



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHF6241FOK

.....  
**DA** KOGSEKTION  
**NO** PLATETOPP  
**PT** PLACA  
**SV** INBYGGNADSHÄLL

.....  
BRUGSANVISNING 2  
BRUKSANVISNING 14  
MANUAL DE INSTRUÇÕES 26  
BRUKSANVISNING 39



## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE AF APPARATET.....	6
4. DAGLIG BRUG.....	7
5. RÅD OG TIP.....	8
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	9
7. FEJLFINDING.....	10
8. INSTALLATION.....	11
9. TEKNISK INFORMATION.....	13

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på apparatets typeskilt.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠️ OM SIKKERHED

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis den glaskeramiske overflade / glasoverfladen er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at montere en brandsikker plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

### 2.2 Tilslutning, el



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at de elektriske data på typeskiltet svarer til strømforsyningen. Hvis det ikke er tilfældet, skal du kontakte en elektriker.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte elledning.
- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækafledning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Brug ikke multistik-adaptere og forlængerledninger.

- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt et autoriseret servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for maskinen ved at trække i ledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

## 2.3 Brug

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.

- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Bortskaffelse



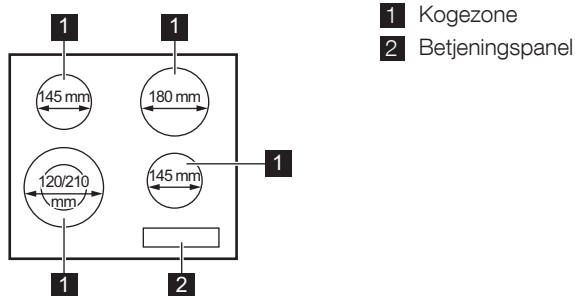
### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

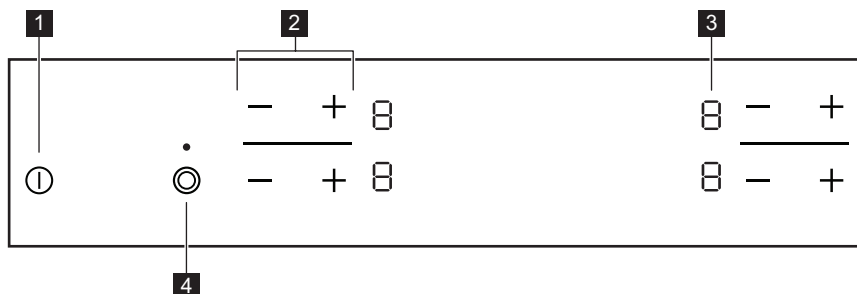
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE AF APPARATET

### 3.1 Kogepladens layout



### 3.2 Oversigt over betjeningspanelet



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

Sensor-felt	Funktion	Kommentar
1	TÆND/SLUK	Tænder/slukker for kogesektionen.

Sensor-felt	Funktion	Kommentar
2	+ / -	Indstilling af et varmetrin.
3	-	Display for varmetrin
4	⊙	Tænder/slukker for yderste varmekreds.

### 3.3 Display for varmetrin

Display (visning)	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
	Kogezonen er tændt.
	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Bornesikring-funktionen er i brug.
	Automatisk slukning-funktionen er i brug.

### 3.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

Forbrændingsrisiko ved restvarme.

## 4. DAGLIG BRUG



#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 4.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 4.2 Automatisk slukning

#### Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- Alle kogezone er slukkede.
- Der ikke vælges varmetrin, når der tændes for kogesektionen.
- Hvis du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og

kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.

- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes. Se nedenfor.

#### Forholdet mellem varmetrin og tider af funktionen:

- 1 – 2 – 6 timer
- 3 – 4 – 5 timer
- 5 – 4 timer
- 6 – 9 – 1,5 timer

### 4.3 Varmetrin

Tryk på for at øge varmetrinnet. Tryk på for at mindske varmetrinnet. Tryk på

+ og - samtidigt for at slukke for kogezonen.

#### 4.4 Aktivering/deaktivering af yderste varmekreds

Du kan tilpasse det effektive varmeareal til størrelsen på kogegrejets bund.


Brug sensorfeltet: 




**Sådan aktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet. Kontrollampen tændes.





**Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på sensorfeltet, indtil kontrollampen slukkes.





#### 4.5 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke

varmetrin. Tryk på  for de to forreste kogezoner i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  for de to forreste kogezoner i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  for de to forreste kogezoner i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 5. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

#### 5.1 Kogegrej



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



Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikken.

#### 5.2 Spar på energien

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.
- Grydens bund og kogezonen bør være lige store.

#### 5.3 Eksempler på anvendelser



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
1	At holde færdigtillberedt mad varm	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.

Varmetrin	Bruges til:	Tid (min.)	Gode råd
1 - 2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilføj nogle spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

## 6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug en speciel skraber til glasset.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.

### 6.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan

snavset beskadige kogesektionen. Sæt specialskraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.



## 7. FEJLFINDING







### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Hvad gør man, hvis ...

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Fejlstrømsrelæet har afbrudt strømmen.	Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en autoriseret installatør, hvis fejlstrømsrelæet afbryder strømmen flere gange i træk.
		Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt ad gangen.
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på tastene  .	Flyt genstanden fra tastene.
Restvarmeindikator tændes ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.		Aktivér den inderste kreds først.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.

Problem	Mulige årsager	Afhjælpning
 tændes.	Automatisk slukning er i brug.	Sluk og tænd for kogesektionen.
 tændes.	Børnesikring -funktionen er i brug.	Se kapitlet "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Kobl kogesektionen fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis  tændes igen.

## 7.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet

af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 8. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sider i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

### 8.2 Indbygningsskogesektioner

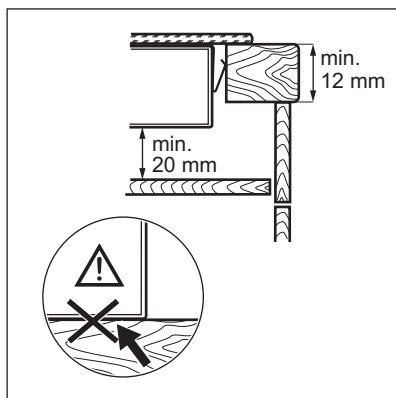
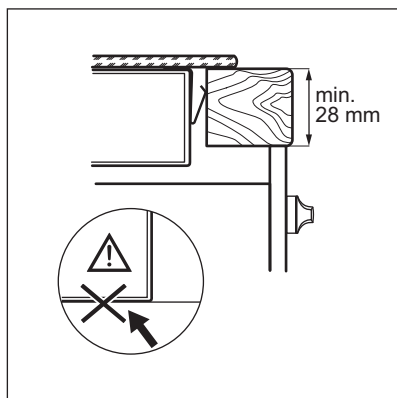
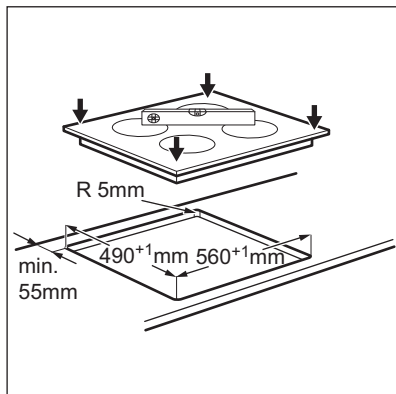
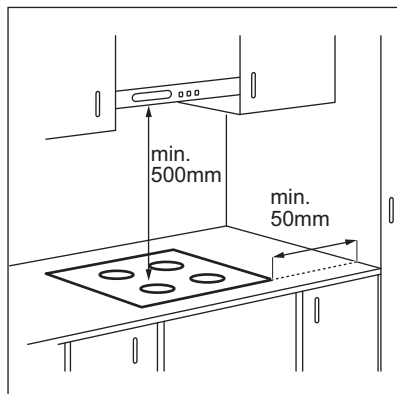
Brug først indbygningsskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte

indbygningssenheder og bordplader, der opfylder kravene.

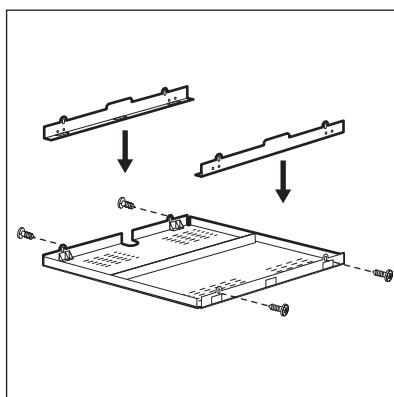
### 8.3 Tilslutningskabel

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

## 8.4 Montering



## 8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

## 9. TEKNISK INFORMATION

### 9.1 Mærkeplade

Model EHF6241FOK  
Type 58 HAD 03 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 001 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
6.4 kW  






### 9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominal effekt (maks. varme- trin) [W]	Kogezonens diameter [mm]
Forreste venstre	750 / 2200	120 / 210
Bageste venstre	1200	145
Forreste højre	1200	145
Bageste højre	1800	180

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .  
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	15
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	16
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	18
4. DAGLIG BRUK.....	19
5. RÅD OG TIPS.....	20
6. STELL OG RENGJØRING.....	21
7. FEILSØKING.....	21
8. MONTERING.....	23
9. TEKNISKE DATA.....	25

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på vårt nettsted for å finne:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**www.electrolux.com**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**www.registerelectrolux.com**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**www.electrolux.com/shop**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler. spare parts.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

# 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjær og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprensjøring til å rengjøre produktet.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person kan montere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Dersom produktet innstalleres over skuffene må du sørge for at rommet mellom bunnen av produktet og den øverste skuffen er nok for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.

### 2.2 Elektrisk tilkoping



#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon må du sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis ikke, ta kontakt med en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsele (hvis aktuelt) kan gjøre at koblingsklemmen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlasteren på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte

som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelaen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern om nødvendig all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



### ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset eller glasskeramikken. Løft alltid disse kokekarene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av produktet og la det avkjøle før du rengjør det.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bare kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

## 2.5 Avhending



### ADVARSEL!

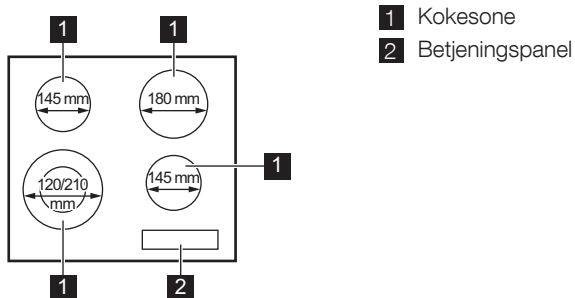
Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.

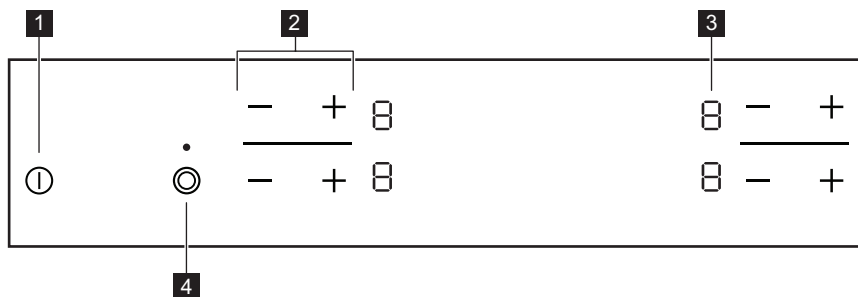
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Oversikt over kokeflaten



### 3.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
<b>1</b>	PÅ/AV	For å slå komfyrtoppen av og på.
<b>2</b>	-	Stille inn et effekttrinn.
<b>3</b>	Varmeinnstillingsdisplay	Viser effekttrinnet.

Sensor-felt	Funksjon	Kommentar
4	⊙	-
		For å slå av eller på den ytre ringen.

### 3.3 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
0	Kokesonen er slått av.
i - g	Kokesonen er i bruk.
E + tall	Det har oppstått en feil.
H	En kokesone er fremdeles varm (restvarme).
L	Barnesikringen-funksjonen er i bruk.
-	Automatisk utkopling-funksjonen er i bruk.

### 3.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

H Forbrenningsfare som følge av restvarme.

## 4. DAGLIG BRUK



#### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 4.1 Slå på og av

Berør ① i 1 sekund for å slå koketoppen på eller av.

### 4.2 Automatisk utkopling

#### Funksjonen slår av koketoppen automatisk hvis:

- Alle kokesonene er slått av.
- Du ikke velger effektrinnet etter at koketoppen er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut eller lignende). Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.

- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effektrinnet. Etter en stund tennes □, og koketoppen slås av. Se nedenfor.

#### Forholdet mellom effektrinnet og tider for funksjonen:

- 1 - 2 — 6 timer
- 3 - 4 — 5 timer
- 5 — 4 timer
- 6 - 9 — 1,5 timer

### 4.3 Effektrinnet

Berør + for å øke effektrinnet. Berør — for å redusere effektrinnet. Berør + og — samtidig for å slå av kokesonen.

### 4.4 Aktivere og deaktivere de ytre ringene

Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.





Bruk sensorfeltet: 





**For å aktivere den ytre ringen:** berør sensorfeltet. Indikatoren tennes.





**For å deaktivere den ytre ringen:** berør sensorfeltet til indikatoren slukker.

## 4.5 Barnesikringen

Denne funksjonen forhindrer at komfyrtoppen blir slått på ved en feil.

**Aktivere funksjonen:** aktivere koketoppen med . Ikke sett varmeinnstillingen. Berør  av de to kokesonene foran i 4 sekunder.  skrur på. Deaktiver koketoppen med .

**Deaktivere funksjonen:** aktivere koketoppen med . Ikke sett varmeinnstillingen. Berør  av de to kokesonene foran i 4 sekunder.  skrur på. Deaktiver koketoppen med .

**Overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** aktivere koketoppen med .  skrur på. Berør  av de to kokesonene foran i 4 sekunder. **Stil inn varmen innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med  virker funksjonen igjen.

## 5. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Kokekar



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.
- Bunnen av grytene må ha samme mål som kokesonen.

### 5.3 Eksempler på tilberedningsmåter



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

### 5.2 Energisparing

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2	Hollandaise-sause, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
2 – 3	Swelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
3 – 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
4 – 5	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
4 – 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommel frites.		

## 6. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.
- Bruk en spesialskrape til glasset.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.

### 6.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder

sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på produktet. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Tørk godt med en myk klut etter rengjøring.



## 7. FEILSØKING





### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemmet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skurrer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator fungerer ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Du får ikke slått på den ytre ringen.		Slå på den indre sonen først.
 Det er et mørkt område på sonene.	Det er normalt at det er et mørkt område på sonene.	
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 lyser.	Automatisk utkopling er aktivert.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".

Problem	Mulig årsak	Løsning
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringssskap. Koble den til igjen. Hvis  tenes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.

## 7.2 Hvis du ikke klarer å løse problemet...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi datene fra typeskiltet. Oppgi dessuten den tresifrede bokstavkoden til glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt

feilmeldingen som vises. Forsikre deg om at du har brukt koketoppen korrekt. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger vedrørende kundesenteret og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

## 8. MONTERING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer .....

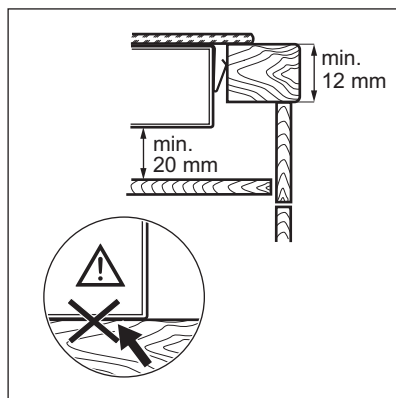
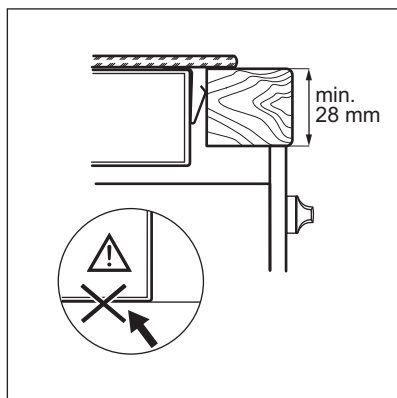
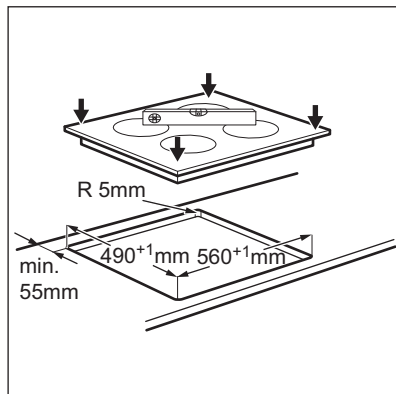
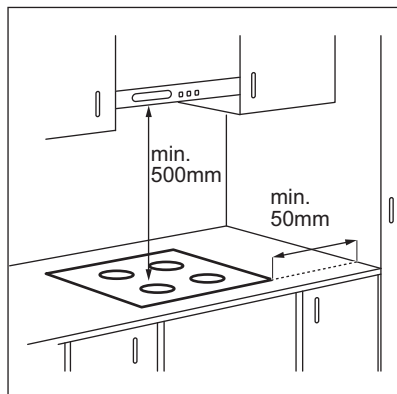
### 8.2 Koketopp for innbygging

Innbyggingskoketoppene skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

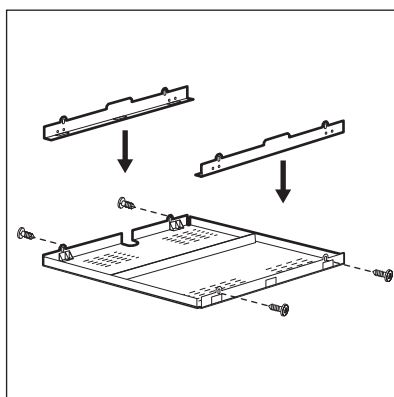
### 8.3 Tilkoplingskabel

- Komfyrtoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.

## 8.4 Montering



## 8.5 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.






Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell EHF6241FOK  
Type 58 HAD 03 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX



PNC (produktnummer) 949 596 001 01  
220 – 240 V 50 – 60 Hz  
Laget i Tyskland  
6.4 kW  




### 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks var- meinnstilling) [W]	Kokesonens diameter [mm]
Venstre foran	750 / 2200	120 / 210
Venstre bak	1200	145
Høyre foran	1200	145
Høyre bak	1800	180

For optimale tilberedningsresultatene bør du bruke kokekar som ikke er større enn diameteren til kokesonen.

## 10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Ta med produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakte noen i kommunen din for å få hjelp.

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	28
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	30
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	32
5. SUGESTÕES E DICAS.....	32
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	34
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	34
8. INSTALAÇÃO.....	36
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	37

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

# 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

## 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

## 1.2 Segurança geral

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

- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **ADVERTÊNCIA!**

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

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

### 2.2 Ligações eléctricas



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação

eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.

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

abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

## 2.3 Utilização



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue (“off”) as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



### ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.

- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**ADVERTÊNCIA!**

Risco de danos no aparelho.

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

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

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

## 2.5 Eliminação

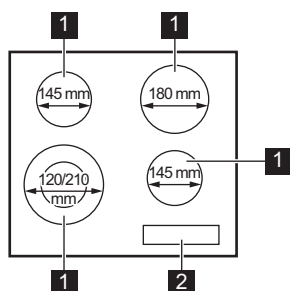
**ADVERTÊNCIA!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

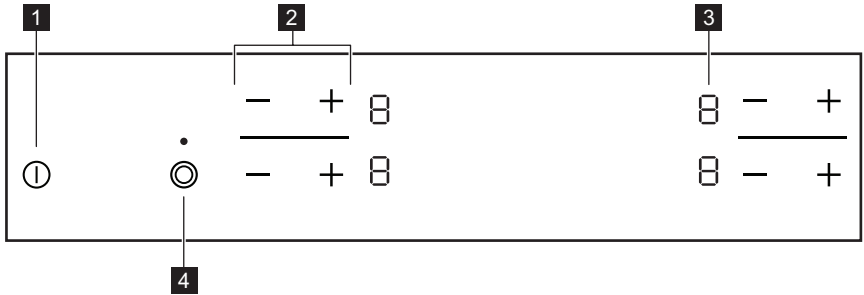
# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura
- 2 Painel de comandos

### 3.2 Disposição do painel de comandos



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

	<b>Campo do sensor</b>	<b>Função</b>	<b>Comentário</b>
1	ⓘ	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	+ / -	-	Para regular o grau de cozedura.
3	-	Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
4	⊙	-	Para activar e desactivar o circuito exterior.

### 3.3 Indicadores de grau de cozedura

<b>Indicador</b>	<b>Descrição</b>
⓪	A zona de cozedura está desactivada.
Ⓛ - ⓖ	A zona de cozedura está activada.
ⓔ + dígito	Existe uma anomalia.
ⓗ	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
Ⓛ	A função Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
-	A função Desactivação Automática está em funcionamento.

### 3.4 Indicador de calor residual



**ADVERTÊNCIA!**

ⓗ O calor residual pode provocar queimaduras.


## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### ADVERTÊNCIA!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 4.1 Activar e desactivar

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

### 4.2 Desactivação Automática





#### A função desactiva a placa automaticamente quando:

- Todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Ocorreu um derrame ou foi colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se. Veja em baixo.

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

- 1 - 2 — 6 horas
- 3 - 4 — 5 horas
- 5 — 4 horas
- 6 - 9 — 1,5 horas

### 4.3 Grau de cozedura

Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

### 4.4 Activar e desactivar os circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura à dimensão do tacho.


Utilizar o campo do sensor: 




**Para activar o circuito exterior:** toque no campo do sensor. O indicador acende.


**Para desactivar o circuito exterior:** toque no campo do sensor até que o indicador se apague.




### 4.5 Dispositivo de Segurança para Crianças





Esta função evita o accionamento accidental da placa.

**Para activar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura.

Toque em  das duas zonas de cozedura dianteiras durante 4 segundos.  acende-se. Desactive a placa com .

**Para desactivar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura.

Toque em  das duas zonas de cozedura dianteiras durante 4 segundos.  acende-se. Desactive a placa com .

**Para contornar a função por apenas um período de cozedura:** active a placa com .  acende-se. Toque em  das duas zonas de cozedura dianteiras durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

## 5. SUGESTÕES E DICAS



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 5.1 Tachos e panelas



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



Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

## 5.2 Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.
- Os fundos dos tachos deverão ter dimensão igual à das zonas de cozedura.

## 5.3 Exemplos de modos de cozinhar



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire a meio do tempo.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Informações gerais

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

### 6.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e

alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS









### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.

Problema	Causa possível	Solução
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor  .	Retire o objecto do campo do sensor.
Indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
 Existe uma área escura na zona múltipla.	É normal que exista uma área escura na zona múltipla.	
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
 acende-se.	Desactivação Automática está a funcionar.	Desactive a placa e active-a novamente.
 acende-se.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças está em funcionamento.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se  acender novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

## 8. INSTALAÇÃO



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Antes da instalação

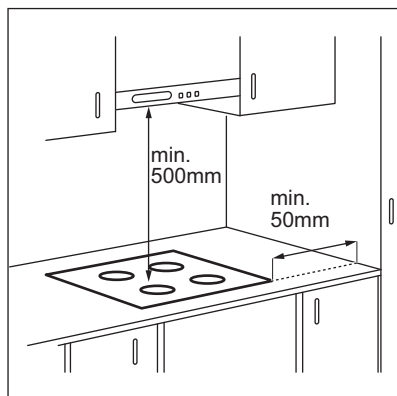
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de série .....

### 8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

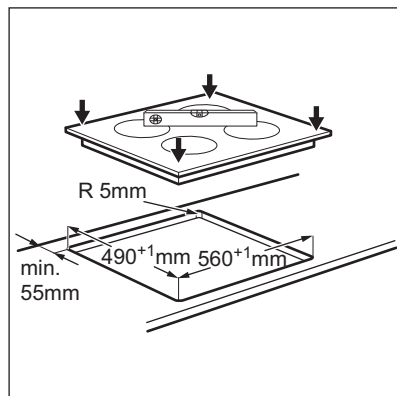
### 8.4 Montagem

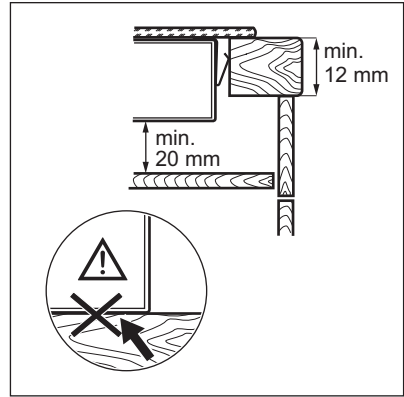
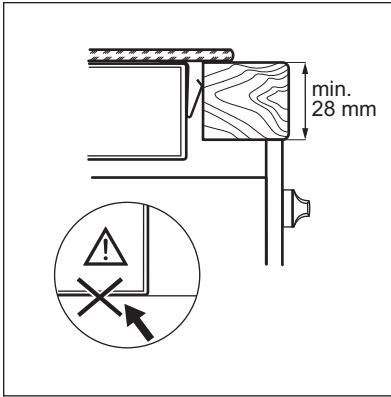


encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

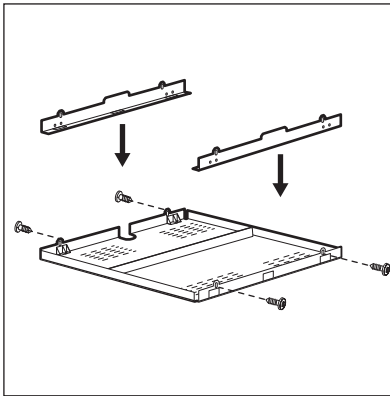
### 8.3 Cabo de ligação

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





### 8.5 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o piso protector directamente por baixo da placa não é necessário. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.



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

## 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

### 9.1 Placa de características

Modelo EHF6241FOK  
 Tipo 58 HAD 03 AO

N.º de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 001 01  
 220 - 240 V / 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 6.4 kW





## 9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Diâmetro da zona de cozedura [mm]
Dianteira esquerda	750 / 2200	120 / 210
Traseira esquerda	1200	145
Dianteira direita	1200	145
Traseira direita	1800	180

Para otimizar a cozedura, utilize tachos com diâmetro não superior ao da zona de cozedura.

## 10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	40
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	41
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	43
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	44
5. RÅD OCH TIPS.....	45
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	46
7. FELSÖKNING.....	46
8. INSTALLATION.....	48
9. TEKNISK INFORMATION.....	50

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



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



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



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

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

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

## 2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

### 2.1 Installation



#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Tätta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

### 2.2 Elektrisk anslutning



#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta ett auktoriserat

servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.

- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand 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.



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.4 Skötsel och rengöring

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

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

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

### 2.5 Avfallshantering

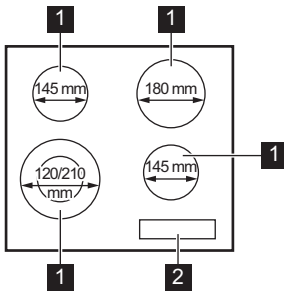


**VARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

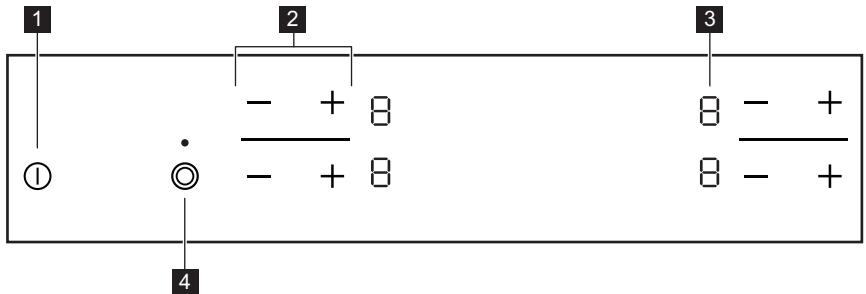
## 3. PRODUKTBeskrivning

### 3.1 Beskrivning av hällen



- 1** Kokzon
- 2** Kontrollpanel

### 3.2 Beskrivning av kontrollpanelen










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

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
<b>1</b> ①	PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
<b>2</b> + / -	-	För inställning av värmeläge.
<b>3</b> -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.

Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
 	-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.


### 3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
 - 	Kokzonen är på.
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Barnlåsfunktionen är igång.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

### 3.4 Restvärmeindikering



#### **WARNING!**

 Risk för brännskador från restvärme.


## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.


### 4.1 Aktivera och avaktivera

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

### 4.2 Automatisk avstängning

#### **Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**


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

- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av. Se nedan.

#### **Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen:**

- **1 - 2** - 6 timmar
- **3 - 4** - 5 timmar
- **5** - 4 timmar
- **6 - 9** - 1,5 timmar

### 4.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

#### 4.4 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.



Använda touchkontroll: 

**Aktivera den yttre ringen:** tryck på touchkontrollen. Kontrolllampan tänds.

**Inaktivera den yttre ringen:** tryck på touchkontrollen tills kontrollampan släcks.




#### 4.5 Barnlås





Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på 

på de två främre kokzonerna i 4 sekunder.

 tänds. Stäng av hällen med .

**Avaktivera funktionen:** stäng av hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  på de två främre kokzonerna i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** sätt igång hällen med .  tänds. Tryck på  på de två främre kokzonerna i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du stänger av hällen med  aktiveras funktionen igen.

## 5. RÅD OCH TIPS



#### ! VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

#### 5.1 Kokkäril



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



Kokkäril av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

- Sätt kokkäril på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.
- Botten på pannor och kokkäril måste vara lika stor som kokzonen.

#### 5.3 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

#### 5.2 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkäril.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

## 6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd en speciell skrapa för glaset.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.

### 6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat

fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.





## 7. FELSÖKNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 7.1 Om produkten inte fungerar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikering går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Aktivera den inre värmezonen först.
 Det finns ett mörkt område på multizonen.	Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.	
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkårlät är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkårl på de bakre zonerna om möjligt.
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
 tänds.	Barnlåsfunktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

## 7.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

## 8. INSTALLATION



### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Före installationen

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

Serienummer .....

### 8.2 Inbyggnadshällar

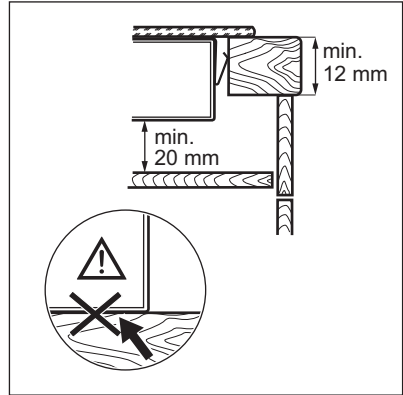
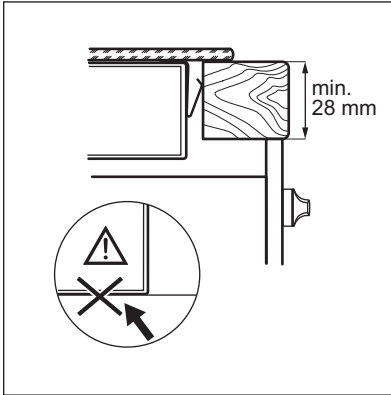
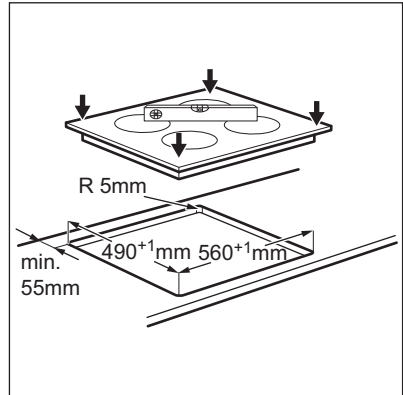
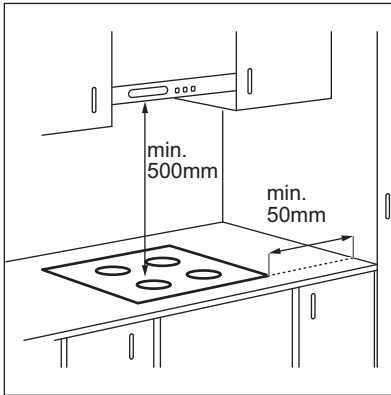
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

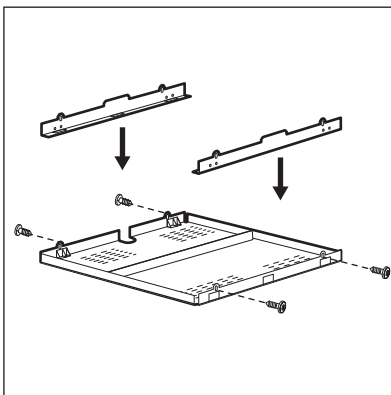
### 8.3 Nätkabel

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

## 8.4 Montering



## 8.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



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

## 9. TEKNISK INFORMATION

### 9.1 Typskylt

Modell EHF6241FOK  
Typ 58 HAD 03 AO

Seriernr .....  
ELECTROLUX



PNC 949 596 001 01  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
6,4 kW  
CE  

### 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Kokzonens diameter [mm]
Vänster fram	750 / 2200	120 / 210
Vänster bak	1200	145
Höger fram	1200	145
Höger bak	1800	180

För optimalt matlagningsresultat får inte kokkärl större än kokzonens diameter användas.

## 10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .  
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



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



867301120-A-102014