



HOC336F

Brugsanvisning

Kogesektion

DA 2

User Manual

Hob

EN 18

Käyttöohje

Keittotaso

FI 34

Notendaleiðbeiningar

Eldunarhella

IS 50

Bruksanvisning

Platetopp

NO 65

Bruksanvisning

Inbyggnadshäll

SV 80



Electrolux



electrolux.com/register

VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



Registrér dit produkt for at få bedre service:
www.registerelectrolux.com



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


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. DAGLIG BRUG.....	10
6. RÅD OG TIP.....	12
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	13
8. FEJLFINDING.....	14
9. TEKNISKE DATA.....	15
10. ENERGIEFFEKTIV.....	16
11. MILJØHENSYN.....	16

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun 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 farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.

- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- 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 og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af 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 installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmateriale eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede 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 apparatet ved at trække i netledningen. 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.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette 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 frigive 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 første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

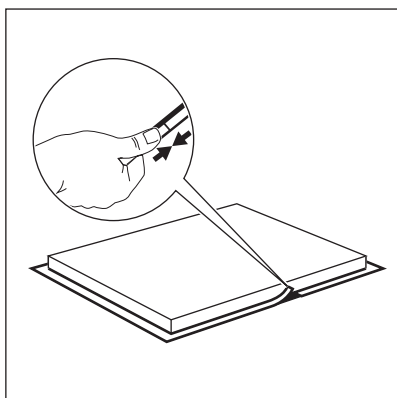
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Fastgørelse af pakningen



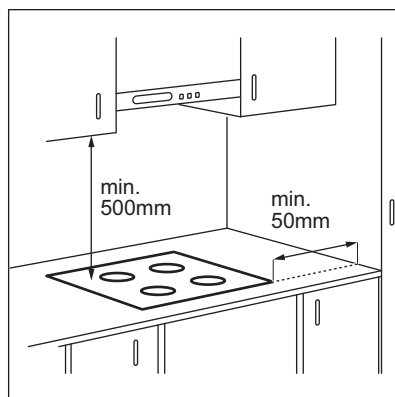
Installation på køkkenbord

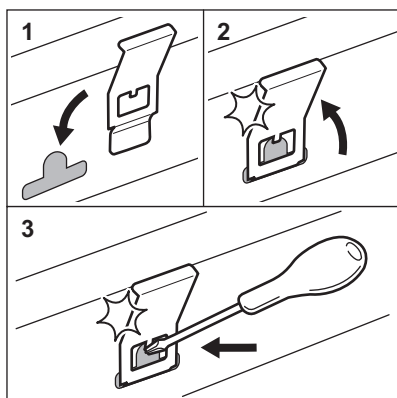
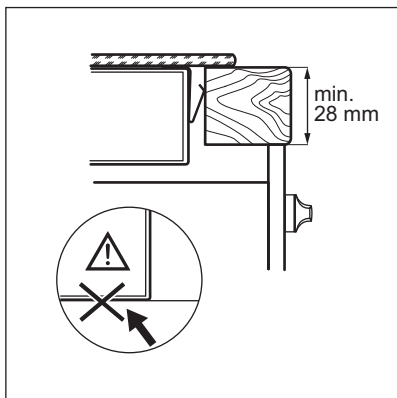
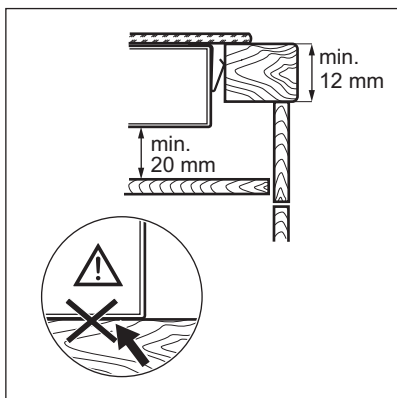
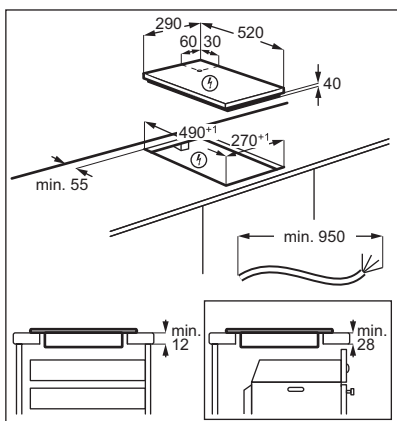
1. Rengør bordpladen rundt om udkæringen.

2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den yvendige kant af den glaskeramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

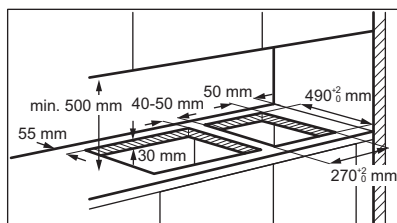
3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.





3.5 Installation af mere end én kogesektion

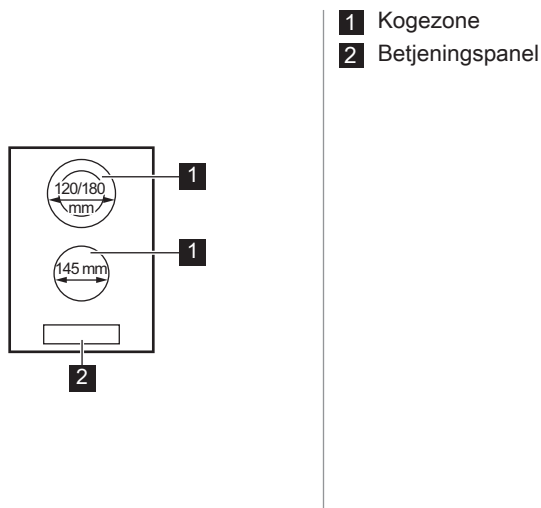


3.6 Tilslutningskabel

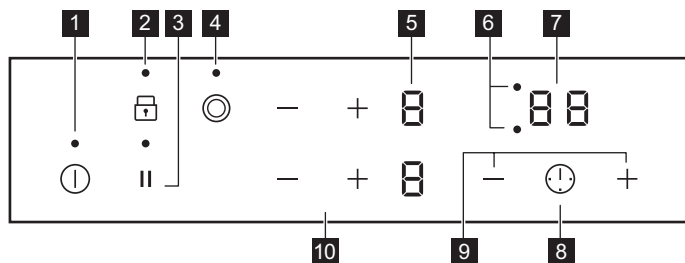
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



4.2 Betjeningspanelets indretning



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

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
1	ⓘ	Tænd / Sluk Tænder / slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring Låser / låser op for betjeningspanelet.
3		Pause Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4	⦿	- Tænder/slukker for yderste varmekreds.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar
5	-	Display for varmetrin Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay Viser tiden i minutter.
8	Ⓛ	- Vælger kogezone.
9	+ / -	- Øger eller mindsker tiden.
10	+ / -	- Indstilling af et varmetrin.

4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
0	Kogezonen er slukket.
1 - 9	Kogezonen er tændt.
u	Pause er i brug.
E + tal	Der er en funktionsfejl.
⊖ / ⊖ / ⊖	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holdte varm/restvarme.
L	Lås / Børnesikring er i brug.
-	Automatisk slukning er i brug.

5. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering


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

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,

- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
 - du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes ⊖, og kogesektionen slukkes.
- Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**




Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

5.3 Varmetrin




Tryk på **+** for at øge varmetrinnet. Tryk på **-** for at mindske varmetrinnet. Tryk på **+** og **-** samtidigt for at slukke for kogezone.

5.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

ADVARSEL!

 /  /  Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger:

-  - fortsæt madlavning,
-  - holde varm,
-  - restvarme.


Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

5.5 Aktivering og /deaktivering af de yderste ringe

Du kan justere kogeoverfladen manuelt til kogegrejets mål.

Indstil et varmetrin for kogezone. Vælg symbolet for den pågældende kogezone: .

Sådan aktiveres den yderste varmekreds: Tryk på symbolet. Indikatorlampen vises.

Sådan deaktiveres den yderste varmekreds: Tryk på symbolet, indtil indikatoren forsvinder.

5.6 Timer

• Nedtællingstimer


Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.


Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

Sådan indstilles kogezone: Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

Sådan aktiveres funktionen eller ændres tiden:

Tryk på **+** eller **-** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

Sådan vises den resterende tid: Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på  for at indstille kogezone, og tryk derefter på **-**. Uret tæller ned til **00**. Lampen for kogezone forsvinder.




Når nedtællingen ender, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker. Kogezone slukkes.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .


• Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezone kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet



Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  og tryk derefter på timerens **+** eller **-** for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og **00** blinker.

Sådan stoppes lyden: Tryk på .

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på  og derefter på . Uret tæller ned til **00**.






Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.


1. **Aktiver funktionen ved at trykke på**  .
 tændes. Varmetrinet sænkes til 1.
2. **Deaktivere funktionen ved at trykke på**  .


Det forrige varmetrin tændes.

5.8 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezoneerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på  .  tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.





Sådan slår du funktionen fra: Tryk på  .
Det forrige varmetrin aktiveres.











Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

5.9 Børnesikring






Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.



Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogesektionen med  . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med  .

Sådan slår du funktionen fra: Tænd for kogesektionen med  . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med  .

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


5.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på forreste venstre zone for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til  , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

6. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.

- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.



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

6.2 Eksempler på anvendelse



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
- 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
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 midt under tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.

- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.

- Brug en speciel skraber til glasset.

7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da snavs ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.


- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkelig kold:** Kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.






8. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
Du kan høre en konstant biplyd.	Du indstillede ikke varmen i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
Du kan høre en konstant biplyd.	Pause er tændt.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan ikke aktivere den yderste varmekreds.	Kogezonen blev ikke aktiveret.	Indstil først et varmetrin for kogezonen.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
 tændes.	Den anden fase af strømforsyningen mangler.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. Fjern sikringen, vent et minut, og sæt sikringen i igen.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne 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 garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Model HOC336F
Type 60 HED D1 KO

Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Fremstillet i: Rumænien
2.9 kW



9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	Kogesektions diameter [mm]
Forrest i midten	1200	145
Midt bagpå	700 / 1700	120 / 180

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger

Identifikation af model	HOC336F	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	2	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forrest i midten Midt bagpå	14.5 cm 18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forrest i midten Midt bagpå	188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	189.8 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.


10.2 Energibesparelse


Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at

genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage

til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	18
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	21
3. INSTALLATION.....	23
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	25
5. DAILY USE.....	26
6. HINTS AND TIPS.....	29
7. CARE AND CLEANING.....	30
8. TROUBLESHOOTING.....	30
9. TECHNICAL DATA.....	32
10. ENERGY EFFICIENCY.....	32
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	33

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

2.2 Electrical Connection

 **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.

WARNING!

Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.

- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

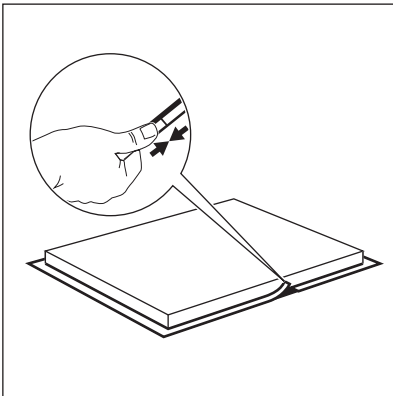
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Attaching the seal

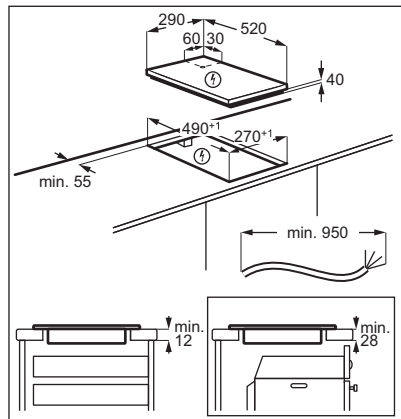
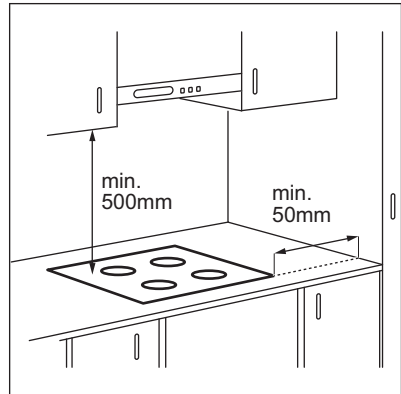


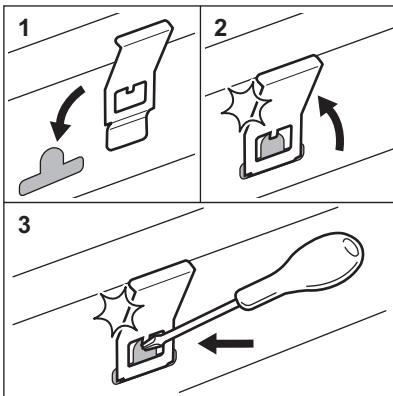
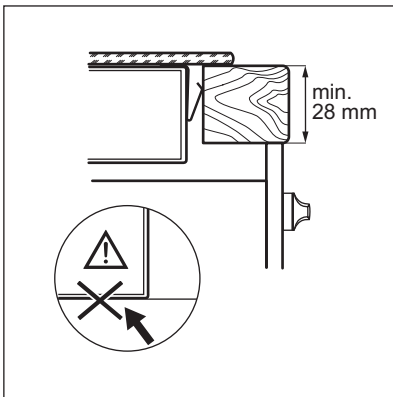
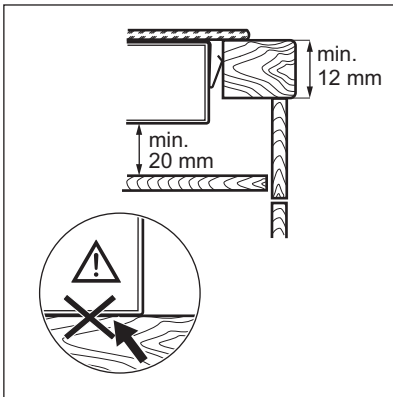
On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

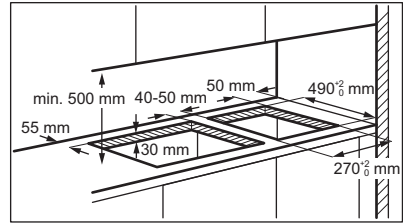
3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.





3.5 Installation of more than one hob

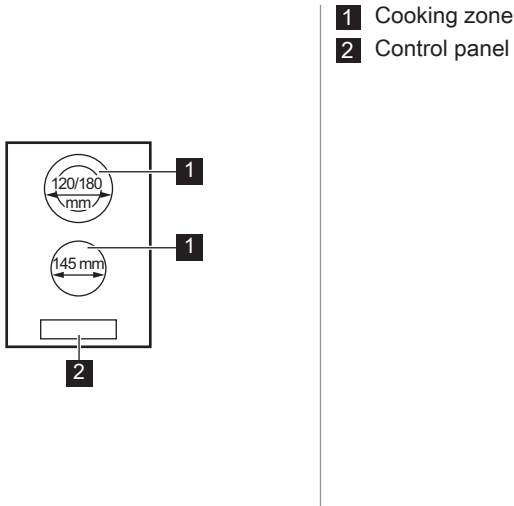


3.6 Connection cable

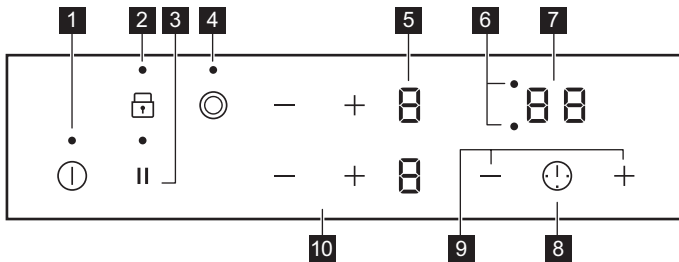
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout




4.2 Control panel layout











Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
1	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	Pause	To activate and deactivate the function.
4	-	To activate and deactivate the outer ring.

Sensor field	Function	Comment	
5	-	Heat setting display	To show the heat setting.
6	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7	-	Timer display	To show the time in minutes.
8		-	To select the cooking zone.
9	+ / -	-	To increase or decrease the time.
10	+ / -	-	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays


Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	Pause operates.
 + digit	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.
	Lock / Child Safety Device operates.
	Automatic Switch Off operates.

5. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.


5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.


5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:





- all cooking zones are deactivated,

- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.





The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

Heat setting	The hob deactivates after
 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hour




5.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

 **WARNING!**
 /  /  As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

-  - continue cooking,
-  - keep warm,
-  - residual heat.


The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.5 Activating and deactivating the outer rings

You can manually adjust the cooking surface to the dimensions of the cookware.

Set a heat setting for the cooking zone. Choose the symbol dedicated to the cooking zone: .

To activate the outer ring: touch the symbol. The indicator appears.


To deactivate the outer ring: touch the symbol until the indicator disappears.



5.6 Timer


• Count Down Timer



You can use this function to set the length of a single cooking session.


First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

To set the cooking zone: touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

To activate the function or change the time: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.


To see the remaining time: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.




To deactivate the function: touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.

 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.



To stop the sound: touch .

• Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

To activate the function: touch  and then touch  or  of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

To stop the sound: touch .

To deactivate the function: touch  and then touch . The remaining time counts down to **00**.



The function has no effect on the operation of the cooking zones.


5.7 Pause


This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press .



 comes on. The heat setting is lowered to 1.


2. To deactivate the function: press . The previous heat setting comes on.

5.8 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.











When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.9 Child Safety Device






This function prevents an accidental operation of the hob.



To activate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To deactivate the function: activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .


To override the function for only one cooking time: activate the hob with .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.


5.10 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the front left zone to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

6. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.




Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

6.2 Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

7. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.







8. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
You cannot activate the outer ring.	The cooking zone was not activated.	Set a heat setting for the cooking zone first.
 There is a dark area on the multiple zone.	It is normal that there is a dark area on the multiple zone.	
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
 comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
 comes on.	The second phase of the power supply is missing.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model HOC336F
Typ 60 HED D1 KO

Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in: Romania
2.9 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Middle front	1200	145
Middle rear	700 / 1700	120 / 180

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter of the cooking zone.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information

Model identification	HOC336F	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	2	
Heating technology	Radiant Heater	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front	14.5 cm
	Middle rear	18.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle front	188.0 Wh/kg
	Middle rear	191.6 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	189.8 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

10.2 Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.

- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	34
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	37
3. ASENNUS.....	39
4. TUOTEKUVAUS.....	41
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	42
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	45
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	46
8. VIANMÄÄRITYS.....	46
9. TEKNISET TIEDOT.....	48
10. ENERGIA TEHOKKUUS.....	48
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	49

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat

virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaä, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaä tai keittotason mukana toimitettuja suojaä. Virheellisten suojiä käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta syttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.

VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.

- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

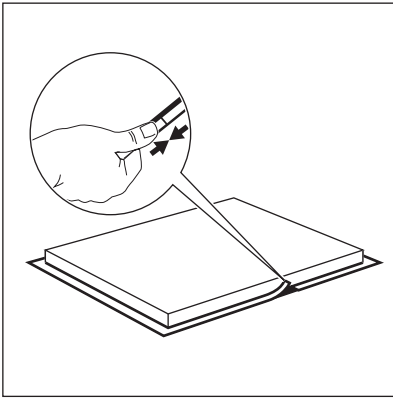
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Tiivisten kiinnittäminen



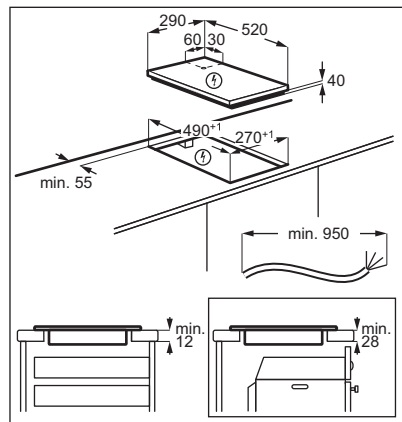
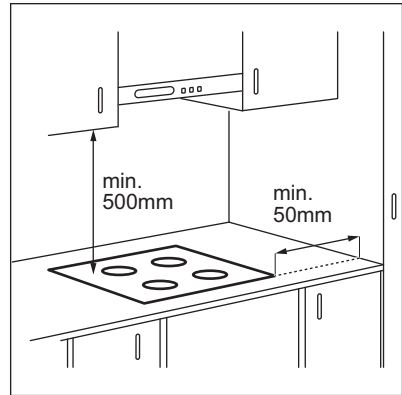
Asennus tason päälle

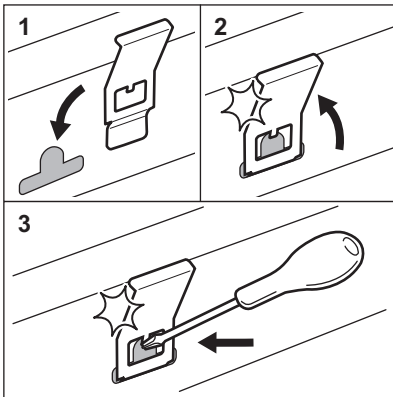
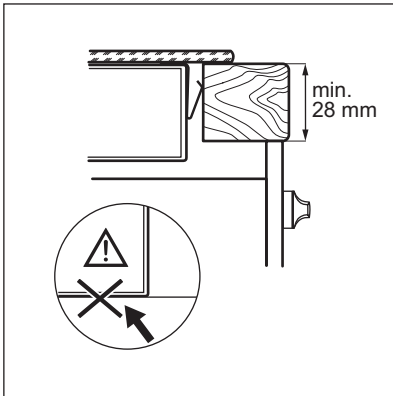
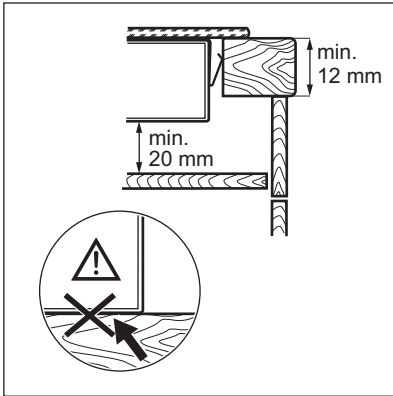
1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehyksen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.

4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

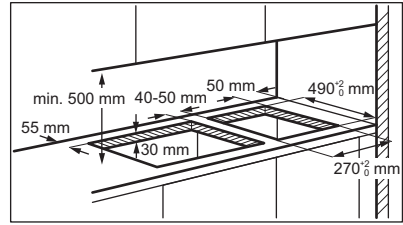
3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.





3.5 Useamman kuin yhden keittotason asennus

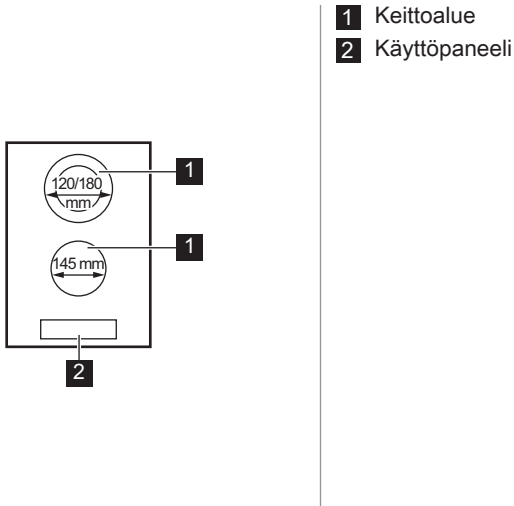


3.6 Virtajohto

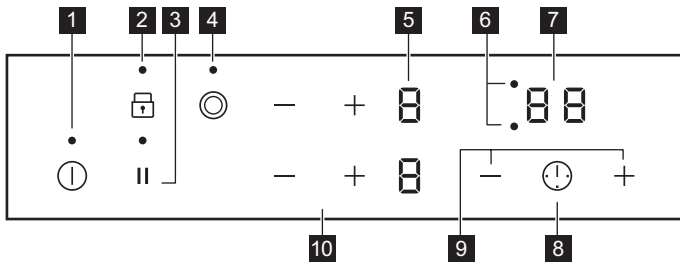
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely





4.2 Käyttöpaneelin painikkeet










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

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus	
1	ⓘ	Päällä / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	🔒	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
4 	-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8 	-	Keittoalueen valitseminen.
9 + / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10 + / -	-	Tehotason säätäminen.

4.3 Tehotasojen näytöt


Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta


Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu


Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se





kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:




Tehotaso	Keittotason pois kytkymisaika
 , 1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

5.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

 /  /  Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Merkkivalot tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.


Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotasoa on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

5.5 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittotasoa keittoastian mittojen mukaan.

Aseta keittoalueelle tehotaso. Valitse keittoalueen symboli: .

Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle: kosketa symbolia. Merkkivalo syttyy.


Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia, kunnes merkkivalo sammuu.



5.6 Ajastin


• Ajanlaskuajastin



Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen: kosketa ajastimen  tai  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.


Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.




Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**. Keittoalue kytketty pois toiminnasta.



Äänimerkin deaktivointi: kosketa painiketta .

• Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen  -painiketta ja sitten  tai  -painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**.




Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.


5.7 Tauko


Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

5.8 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:





kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.











Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.9 Lapsilukko






Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.


5.10 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa vasemmalla edessä olevan alueen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

i

Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

6.2 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

i

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
 - 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissotet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		

7. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

7.2 Keittotason puhdistus

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotasoa on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotasoa kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.






8. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotasoa ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein verkkovirtaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettnut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.	Keittoaluetta ei otettu käyttöön.	Aseta keittoalueelle ensin tehotaso.
 Monialueella on tumma alue.	Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.	
Hallintapaneeli on kuuma kosketettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle hallintapaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 menee päälle.	Virransyötön toinen vaihe puuttuu.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake takaisin paikoilleen.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. Varmista, että olet

käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli: HOC336F
Tyyppi: 60 HED D1 KO

Sarjanro
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50–60 Hz
Valmistettu: Romania
2.9 kW



9.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Keskimmäinen edessä	1200	145
Keskellä takana	700 / 1700	120 / 180

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot

Mallin tunniste	HOC336F	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotasoa	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	2	
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Keskimmäinen edessä Keskellä takana	14.5 cm 18.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskimmäinen edessä Keskellä takana	188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	189.8 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

10.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.


- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa heimilistæki frá Electrolux. Þú hefur valið vöru sem byggir á áratugalangri faglegri reynslu og nýsköpun. Hugvitssamleg og nýttiskuleg og hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar hana getur þú verið viss um að þú munir ná frábærum árangri í hvert skipti.

Velkomin(n) til Electrolux.

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.electrolux.com/support



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:
www.registerelectrolux.com



Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:
www.electrolux.com/shop

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

Almennar upplýsingar og ráð

Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	50
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	53
3. UPPSETNING.....	55
4. VÖRULÝSING.....	57
5. DAGLEG NOTKUN.....	58
6. GÓÐ RÁÐ.....	60
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	61
8. BILANALET.....	62
9. TÆKNIGÖGN.....	63
10. ORKUNÝTNI.....	64
11. UMHVERFISMÁL.....	64

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af

rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólk með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.

- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanáliggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffur skaltu ganga úr skugga um að rýmið á milli botns heimilistækisins og efri skúffunnar sé nægilegt fyrir hringrás lofts.
- Botn heimilistækisins getur orðið heitur. Gættu þess að setja aðgreiningarspjalð úr krossviði, eldhúsinnréttingaefni, eða öðrum öldfimum efnum undir heimilistækið til að koma í veg fyrir að hægt sé að komast að botni þess.
- Aðgreiningarspjalðið verður að ná alveg yfir svæðið undir helluborðinu.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá afgangnum.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangja.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstunga er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.

Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertipunnarvidd.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnifapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflagjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.

AÐVÖRUN!

Hætta á eldsvoða og sprengingu

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

AÐVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Ekki geyma heit eldunarílát á stjórnborðinu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.

- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á eldavélinni ef á henni eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Ekki setja álpappír á heimilistækið.
- Eldhúsahöld úr steypujárni, áli eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefni á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.

2.5 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.6 Förgun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klíptu rafmagnsnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

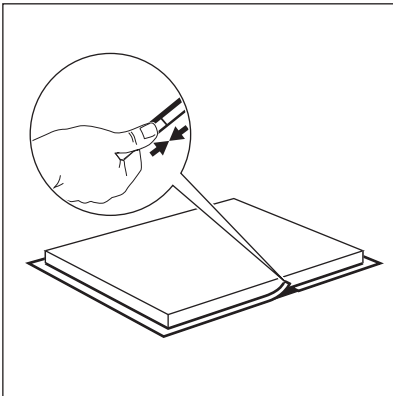
Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækjenu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

3.3 Að festa þéttlistann



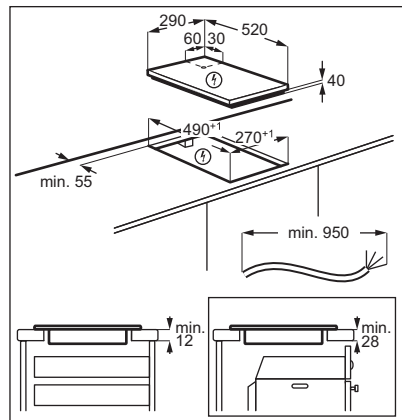
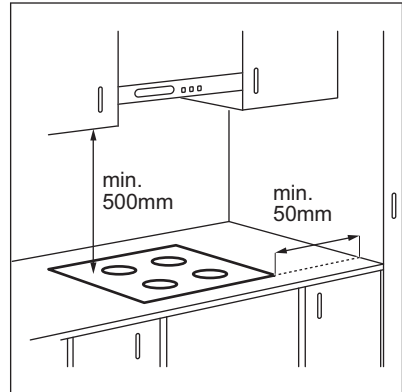
Yfirfelld uppsetning

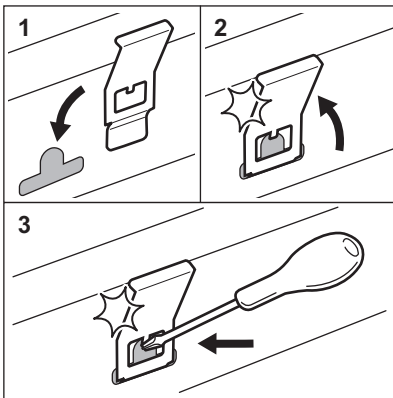
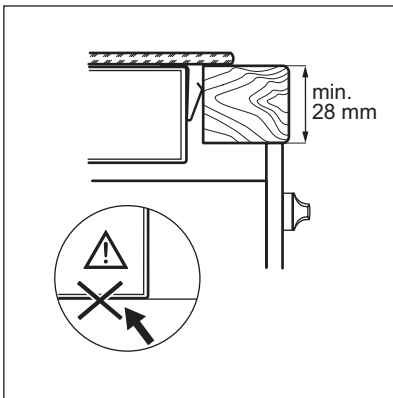
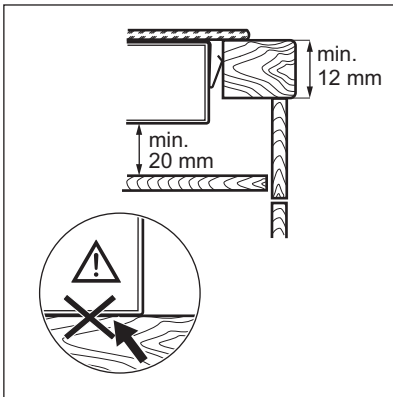
1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttlista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún keramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttlistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.
3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttlistann til.

4. Tengdu saman enda þéttlistans.

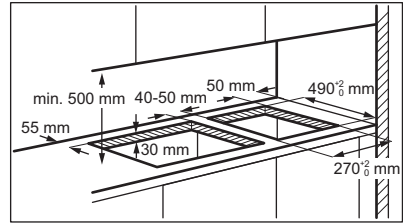
3.4 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.





3.5 Uppsetning á fleiri en einu helluborði

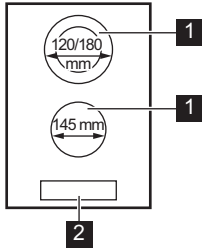


3.6 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærri. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

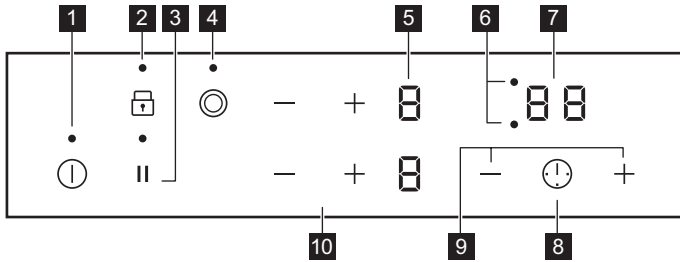
4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu





- 1 Eldunarhella
- 2 Stjórnborð

4.2 Hönnun stjórnbúnaðar spjalds













Notaðu skynjarareitina til að beita heimilistækinu. Skjáir, vísar og hljóð gefa til kynna hvaða aðgerðir eru í gangi.

Skynjarar-eitur	Aðgerð	Athugasemd
1	ⓘ	Kveikt / Slökkt
2	🔒	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn
3		Hlé

Skynjarar-eitur	Aðgerð	Athugasemd
4 	-	Til að kveikja og slökkva á ytri hringnum.
5 -	Hitastillingarskjár	Til að sýna hitastillingu.
6 -	Tímastillisvisar á eldunarhellum	Til að sýna fyrir hvaða hellu þú stillir tímann.
7 -	Tímastillisskjár	Til að sýna tímann í mínútum.
8 	-	Til að velja eldunarhellu.
9 + / -	-	Til að auka eða minnka tímann.
10 + / -	-	Til að stilla hitastillinguna.

4.3 Skjár fyrir hitastillingu

Skjár	Lýsing
	Slökkt er á eldunarhellunni.
 - 	Eldunarhellan gengur.
	Hlé gengur.
 + tala	Það er bilun.
 /  / 	OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.
	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn gengur.
	Sjálfvirk slokknun gengur.

5. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!


Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Kveikt og slökkt


Snertu  í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

5.2 Sjálfvirk slokknun





Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma kviknar á  og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:




Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
 1 - 2	6 klst.
3 - 4	5 klst.
5	4 klst.
6 - 9	1,5 klst.

5.3 Hitastillingin

Snertu  til að auka hitastillinguna. Snertu  til að minnka hitastillinguna. Snertu  og  samtímis til að afvirkja eldunarhelluna.

5.4 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

AÐVÖRUN!

 /  /  Hætta er á bruna frá hitaefirstöðvum svo lengi sem kveikt er á vísi.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

 - halda eldun áfram,

 - halda heitu,

 - hitaefirstöðvar.


Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarilát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborð er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

5.5 Kveikt og slökkt á ytri hringjunum

Þú getur stillt eldunaryfirborðið handvirkt að stærð eldunarilátsins.

Stilltu hitann fyrir eldunarhelluna. Veldu táknið fyrir eldunarhellurnar: .

Til að virkja ytri hring: snertu táknið. Vísirinn birtist.


Til að slökva á ytri hring: snertu táknið þar til vísirinn hverfur.

5.6 Tímastillir



• Niðurteljari


Þú getur notað þessa aðgerð til að stilla lengdina á stakri eldunarlotu.



Fyrst skal stilla hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

Til að stilla eldunarhelluna: snertu  ítrekað þangað til vísirinn fyrir eldunarhellur birtist.

Til að virkja aðgerðina eða breyta

tímann: snertu  eða  á tímastillingum til að stilla tímann (00 - 99 mínútur). Þegar vísir eldunarhellunnar byrjar að blikka telur tímastillirinn niður.

Til að sjá tímann sem eftir er: snertu  til að velja eldunarhellu. Vísirinn fyrir eldunarhelluna byrjar að blikka. Skjárinn sýnir hversu langur tími er eftir.


Til að slökva á aðgerðinni: snertu  til að velja eldunarhelluna og snertu svo . Tíminn sem eftir er telur niður í 00. Vísirinn fyrir eldunarhellu slokknar.






Þegar tíminn endar heyrir hljóðmerki og 00 blikkar. Eldunarhellurnar afvirkjast.



Til að stöðva hljóðið: snertu .

• Mínútumælir

Þú getur notað þessa aðgerð þegar helluborðið er virkt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Skjár hitastillingar sýnir .

Til að virkja aðgerðina: snertu  og snertu svo  eða  á tímastillingum til að stilla tímann. Þegar tíminn endar heyrir hljóðmerki og 00 blikkar.

Til að stöðva hljóðið: snertu .

Til að afvirkja aðgerðina: snertu  og snertu síðan . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.



Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.

5.7 Hlé


Aðgerðin setur allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.

Þegar aðgerðin er í gangi eru öll önnur tákni á stjórnborðinu læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

1. **Til að virkja aðgerðina:** ýttu á .

 kviknar. Hitastillingin er lækkuð í 1.



2. **Til að afvirkja aðgerðina:** ýttu á .

Fyrri hitastilling kviknar.

5.8 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu og á meðan eldunarhellurnar eru í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

Stilltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina: snertu   kviknar í 4 sekúndur. Áfram er kveikt á tímastillingum.





Til að slökva á aðgerðinni: snertu . Fyrri hitastilling kviknar.











Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

5.9 Öryggisbúnaður fyrir börn


Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slysi.

Til að virkja aðgerðina: virkjaðu helluborðið með . Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu  í 4 sekúndur.  kviknar. Slökktu á helluborðinu með .

Til að afvirkja aðgerðina: virkjaðu helluborðið með . Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu  í 4 sekúndur.  kviknar. Slökktu á helluborðinu með .

Til að ógilda aðgerðina í aðeins eitt eldunarskipti: virkjaðu helluborðið með .  kviknar. Snertu  í 4 sekúndur. **Stilltu hitastillinguna á 10 sekúndum.** Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með  virkar aðgerðin aftur.


5.10 OffSound Control (Slökkt og kveikt á hljóðum)


Slökktu á helluborðinu. Snertu  í 3 sekúndur. Skjáriinn kviknar og slokknar.

Snertu  í 3 sekúndur.  eða  kviknar.

Snertu  á fremri, vinstri hellu til að velja eitt af eftirfarandi:

-  - slökkt á hljóðmerkjum
 -  - kveikt á hljóðmerkjum
- Til að staðfesta val þitt skaltu bíða þangað til slokknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Þegar þessi aðgerð er stillt á  heyrir þú hljóðið aðeins þegar:

- þú snertir 
- Mínútumælir slokknar
- Niðurteljari slokknar
- Þú setur eitthvað á stjórnborðið.

6. GÓÐ RÁÐ



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Eldunarílát

- Botninn á eldunarílátinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er.

- Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Til að forðast rispur skaltu ekki renna eða nudda pottum á keramikglerinu.



Eldunarílát sem búin eru til úr glerlökkuðu stáli og með ál- eða koparbotnum geta valdið litabreytingum á yfirborði glerkeramikksins.

6.2 Dæmi um eldunaraðferðir



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
- 1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkulaði, matarlífim.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lok á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnið meðan á ferlinu stendur.
4 - 5	Gufusjóða kartöflur og annað grænmeti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferlinu stendur. Hafðu lokið á pottinum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflublögur.		

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.

- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.

- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.

7.2 Þrif á helluborðinu

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.


- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skinandi upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.






8. BILANALETIT

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsöryggjinn hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef öryggjinn slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna á 10 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við en 10 sekúndur.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Hlé“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafletinn 	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Þú getur ekki virkjað ytri hringinn.	Eldunarhellan var ekki virkjuð.	Stilltu hitastillinguna fyrir eldunarhelluna fyrst.
 Það er dökkt svæði á fjölhellunni.	Það er eðlilegt að það sé dökkt svæði á fjölhellunni.	
Stjórnborðið verður heitt viðkomu.	Eldunarílatið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
 kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
 kviknar.	Annan fasa afgjafa vantar.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Fjarlægðu öryggið, bíddu í eina mínútu og settu öryggið í aftur.

8.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Gefðu líka þriggja stafa stafakóða fyrir glerkeramikið (það er í horni gleryfirborðsins)

og villuskilaboð sem kvikna. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

9. TÆKNIGÖGN

9.1 Merkiplata

Gerð HOC336F
Tegund 60 HED D1 KO

Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50 / 60 Hz
Framleitt í: Rúmenía
2.9 kW



9.2 Tæknilysing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafi (hám. hitastilling) [W]	Þvermál eldunarhellu [mm]
Miðja framhlið	1200	145
Miðja afturhlið	700 / 1700	120 / 180

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellu til að fá sem bestan matreiðslurángur.

10. ORKUNÝTNI

10.1 Vöruupplýsingar

Auðkenni tegundar	HOC336F	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	2	
Hitunartækni	Geislandi hitun	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Miðja framhlið Miðja afturhlið	14.5 cm 18.0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Miðja framhlið Miðja afturhlið	188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	189.8 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.


10.2 Orkusparandi


Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.

- Settu eldunarílatið á helluna áður en þú kveikir á henni.
- Botninn á pottinum ætti að hafa sama þvermál og eldunarsvæðið.
- Láttu smærri eldunarílatin á smærri hellurnar.
- Láttu eldunarílatin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

11. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  í venjulegt heimilrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	65
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	68
3. MONTERING.....	70
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	72
5. DAGLIG BRUK.....	73
6. RÅD OG TIPS.....	75
7. STELL OG RENGJØRING.....	76
8. FEILSØKING.....	77
9. TEKNISKE DATA.....	78
10. ENERGIEFFEKTIV.....	79
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	79

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følger av feilaktig

montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.

- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotføy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvis apparatet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av apparatet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et separasjonspanel av kryssfiner, materiale som er godkjent til bruk i kjøkkenet eller andre ikke-brennbare materialer under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Separasjonspanelet må dekke området under koketoppen helt.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må jordes.

- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kablet.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra 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. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet 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.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- 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.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå 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 damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.

- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

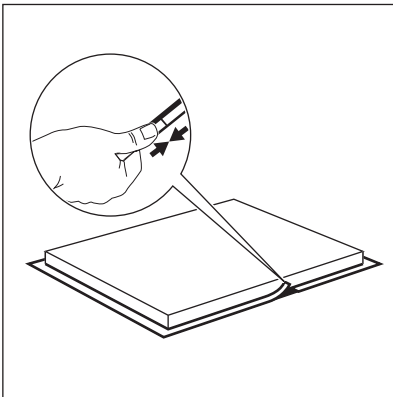
Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Feste tetningen



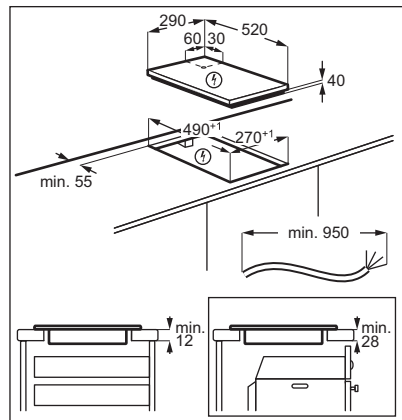
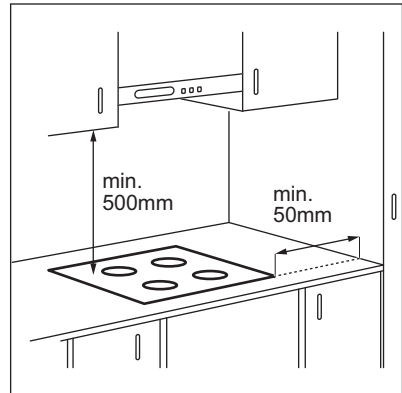
Montering på topp

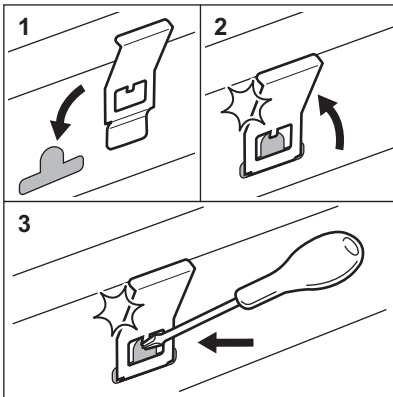
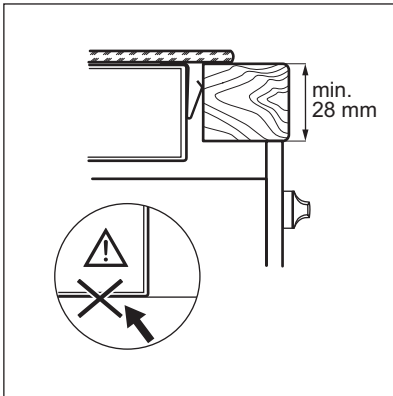
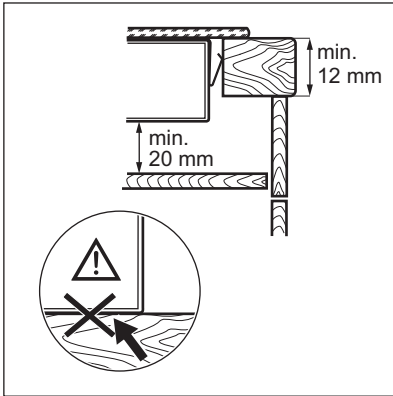
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.

4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

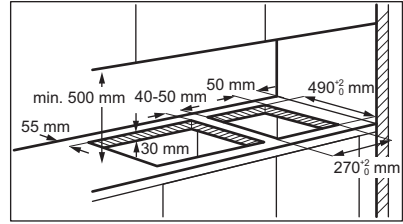
3.4 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.





3.5 Installasjon av mer enn én kokeopp

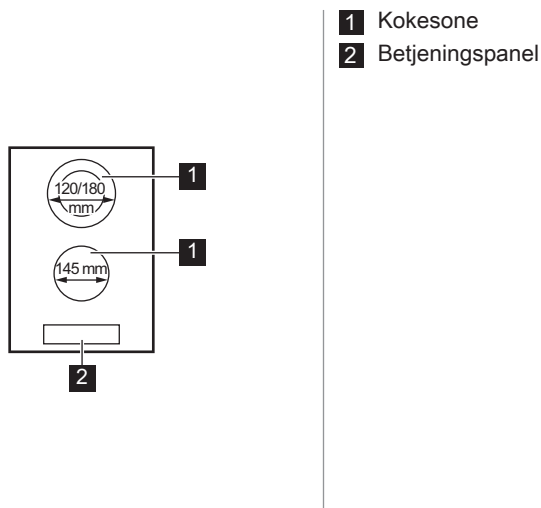


3.6 Tilkoblingskabel

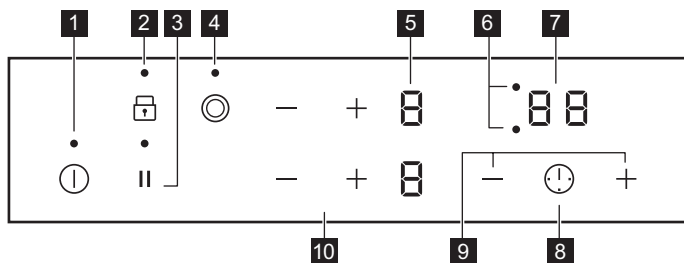
- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



4.2 Kontrollpanel oversikt



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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	ⓘ	På / Av Slå koketoppen av og på.
2	🔒	Sperre / Barnesikring Låse / låse opp betjeningspanelet.
3		Pause Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	⊙	- Slå den ytre ringen på og av.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
5	-	Effekttrinndisplay For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay Vise tiden i minutter.
8		- Velge kokesone.
9	+ / -	- Øke eller redusere tiden.
10	+ / -	- Stille inn en varmeinnstilling.

4.3 Effekttrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	Pause er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikring er aktivert.
	Automatisk utkopling er aktivert.

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,

- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinnsnummer	Komfyrtoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer




Effekttrinn	Komfyrtoppen deaktiveres etter
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

5.3 Effekttrinnet

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

5.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

 /  /  Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

Indikatorerne vises når en matlagingszone er varm. De viser nivået av restvarme for matlagingssonene du bruker for øyeblikket:

 - fortsette tilberedningen,

 - hold varm,

 - restvarme.


Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

5.5 Aktivere og deaktivere de ytre sonene

Du kan justere kokeflaten manuelt etter størrelsen på kokekaret.

Angi en varmeinnstilling for kokesonen. Velg symbolet for kokesonen: .

For å aktivere den ytre ringen: berør symbolet. Indikatoren vises.


For å deaktivere den ytre ringen: berør symbolet til indikatoren forsvinner.

5.6 Timer

• **Timer med nedtelling**


Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

For å angi kokesonen: berører du  gjentatte ganger til indikatoren for en kokesone vises.

For å aktivere funksjonen eller endre tid:

berører du **+** eller **—** på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen begynner å blinke, har nedtellingen startet.

For å vise gjenværende tid: berører du  for å angi kokesone. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.


For å deaktivere funksjonen: berører du  for å angi kokesonen og berører deretter **—**. Den gjenværende tiden telles ned til **00**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.




Når nedtellingen er ferdig, høres et signal og **00** blinker. Kokesonen deaktiveres.


For å stoppe lyden: berører du .

• **Varselur**

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen: berører du  og berører deretter **+** eller **—** på tidsuret for å angi tiden. Når tiden er over, høres et signal og **00** blinker.

For å stoppe lyden: berører du .

For å deaktivere funksjonen: berører du  og deretter **—**. Den gjenværende tiden telles ned til **00**.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.7 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle sonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelet.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

- For å aktivere funksjonen:** trykk på ||.
- For å deaktivere funksjonen:** trykk på ||.

Den forrige varmeinnstillingen tennes.

5.8 Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.9 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: aktiver

komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. Indikatoren tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .

For å deaktivere funksjonen: aktiver

komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med

. Indikatoren tennes. Trykk på i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene komfyrtoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.

5.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktiver komfyrtoppen. Berør i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør i 3 sekunder. eller tennes. Berør på sonen foran til venstre for å velge ett av følgende:

- lydene er avslått
- lydene er på

For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to kan du kun høre lydene når:

- du berører
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.

- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.



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

6.2 Eksempler på tilberedningsmåter



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
- 1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

7.2 Rengjøring av platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan restene forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og

rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.



- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.





8. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 10 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
Du kan høre en konstant pipelyd.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
	Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  . Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Du kan ikke aktivere den ytre ringen.	Kokesonen ble ikke aktivert.	Velg først et effektrinns for kokesonen.
 Det er et mørkt område på flere soner.	Det er normalt at det er et mørkt område på flere soner.	
	Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det høres ingen lyd når du berører panelensensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
 tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
 tennes.	Den andre fasen av strømforsyningen mangler.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Fjern sikringen, vent et minutt, og sett sikringen inn igjen.

8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Oppgi også den tresifrede bokstavkoden for glasskeramikken (den er i hjørnet av glassflaten) og feilmeldingen som

vises. Sørg for at du har brukt koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HOC336F
Type 60 HED D1 KO

Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Laget i: Romania
2.9 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Sone	Nominell effekt (Maks effekt-trinn) [W]	Kokesone diameter [mm]
Midtre fremre	1200	145
Midtre bak	700 / 1700	120 / 180

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon

Modellidentifikasjon	HOC336F	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	2	
Oppvarmingsteknologi	Varmeelement	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Midtre fremre Midtre bak	14.5 cm 18.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Midtre fremre Midtre bak	188.0 Wt/kg 191.6 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	189.8 Wt/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlagning – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.


10.2 Energisparende


Du kan spare energi under vanlig matlagning hvis du følger tipsene nedenfor.

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.

- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.
- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. 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. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtienden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. 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, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	80
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	83
3. INSTALLATION.....	85
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	87
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	88
6. RÅD OCH TIPS.....	90
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	91
8. FELSÖKNING.....	92
9. TEKNISKA DATA.....	93
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	94
11. MILJÖSKYDD.....	94

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit

som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- 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 om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **VARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

 **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

 **VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- 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 installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

2.2 Elektrisk inkoppling

 **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade 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 anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp 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.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt 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 har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.

WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.

- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- 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.
- Kockärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

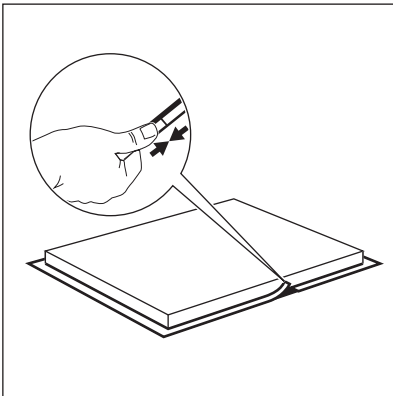
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Fästa tätningen

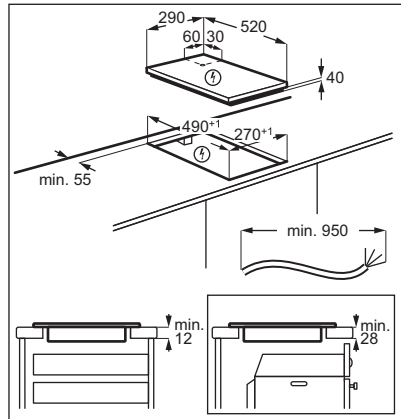
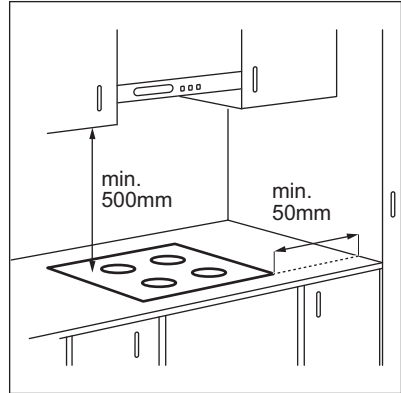


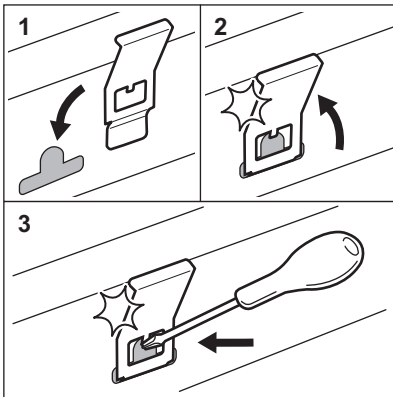
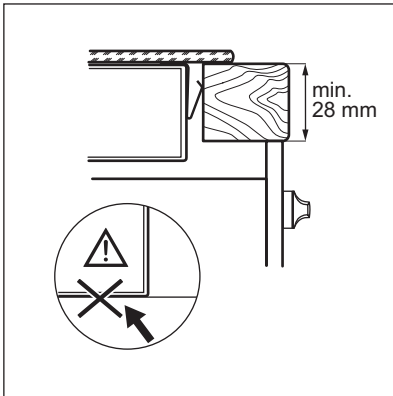
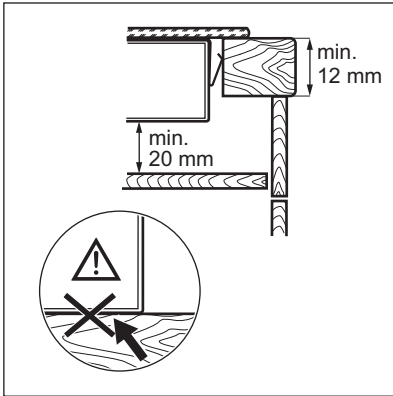
Installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramiken. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

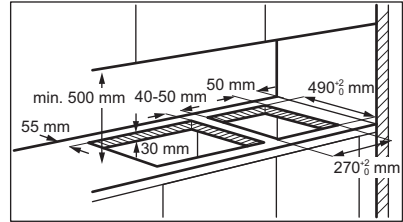
3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.





3.5 Installation av två eller fler hällar

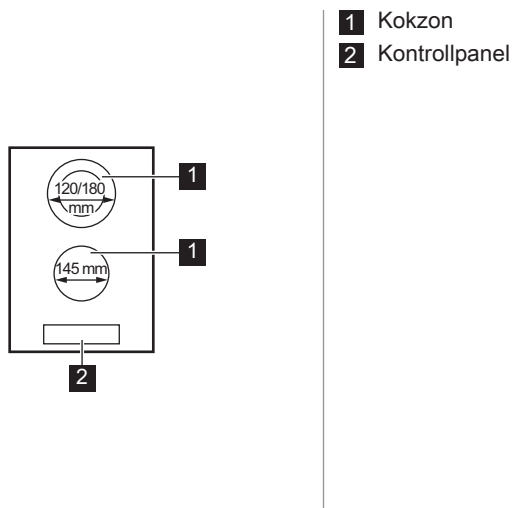


3.6 Anslutningskabel

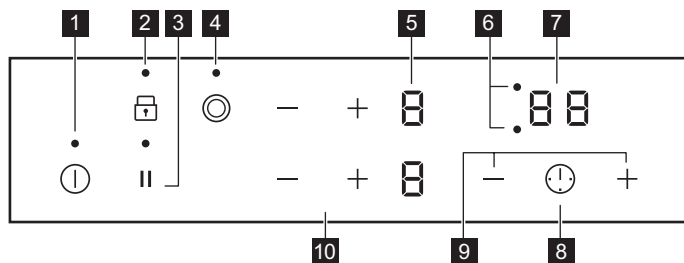
- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



4.2 Kontrollpanellayout



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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	På / Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
5	-	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzoner- na 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.
10	+ / -	- För inställning av värmeläge.

4.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
0	Kokzonen är avstängd.
1 - 9	Kokzonen är på.
⏸	Paus är på.
E + siffra	Ett fel har uppstått.
☰ / ☲ / ☱	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
L	Knapplös / Barnlås är på.
-	Automatisk avstängning är på.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

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


5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.

- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- 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 stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds ☐ och hällen stängs av.



Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
 1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

5.3 Värmeläge




Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

5.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

VARNING!

 /  /  Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsätt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.


Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

5.5 Slå på och stänga av de yttre ringarna

Du kan justera kokytan manuellt efter kokkärllets storlek.

Ställ in ett värmeläge för kokzonen. Välj symbolen för kokzonen: .

För att aktivera ytterringen: tryck på symbolen. Indikatorn visas.


För att avaktivera den yttre värmezonen: tryck på symbolen tills -indikatorn släcks.



5.6 Timer


• Nedräkningstimer



Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

För att se återstående tid: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonen indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.


För att avaktivera funktionen: tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonen indikator slocknar.






En ljudsignal hörs och **00** blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.



För att stänga av ljudet: tryck på .

• Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningsszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på  och därefter på  eller  för timern för att ställa in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

För att avaktivera funktionen: tryck på  och därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**.



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

5.7 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på || -knappen.

tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

2. För att inaktivera funktionen: trycker du på || .

Föregående värmeläge släges tänds.

5.8 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på . tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.9 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med

. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att avaktivera funktionen: aktivera

hällen med . Ställ inte in något värmeläge.

Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med .

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med .

tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med aktiveras funktionen igen.

5.10 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på || i 3 sekunder. eller tänds. Tryck på + på den främre vänstra kokzonen för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt

- – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockär

- Kockärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.



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

6.2 Exempel på sätt att tillaga



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
- 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd om när det behövs.
7 - 8	Hård stekt, riven potatisgräng, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd om när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.

- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt

specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke

slipande rengöringsmedel. Efter rengöring ska du torka hällen med en mjuk trasa.


- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.






8. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
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.
	Säkring har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.		Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.	Kokzonen har inte aktiverats.	Ställ först in ett värmeläge för kokzonen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
 Det finns ett mörkt område på multizonen.	Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.	
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonererna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Daglig användning".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
 tänds.	Den andra fasen av strömförsörjningen saknas.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Ta bort säkring, vänta en minut och sätt i den igen.

8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som visas. Kontrollera att du

använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Produktdekal

Modell HOC336F
Typ 60 HED D1 KO

Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 492 576 00
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Tillverkad i: Rumänien
2.9 kW



9.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Kokzonens diameter [mm]
Mittre fram	1200	145
Mitten bak	700 / 1700	120 / 180

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl med större diameter än på kokzonen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation

Modellidentifiering		HOC336F
Typ av häll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		2
Uppvärmningsmetod		Strålningslampa
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mittre fram	14.5 cm
	Mitten bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mittre fram	188.0 Wh/kg
	Mitten bak	191.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		189.8 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.


10.2 Energispartips


Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

11. 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.



CE



867378043-A-022023