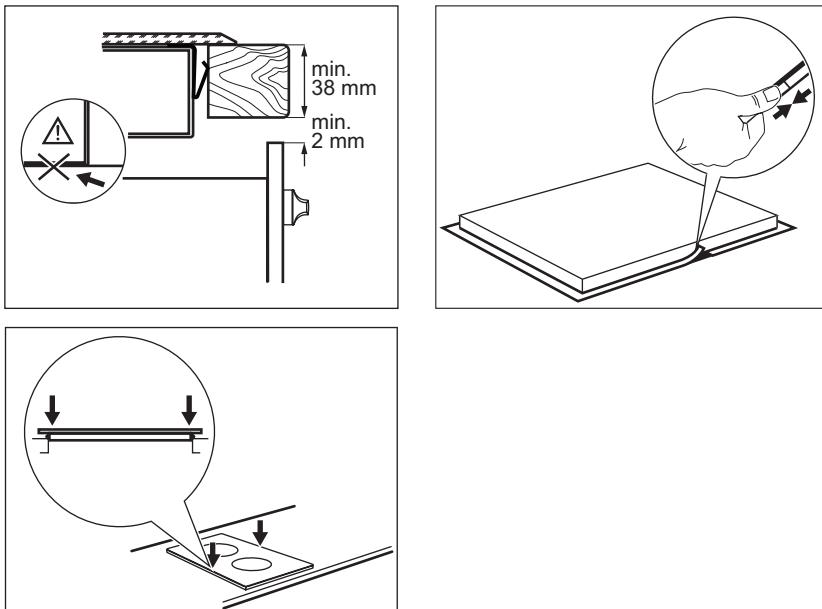
### 8.3 Sätta fast tätningen.

- Rengör kanterna på urtaget i bänkskivan.
- Sätt fast tätningslistan runt den nedre kanten på produkten längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Låt ändarna vara kvar i mitten av ena sidan.

När du skurit den i lagom längd (lägg till några mm) trycker du samman de två ändarna.

## 8.4 Montering





## 9. TEKNISKA DATA

Modell EHH3320FOK

Prod.Nr. 949 596 012 00

Typ 58 GAD D9 AT

220-240 V 50-60 Hz

Induction 3.7 kW

Made in Germany

Ser.Nr. ....

3.7 kW

ELECTROLUX



### Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion aktiverad [W]	Effektfunktionens maximala varaktighet [min]	Minsta kokkärlsdiament [mm]
Mitten bak - 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Mitten fram - 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

## 10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





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



892947799-E-012013

CE