



Thinking of you
Electrolux



EHF3320FOK

FR TABLE DE CUISSON
SV INBYGGNADSHÅLL

NOTICE D'UTILISATION
BRUKSANVISNING

2
17

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
UTILISATION QUOTIDIENNE	8
CONSEILS UTILES	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	12
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	13
INSTALLATION	15
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	16
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	16

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
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.
- 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.
- 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.

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.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des brûlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



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.



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



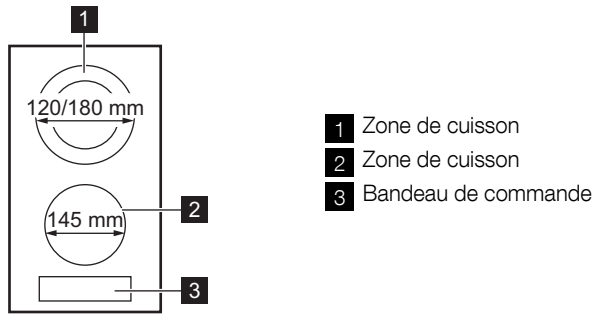
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

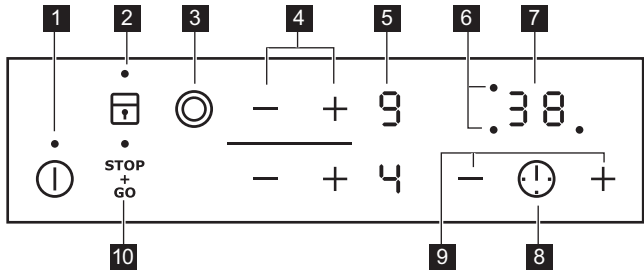
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE



DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



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

touche sensible		fonction
1	ⓘ	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	🔒	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	⦿	Pour activer et désactiver les circuits extérieurs
4	+ / -	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson
5	Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.
6	Voyants de minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	⦿	Pour choisir la zone de cuisson.
9	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.

touche sensitive	fonction
10 STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP +GO.

INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée
	La fonction STOP + GO est activée.
	La fonction Chauffage automatique est activée.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le verrouillage / le dispositif de sécurité enfants est activé.
	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

UTILISATION QUOTIDIENNE

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

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

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (.
- 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.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  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 :
 - ,  -  : 6 heures
 -  -  : 5 heures
 -  : 4 heures
 -  -  : 1 heure 30 minutes

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.

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DU CIRCUIT DE CUISSON EXTÉRIEUR

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.

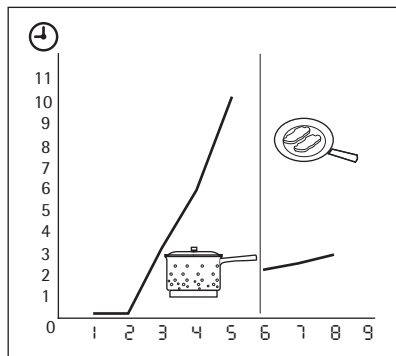
Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive . Le voyant s'allume.

Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit de cuisson extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

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, la zone de cuisson doit être froide ( ne doit pas être affiché). Appuyez sur la touche  de la zone de cuisson 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 .



MINUTEUR

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 .

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 00 clignote.

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

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 minuteur.

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

VERROUILLAGE

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste activé.

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

Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

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 désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

CONSEILS UTILES

USTENSILES DE CUISSON



Informations concernant les ustensiles de cuisson

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

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.
- Désactivez 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 de la zone de cuisson.

EXEMPLES DE CUISSON

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
 1	Pour conserver au chaud les plats que l'on vient de cuire	selon les besoins.	Mettre un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, 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 d'eau 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	Ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. 1/4 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.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
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

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. – **Retirez 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 possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction Stop+Go est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
	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 sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
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.
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.
	Vous avez diminué le niveau de cuisson à partir de ⑦.	Commencez à ⑦ et augmentez le niveau de cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Les touches sensibles 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.
☐ s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.

Problème	Cause possible	Solution
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
 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  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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 (située 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.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de 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

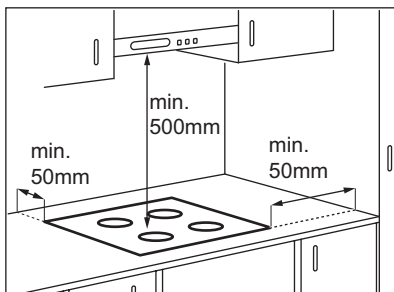
APPAREILS ENCASTRABLES

- 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.

CÂBLE D'ALIMENTATION

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.

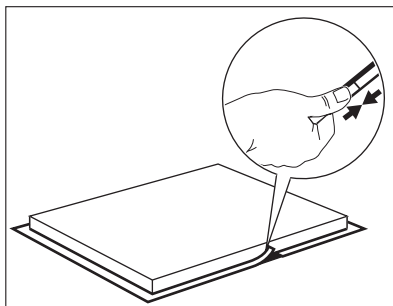
MONTAGE

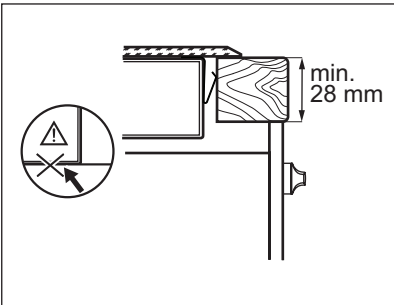
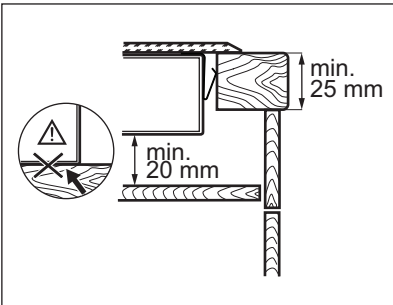
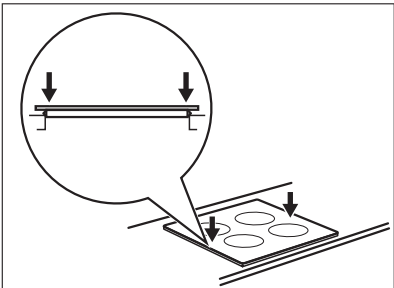
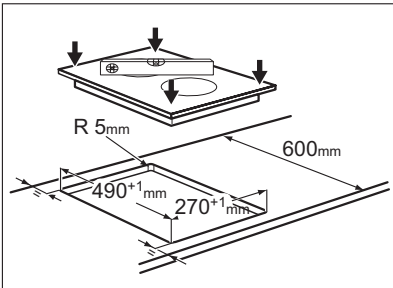


- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

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.





CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHF3320FOK	Prod.Nr. 949 596 000 00
Typ 58 HED D1 KO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	2,9 kW
ELECTROLUX	CE  

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière centrale — 120/180 mm	700/1700 W
Avant centrale — 145 mm	1200 W

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

SÄKERHETSINFORMATION	18
PRODUKTBESKRIVNING	20
DAGLIG ANVÄNDNING	22
RÅD OCH TIPS	24
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	25
FELSÖKNING	26
INSTALLATION	28
TEKNISK INFORMATION	29
MILJÖSKYDD	29

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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.



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.
- Produktens undersida kan bli het. Vi rekommenderar att en icke-brännbar separationspanel 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. Kontaktoppningen 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 blir heta.
- Stäng av kokzonen efter användning.
- 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.



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

AVFALLSHANTERING



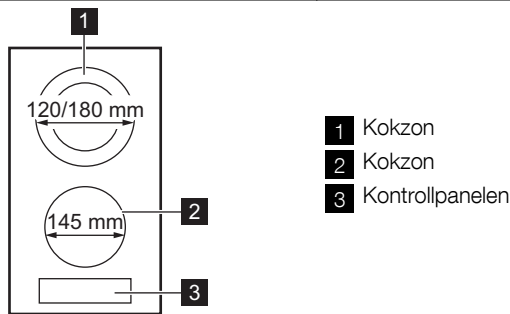
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

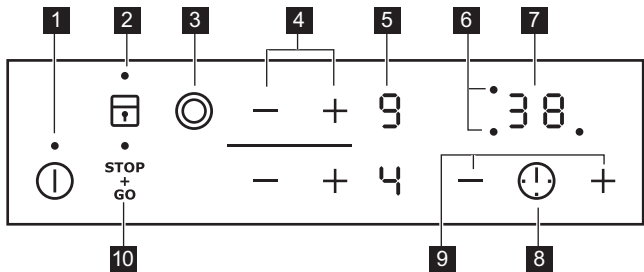
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av nätkabeln och kassera den.

PRODUKTBESKRIVNING

ALLMÄN ÖVERSIKT



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 aktivera och avaktivera de yttre ringarna.
4	För att öka eller minska värmeläget.
5 Värmelägesdisplay	Visar det inställda värmeläget.
6 Timerindikatorer för kokzoner	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	För att välja kokzon
9	För att öka eller minska tiden.

touch-kontroll	funktion
10 STOP + GO	För att aktivera och avaktivera STOP+GO-funktionen.

VISNINGAR AV VÄRMELÄGEN

Display	beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
 	Kokzonen är på.
	Funktionen STOP + GO är påslagen.
	Funktionen Automax är aktiverad.
	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.
	Den automatiska avstängningen har aktiverats.

RESTVÄRMEINDIKERING



VARNING

Risk för brännskador från restvärme!

DAGLIG ANVÄNDNING

AKTIVERING OCH INAKTIVERING

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

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Funktionen stänger av produkten automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade (**0**).
- Du inte ställer in värmeläge efter produkten har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder ett tag och produkten stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- 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:
 - **0** , **1** - **2** - 6 timmar
 - **3** - **4** - 5 timmar
 - **5** - 4 hours
 - **6** - **9** - 1,5 timmar

VÄRMELÄGE

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

AKTIVERING OCH INAKTIVERING AV DEN YTTRE RINGEN

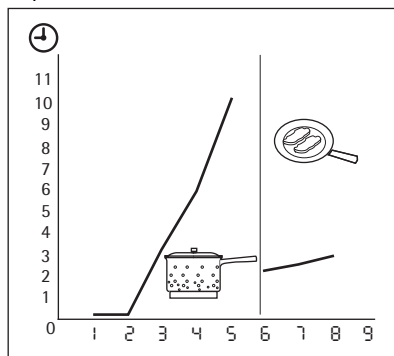
Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet. För att aktivera den yttre zonen, tryck på touchkontrollen **☉**. Kontrollampen tänds. Gör på samma sätt igen för att stänga av den yttre zonen. Indikeringen slocknar.

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.

För att starta funktionen Automax måste kokzonen vara kall (ingen **H** på displayen). Tryck på **+** flera gånger tills önskat värmeläge visas. Efter 3 sekunder syns **R** på displayen.

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



TIMER

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 **⌚** 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 **⌚** och tryck på **-** för att inaktivera timern. Den återstående tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikering slocknar.
- **För att se återstående tid:** välj kokzonen med **⌚**. Kokzonens indikering bör-

jar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

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

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

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  blinkar.

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

STOP+GO

Funktionen  ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget ().

När  är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen  stoppar inte timerfunktionen.

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

LÅS

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

Ställ in värmeläget först.

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

Timern förblir på.

För att avaktivera denna funktion, tryck på . Det tidigare inställda värmeläget tänds. När du avaktiverar produkten stängs även denna funktion av.

BARNLÅS

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av produkten.

För att aktivera/inaktivera barnlåset

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

För att inaktivera barnlåset

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

För att kringgå barnlåset för ett enskilt tillagningstillfälle

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

RÅD OCH TIPS

KOKKÄRL



Information om kokkärlen

- Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.
- Kokkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

- 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.

SPARA ENERGI



Så här sparar du energi

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
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 mjölkrätter, 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, krocketter, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar	efter behov	Vänd efter halva tiden
7-8	Kraftig stekning, potatiskrocketter, 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

Rengör produkten efter varje användnings-tillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



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

För att ta bort smuts:

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.
 - **Avlägsna när produkten är tillräckligt sval:** kalkavlagringsringar, 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	Lösning
Det går inte att aktivera el- ler använda produkten.		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 se- kunder.
	Du har tryckt på 2 eller fle- ra touch-kontroller samti- digt.	Tryck bara på en touch- kontroll.
	Funktionen Stop+Go är påslagen.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".
	Det finns vatten eller fett- stänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och produkten stängs av. En ljudsignal ljuder när produkten slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Produkten stängs av.	Du satte något på touch- kontrollen (I) .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm ef- tersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdel- ning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska upp- värmningsfunktionen, Au- tomax, aktiveras inte.	Kokzonen är het.	Låt kokzonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som den au- tomatiska uppvärmnings- funktionen.
	Du sänkte värmeläget från (II) .	Börja från (II) och öka bara värmeläget.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmez- onen först.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre kokzonerna vid be- hov.
(-) tänds.	Den automatiska avstäng- ningen har aktiverats.	Avaktivera produkten och aktivera den igen.
(L) tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se kapitlet "Instruktioner för användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på produkten.	Koppla bort produkten från elnätet några minuter. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta vår serviceavdelning.

Kontakta återförsäljaren eller kundtjänst om du inte kan avhjälpa problemet med ovanstående förslag. Meddela data från typskylten, den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. Säkerställ att du har använt produkten på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

INSTALLATION



VARNING

Se kapitlet "Säkerhetsinformation".



Före installationen

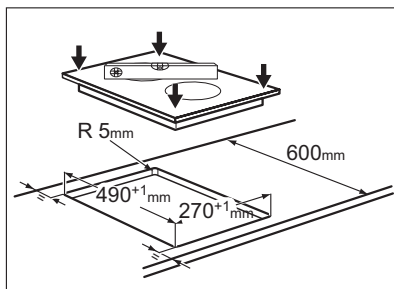
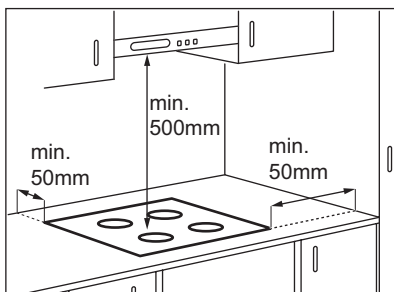
Anteckna informationen nedan på typskylten innan produkten installeras. Typskylten sitter på undersidan av produktens hölje.

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

INBYGGNADSPRODUKTER

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

MONTERING

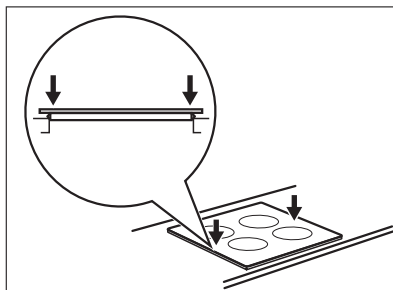
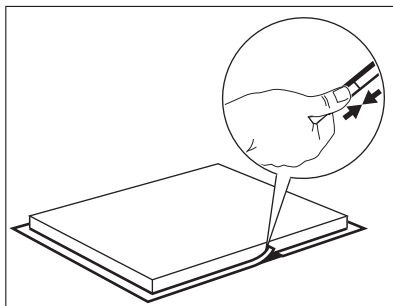


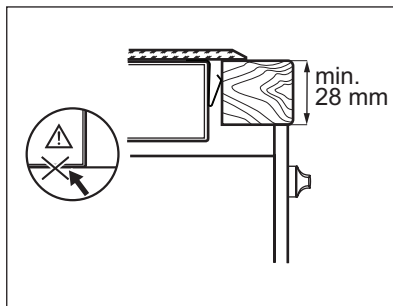
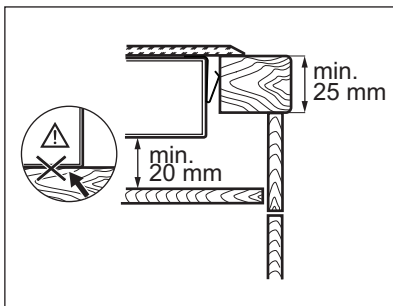
NÄTKABEL

- 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.

SÄTTA FAST TÄTNINGEN.

- Rengör kanterna på urtaget i bänkskivan.
- Sätt fast tätningslisten 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.





TEKNISK INFORMATION

Modell EHf3320FOK

Typ 58 HED D1 KO

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 000 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

2.9 kW



Effekt för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]
Mitten bak - 120/180 mm	700/1700 W
Mitten fram - 145 mm	1200 W

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.

