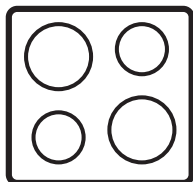




# Electrolux



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**HOC650F**

|           |                                        |           |
|-----------|----------------------------------------|-----------|
| <b>DA</b> | <b>Brugsanvisning   Kogesektion</b>    | <b>2</b>  |
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje   Keittotaso</b>         | <b>18</b> |
| <b>NO</b> | <b>Bruksanvisning   Platetopp</b>      | <b>34</b> |
| <b>SV</b> | <b>Bruksanvisning   Inbyggnadshäll</b> | <b>49</b> |

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



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



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

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data 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. PRODUKTBEKRIVELSE.....            | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 10 |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 13 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 14 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 14 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 16 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 16 |
| 11. MILJØHENSYN.....                 | 17 |

## 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.

- Røg er et tegn på overophedning. 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: Tilberedningsprocessen 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.
- Monter 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 jævnligt 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

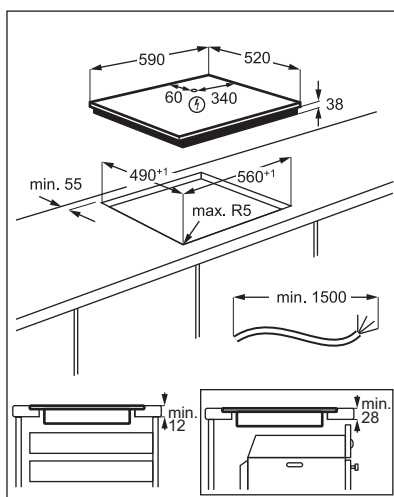
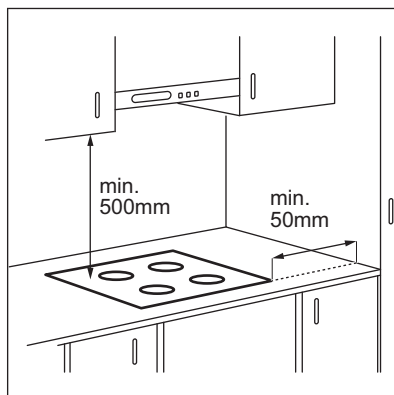
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

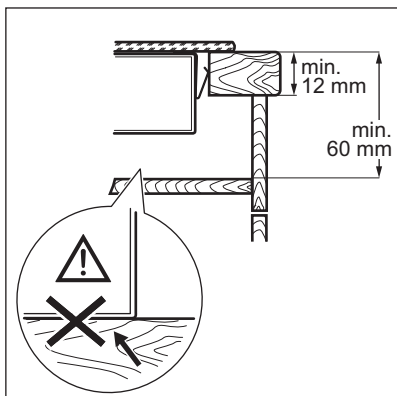
### 3.3 Tilslutningskabel

- 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.

### 3.4 Montering

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





Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux Radiant kogesektion - Topplade" ved at skrive hele navnet, som er angivet på grafikken nedenfor.

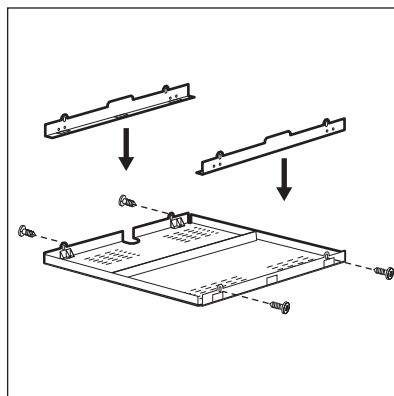


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



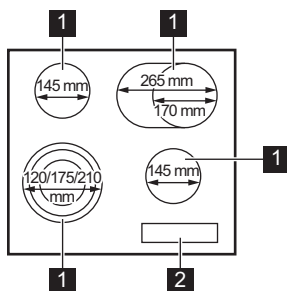
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt kundeservice.



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

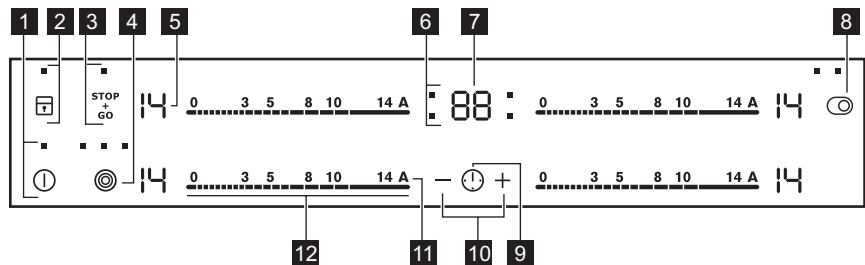
## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Kogezone
- 2 Betjeningspanel

## 4.2 Betjeningspanelets layout



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

| Sensorfelt | Funktion | Kommentar                                                                       |
|------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1          |          | Tænd / Sluk<br>Tænder / slukker for kogesektionen.                              |
| 2          |          | Lås / Børnesikring<br>Låser / låser op for betjeningspanelet.                   |
| 3          |          | STOP+GO<br>Aktiverer / deaktiverer funktionen.                                  |
| 4          |          | -<br>Tænder/slukker for yderste varmekreds.                                     |
| 5          | -        | Display for varmetrin<br>Visning af varmetrinnet.                               |
| 6          | -        | Kogezoneindikatorer for timer<br>Viser den kogezone, som du har tidsindstillet. |
| 7          | -        | Timerdisplay<br>Viser tiden i minutter.                                         |
| 8          |          | -<br>Tænder/slukker for yderste varmekreds.                                     |
| 9          |          | -<br>Vælger kogezone.                                                           |
| 10         |          | -<br>Øger eller mindsker tiden.                                                 |
| 11         |          | Automatisk opvarmning<br>Aktiverer / deaktiverer funktionen.                    |
| 12         | -        | Betjeningspanel<br>Indstilling af et varmetrin.                                 |

## 4.3 Display for varmetrin

| Display | Beskrivelse                      |
|---------|----------------------------------|
|         | Kogezonen er slukket.            |
|         | Kogezonen er tændt.              |
|         | STOP+GO er i brug.               |
|         | Automatisk opvarmning er i brug. |

| Display | Beskrivelse                                                                            |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| + tal   | Der er en funktionsfejl.                                                               |
| /  /    | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme. |
|         | 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 kogezone 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.

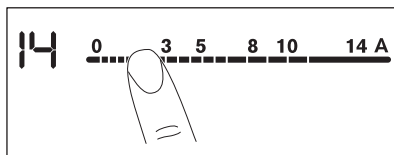
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| , 1 - 3   | 6 timer                         |
| 4 - 7     | 5 timer                         |
| 8 - 9     | 4 timer                         |
| 10 - 14   | 1,5 time                        |

### 5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



### 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 kogezoneerne, du bruger:

- fortsæt madlavning,

- holde varm,

- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 5.5 Aktiverin 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 aktiveres en anden ring:** Tryk på  igen. Indikatorlampen vises.

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



Når du aktiverer kogezone, men ikke aktiverer den yderste varmekreds, dækker lampen, der kommer ud af kogezone, muligvis den yderste varmekreds. Det betyder ikke, at den yderste varmekreds er aktiveret. For at se, om ringen er aktiveret, kan du se indikatoren.

## 5.6 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezone ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på **A** ( tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

## 5.7 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:** Tryk på **+** 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 ændres tiden:** Tryk på  for at indstille kogezone. Tryk på **+** eller **-**.

**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 lydssignal, og **00** blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### • **CountUp Timer**

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.

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

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **-** på timeren.  vises. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (i minutter).

**Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  og derefter på  eller . Lampen for kogezoneen forsvinder.

• **Minutur**

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezoneerne 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 .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

## 5.8 STOP+GO

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan varmetrinnet ikke ændres.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  .  tændes.

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

## 5.9 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.

## 5.10 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.

## 5.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren 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 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

### 6.3 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 - 3                                                                                | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.                                                                                         | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem.                                                                                |
| 2 - 3                                                                                | Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.                                                                                        | 10 - 40     | Tilbered med låg.                                                                                         |
| 3 - 5                                                                                | 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.          |
| 5 - 7                                                                                | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                     | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 7 - 9                                                                                | 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. |
| 7 - 9                                                                                | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 9 - 12                                                                               | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 12 - 13                                                                              | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |

| Varmeindstilling | Brug til at:                                                                                   | Tid (min.) | Råd |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| 14               | Kogning af vand, pasta, bruning 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 det

ellers kan beskadige kogesektionen. Pas på, så du undgår forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** 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 indstillede ikke varmen i 10 sekunder.                                         | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                                      |
|                                               | Du har rørt ved to eller flere sensorer samtidigt.                                | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                        |

| Problem                                                                                                                | Mulig årsag                                                                                          | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | STOP+GO er tændt.                                                                                    | Se "STOP+GO"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                        | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                                    | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                                        | Den elektriske tilslutning er forkert.                                                               | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                                                                                                                                                                                                                               |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.          | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.                                                    | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kogesektionen slukkes.                                                                                                 | Du har lagt noget på sensorfeltet<br>①.                                                              | 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.                                                                                                                                                                                                                       |
| Automatisk opvarmning går ikke i gang.                                                                                 | Det højeste varmetrin er indstillet.                                                                 | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                        | Zonen er varm.                                                                                       | Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  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.                                                                      | Kogegrejret er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.                       | Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste 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 specifikationer 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 HOC650F  
Type 60 HAD 56 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 648 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fremstillet i: Rumænien  
7.1 kW  


### 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | Kogesektions diameter [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 800 / 1600 / 2300                     | 120 / 175 / 210            |
| Bageste venstre  | 1200                                  | 145                        |
| Forreste højre   | 1200                                  | 145                        |
| Bageste højre    | 1500 / 2400                           | 170 / 265                  |

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktoplysninger

|                                                  |                       |                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model                          | HOC650F               |                        |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |                        |
| Antal kogezone                                   | 4                     |                        |
| Opvarmningsteknologi                             | Keramisk kogeplade    |                        |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre      | 21.0 cm                |
|                                                  | Bageste venstre       | 14.5 cm                |
|                                                  | Forreste højre        | 14.5 cm                |
| Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone   | Bageste højre         | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm |
|                                                  |                       |                        |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 194.9 Wh/kg            |
|                                                  | Bageste venstre       | 188.0 Wh/kg            |
|                                                  | Forreste højre        | 188.0 Wh/kg            |
|                                                  | Bageste højre         | 191.6 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 kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- 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.

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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.....  | 18 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 21 |
| 3. ASENNUKSEEN.....         | 23 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 24 |
| 5. PÄIVITÄINEN KÄYTTÖ.....  | 26 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 29 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 30 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 30 |
| 9. TEKNISEET TIEDOT.....    | 32 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 33 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....  | 33 |

## 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 lähettäviltä 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 (keskimää räisiä) 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.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. 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: Kypsennystoimintoa on valvottava 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 kytkentäkoteloa 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 suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien 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 virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- 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 sähköisku.
- 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!

Laite 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

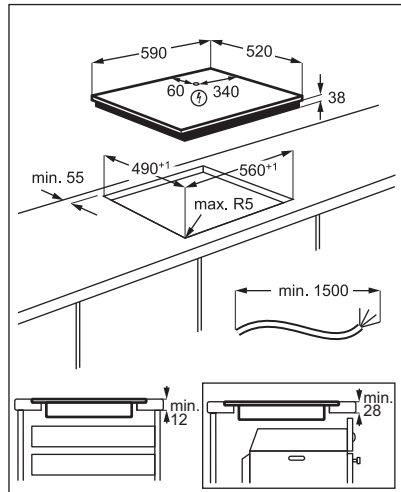
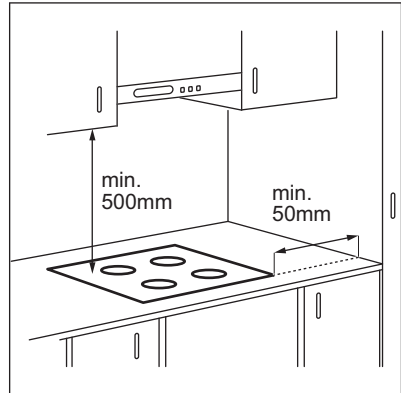
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

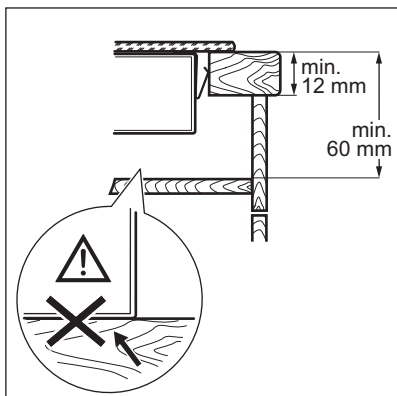
### 3.3 Virtajohto

- 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.

### 3.4 Kokaminen

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





Etsi video-opastus ”Electroluxin säteilevän keittotason asentaminen – Työtasoasennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

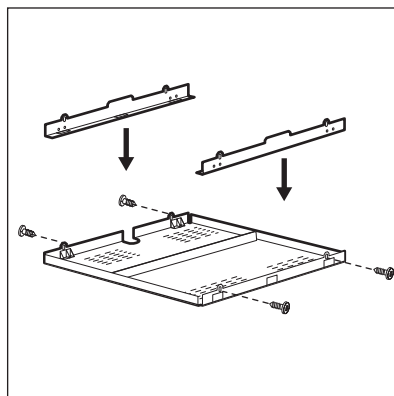


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Suojakotelo



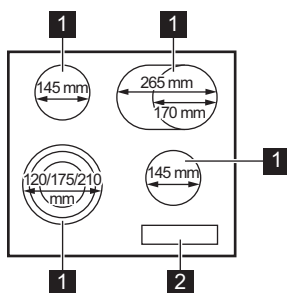
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suojatase ei ole tarpeen. Suojakotelolisävarustetta ei välttämättä ole saatavissa kaikissa maissa. Ota yhteys asiakastukipalveluun.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

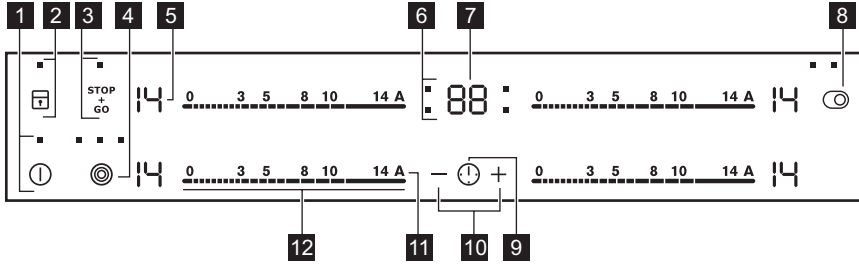
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

## 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                | STOP+GO                             | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.           |
| 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                | -                                   | Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| 9                | -                                   | Keittoalueen valitseminen.                            |
| 10               | -                                   | Ajan lisääminen tai vähentäminen.                     |
| 11               | Automaattinen kuumentaminen         | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.           |
| 12 -             | Säätöpalkki                         | Tehotason säätäminen.                                 |

## 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö | Kuvaus                                   |
|--------|------------------------------------------|
|        | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta. |
|        | Keittoalue on toiminnassa.               |

| Näyttö                                                                                                                                                                                                                                                   | Kuvaus                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | STOP+GO on kytketty päälle.                                                                                  |
|                                                                                                                                                                          | Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.                                                              |
|  + numero                                                                                                                                                                | 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 ① 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 kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

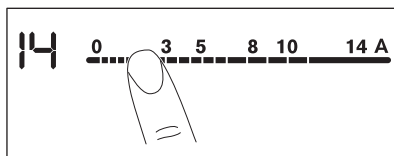
**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

| Tehotaso                                                                                | Keittotason pois kytkeytymisaika |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  1 - 3 | 6 tuntia                         |
| 4 - 7                                                                                   | 5 tuntia                         |
| 8 - 9                                                                                   | 4 tuntia                         |
| 10 - 14                                                                                 | 1,5 tuntia                       |

### 5.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeä säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



### 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 keittotaso 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.

**Toisen lämpöalueen kytkeminen päälle:** kosketa  uudelleen. Toinen merkkivalo syttyy.

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



Kun kytket keittoalueen käyttöön mutta et kytkä ulompaa lämpöaluetta päälle, alueelta tuleva valo saattaa peittää ulomman lämpöalueen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että ulompi lämpöalue olisi päällä. Tarkista merkkivalo nähdäksesi, onko lämpöalue päällä.

## 5.6 Automaattinen kuumentaminen

Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa

suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa **A**  (syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. 3 sekunnin kuluttua  syttyy.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

## 5.7 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:** kosketa ajastimen -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.

**Ajan muuttaminen:** kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Kosketa painiketta  tai .

**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 kytkeytyy pois toiminnasta.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

#### • CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen painiketta . UP syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy UP ja ajastimen aika (minuutteina).

**Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan**

**tarkistaminen:** kosketa painiketta .

haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta  ja sen jälkeen

painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

#### • 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 .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.8 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta .  syttyy.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

## 5.9 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.

## 5.10 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 kytkettynä.

5.11 OffSound Control  
(Äänimerkkien käyttöön ottaminen  
ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta ① kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta ⑦ kolmen sekunnin ajan. ⑥① tai ⑥⑦ syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetusten valitsemiseksi:

- ⑥① - äänimerkit pois käytöstä
- ⑥① - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon ⑥①, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- 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.



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

6.2 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

6.3 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                              | Aika<br>(min) | Vinkkejä                                                                                                                |
|------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⑥① - 1     | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.                                  | tarvittaessa  | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                                        |
| 1 - 3      | Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suk-<br>laa, gelatiini.         | 5 - 25        | Sekoita tasaisin väliajoin.                                                                                             |
| 2 - 3      | Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt<br>kananmunat.             | 10 - 40       | Kypsennä kansi päällä.                                                                                                  |
| 3 - 5      | Riisin ja maitoruokien haudutus, val-<br>misruokien kuumentaminen. | 25 - 50       | Lisää vähintään kaksinkertainen mää-<br>rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-<br>toruokia kypsennyksen puolivälissä. |

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                                                                                                                                      | Aika<br>(min)     | Vinkkejä                                                                                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 - 7      | Haudutetut vihannekset, kala, liha.                                                                                                                                        | 20 - 45           | Lisää muutama ruokalusikallinen vet-<br>tä. Tarkista veden määrä kypsennyk-<br>sen aikana.                                 |
| 7 - 9      | Höyrytetyt perunat ja muut vihannek-<br>set.                                                                                                                               | 20 - 60           | Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet-<br>tä. Tarkista veden taso kypsennyksen<br>aikana. Pidä kansi keittoastian päällä. |
| 7 - 9      | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-<br>ruokia ja keittoja.                                                                                                                | 60 - 150          | Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.                                                                                         |
| 9 - 12     | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha<br>cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet,<br>makkarat, maksa, rasvan ja jauhon se-<br>koitus, kananmunat, pannukakut, mun-<br>kit. | tarvittaes-<br>sa | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 12 - 13    | Perusteellinen paistaminen, röstiperu-<br>nat, sisäfileepihvit, pihvit.                                                                                                    | 5 - 15            | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 14         | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut 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 keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat 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                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.                                                             | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.                | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.                                                     |
|                                                                                                                | 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 koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.                | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                                                                                | STOP+GO on kytketty päälle.                                                         | Lue lisää kohdasta "STOP+GO".                                                                                |
|                                                                                                                | 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.   |
| Automaattinen kuumentaminen ei toimi.                                                                          | Korkein tehotaso on asetettu.                                                       | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.                                                            |
|                                                                                                                | Taso on kuuma.                                                                      | Anna tason viilentyä riittävästi.                                                                            |
|  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".                                                                           |

| Ongelma                                                                                                          | Mahdollinen syy                    | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe.  | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br><br>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: HOC650F  
 Tyypin: 60 HAD 56 AO

Sarjanro .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 492 648 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
 Valmistettu: Romaniassa

7.1 kW



### 9.2 Keittoaluemäärytykset

| Keittoalue   | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | Keittoalueen halkaisija [mm] |
|--------------|------------------------------------|------------------------------|
| Vasen edessä | 800 / 1600 / 2300                  | 120 / 175 / 210              |
| Vasen takana | 1200                               | 145                          |
| Oikea edessä | 1200                               | 145                          |
| Oikea takana | 1500 / 2400                        | 170 / 265                    |

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIA TEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot

|                                                               |                                                              |                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mallin tunniste                                               | HOC650F                                                      |                                                          |
| Keittotason tyyppi                                            | Kalusteeseen asennettava keittotaso                          |                                                          |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                  | 4                                                            |                                                          |
| Kuumennusteknologia                                           | Säteilevä lämmitin                                           |                                                          |
| Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)           | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä                 | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L) | Oikea takana                                                 | P 26.5 cm<br>L 17.0 cm                                   |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)  | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä<br>Oikea takana | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                 | 190.6 Wh/kg                                                  |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut 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.

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



Registrer produktet for å få bedre service:

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



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

**[www.electrolux.com/shop](http://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.....   | 34 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 37 |
| 3. MONTERING.....               | 39 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....      | 40 |
| 5. DAGLIG BRUK.....             | 41 |
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 44 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 45 |
| 8. FEILSØKING.....              | 46 |
| 9. TEKNISKE DATA.....           | 47 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....         | 48 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 48 |

## 1. SIKKERHETSINFORMASJON

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

- Røyk er en indikasjon på overoppheting. 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 overvåkes 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 fotteøy.
- 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.
- Produktet må jordes.

- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet 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 kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det 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 kabelen 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

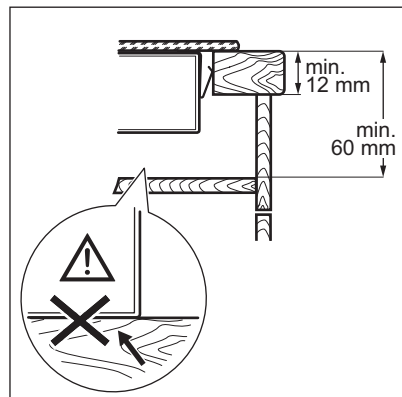
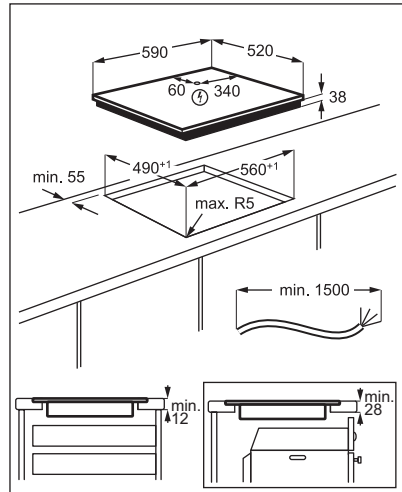
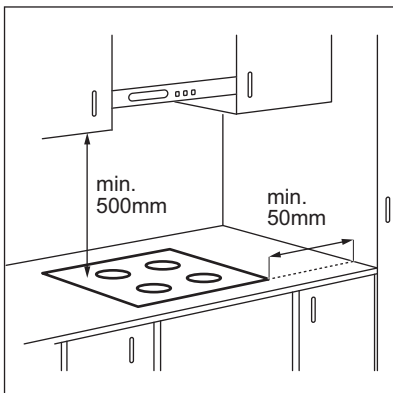
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- 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.

### 3.4 Sammenstilling

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



Finn videoopplæring "Slik installerer du din Electrolux Radiant Hob - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

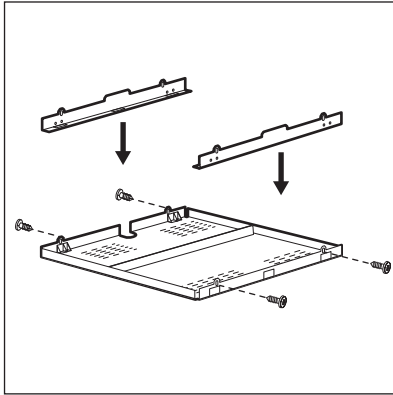


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



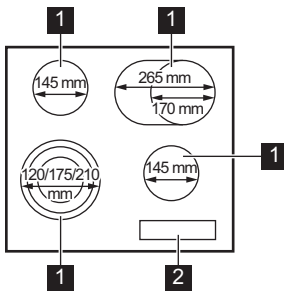
Hvis du bruker beskyttelsessettet (tilleggsutstyr), er annen deleplate mellom skuff og kokeopp nødvendig. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Kontakt kundeservice.



Du må ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer platetoppen over en stekeovn.

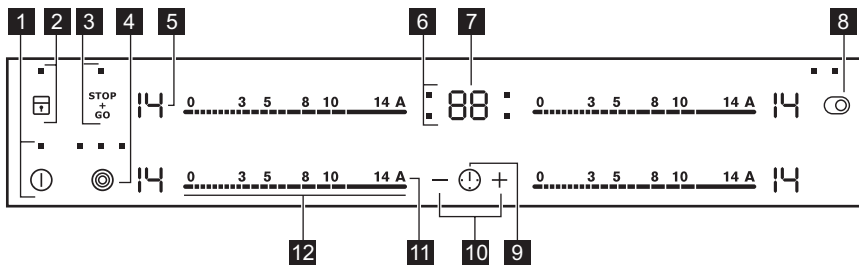
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Kokesone
- 2 Betjeningspanel

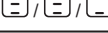
### 4.2 Kontrollpanel oversikt



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   | STOP+GO                       | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.      |
| 4   | -                             | Slå den ytre ringen på og av.             |
| 5 -                                                                                  | Effekttrinndisplay            | For å vise effekttrinnet.                 |
| 6 -                                                                                  | Tidsindikatorer for kokesoner | Viser hvilken sone tiden er innstilt for. |
| 7 -                                                                                  | Tidsurdisplay                 | Vise tiden i minutter.                    |
| 8   | -                             | Slå den ytre ringen på og av.             |
| 9   | -                             | Velge kokesone.                           |
| 10  | -                             | Øke eller redusere tiden.                 |
| 11  | Automatisk oppvarming         | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.      |
| 12 -                                                                                 | Betjeningslinje               | Stille inn en varmeinnstilling.           |

### 4.3 Effekttrinndisplayer

| Display                                                                            | Beskrivelse                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Kokesonen er slått av.                                                                    |
|    | Kokesonen er i bruk.                                                                      |
|   | STOP+GO er aktivert.                                                                      |
|  | Automatisk oppvarming er aktivert.                                                        |
|  | Det har oppstått en feil.                                                                 |
|  | OptiHeat Control (Tretrinns 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.

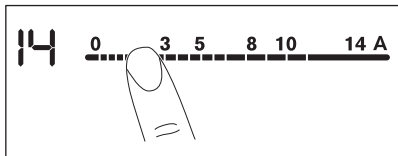
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:**

| Effekttrinn                                                                              | Komfyrtoppen deaktiveres etter |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  , 1 – 3 | 6 timer                        |
| 4 – 7                                                                                    | 5 timer                        |
| 8 – 9                                                                                    | 4 timer                        |
| 10 – 14                                                                                  | 1,5 timer                      |

## 5.3 Effekttrinnet

Velge eller endre effekttrinn:

Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.



## 5.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

### ⚠ ADVARSEL!

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

Indikatorene vises når en matlagingssone 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 aktivere en annen ring:** berør  på nytt. Den etterfølgende indikatoren vises.

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



Når du aktiverer kokesonen, men ikke den ytre ringen, kan lyset som kommer ut fra sonen dekke den ytre ringen. Det betyr ikke at den ytre ringen er aktivert. Kontroller indikatoren for å se om ringen er aktivert.

## 5.6 Automatisk oppvarming

Bruk funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kort tid. Når funksjonen er på, fungerer sonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må sonen være kald.

### For å aktivere funksjonen for en sone,

berør **A** (så **R** vil den tennes). Berør straks en ønsket effektinnstilling. Etter 3 sekunder **R** tennes.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effektinnstillingen.

## 5.7 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:** berør du  gjentatte ganger til indikatoren for en kokesone vises.

**For å aktivere funksjonen:** berør du **+** 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:** berør du  for å angi kokesone. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.

**For å vise gjenværende tid:** berør du  for å angi kokesone. Berør **+** eller **—**.

**For å deaktivere funksjonen:** berør du  for å angi kokesonen og berør 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:** berør du .

### • CountUp Timer

Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

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

**For å aktivere denne funksjonen;** berør du **—** på tidsuret. **UP** vises. Opptellingen

starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet veksler mellom **UP** og tiden som telles opp (minutter).

### For å se hvor lenge kokesonen er slått på:

berører du  for å angi kokesonen. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.

**For å deaktivere funksjonen:** berør du  og deretter **+** eller **—**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.

### • Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser **0**.

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

**For å stoppe lyden:** berør du .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.8 STOP+GO

Denne funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, kan du ikke endre effekttrinnene.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

**For å aktivere funksjonen:** berør <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>  tennes.

**For å deaktivere denne funksjonen:** berør <sup>STOP</sup><sub>GO</sub>. Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

## 5.9 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.

## 5.10 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.

## 5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Slå av komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder.

Displayet slås på og så av. Berør  i 3

sekunder.  eller  tennes. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

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

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

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter 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 Øko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i brukstid avhenger av valgt effekttrinn og hvor lenge tilberedningen varer.

### 6.3 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 - 3                                                                                | Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.                                                                         | 5 - 25      | Rør fra tid til annen.                                                                              |
| 2 - 3                                                                                | Størkning: luftige omeletter, bakte egg.                                                                                   | 10 - 40     | Tilbered med lokk.                                                                                  |
| 3 - 5                                                                                | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.                                                                               | 25 - 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.       |
| 5 - 7                                                                                | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.                                                                                              | 20 - 45     | Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.                              |
| 7 - 9                                                                                | Dampkok poteter og andre grønnsaker.                                                                                       | 20 - 60     | Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten. |
| 7 - 9                                                                                | Lag større mengder mat, gryteretter og supper.                                                                             | 60 - 150    | Opptil 3 l væske pluss ingredienser.                                                                |
| 9 - 12                                                                               | Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter behov.                                                                                    |
| 12 - 13                                                                              | Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.                                                                              | 5 - 15      | Snu etter behov.                                                                                    |
| 14                                                                                   | 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, salt, sukker og mat som

inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær forsiktig så du unngår brennemerker. Bruk en spesiell glasskraper for platetoppen i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Tørk av platetoppen 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.                                                                                                   |
|                                                                                                                           | STOP+GO er aktivert.                                                                                                 | Se «STOP+GO».                                                                                                                |
| 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.<br>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.                                                            |
| Automatisk oppvarming starter ikke.                                                                                       | Det høyeste effektrinnet er valgt.                                                                                   | Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.                                                                    |
|                                                                                                                           | Sonen er varm.                                                                                                       | La sonen bli tilstrekkelig kald.                                                                                             |
|  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.                                                     |
|                                                                                                                           | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.                                                                      |                                                                                                                              |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.                                                                    | Lydene deaktiveres.                                                                                                  | Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».                                                                                        |

| Problem                                                                                             | Mulig årsak                                  | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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 HOC650F  
Type 60 HAD 56 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 648 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Laget i: Romania  
7.1 kW  


### 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

| Sone           | Nominell effekt (Maks effekt-trinn) [W] | Kokesone diameter [mm] |
|----------------|-----------------------------------------|------------------------|
| Venstre fremme | 800 / 1600 / 2300                       | 120 / 175 / 210        |
| Venstre bak    | 1200                                    | 145                    |
| Høyre fremme   | 1200                                    | 145                    |
| Høyre bak      | 1500 / 2400                             | 170 / 265              |

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon

|                                                |                                                            |                                                          |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modellidentifikasjon                           | HOC650F                                                    |                                                          |
| Platetopp                                      | Integrert platetopp                                        |                                                          |
| Antall soner                                   | 4                                                          |                                                          |
| Oppvarmingsteknologi                           | Varmeelement                                               |                                                          |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)                | Venstre fremme<br>Venstre bak<br>Høyre fremme              | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone | Høyre bak                                                  | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm                                   |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)   | Venstre fremme<br>Venstre bak<br>Høyre fremme<br>Høyre bak | 194.9 Wt/kg<br>188.0 Wt/kg<br>188.0 Wt/kg<br>191.6 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)  | 190.6 Wt/kg                                                |                                                          |

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

### 10.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging 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 riktig beholder 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 årtionden 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](http://www.electrolux.com/support)**



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



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.....    | 49 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 52 |
| 3. INSTALLATION.....            | 54 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 55 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 57 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 59 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 60 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 61 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 62 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 63 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 63 |

## 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.

- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** 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.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING! 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.
- **WARNING!** 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

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

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.
- Tåta 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

#### **WARNING!**

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 skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- 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.
- Kokkärl 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 försämras.
- 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

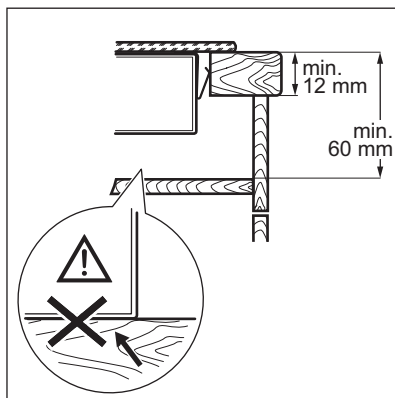
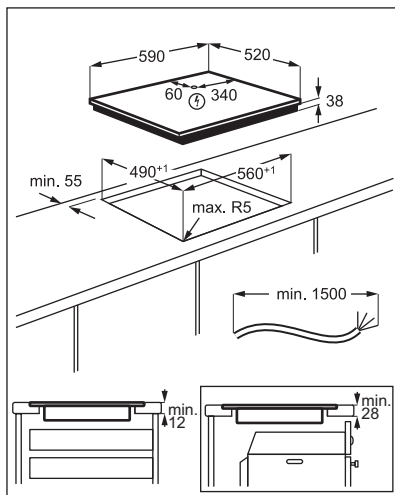
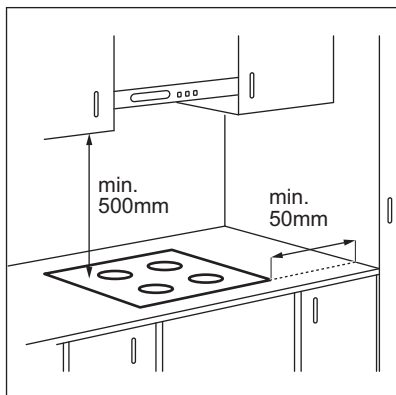
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 3.3 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.

### 3.4 Montering

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



Hitta videoguiden "Så installerar du din glaskeramikhäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

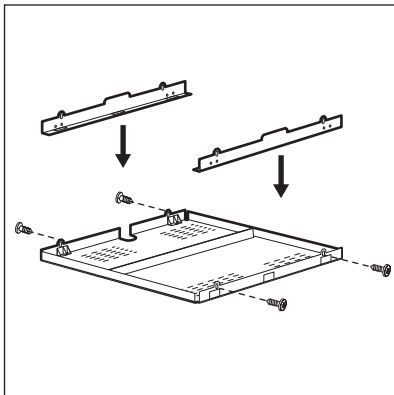


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Skyddslåda



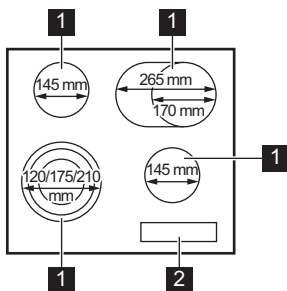
Om en skyddslåda (extra tillbehör) används, behövs inte skyddsplåten direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) levereras inte i alla länder. Kontakta kundtjänst.



Skyddslådan kan inte användas om hällen monteras ovanför en ugn.

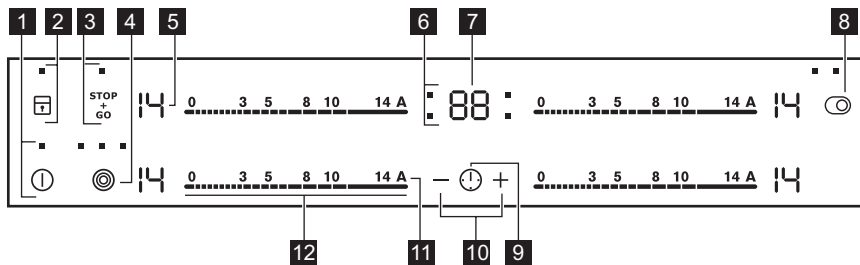
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



- 1 Kokzon
- 2 Kontrollpanel

### 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   | STOP+GO                          | För att aktivera och avaktivera funktionen.       |
| 4   | -                                | För att aktivera och inaktivera ytterringen.      |
| 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 aktivera och inaktivera ytterringen.      |
| 9   | -                                | För att välja kokzon.                             |
| 10  | -                                | För att öka eller minska tiden.                   |
| 11  | Automatisk uppvärmning           | För att aktivera och avaktivera funktionen.       |
| 12 -                                                                                 | Inställningslist                 | För inställning av värmeläge.                     |

### 4.3 Visningar av värmeinställning

| Display                                                                            | Beskrivning                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
|   | Kokzonen är på.                                                                                 |
|  | STOP+GO är på.                                                                                  |
|  | Automatisk uppvärmning är på.                                                                   |
|  | Ett fel har uppstått.                                                                           |
|  | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|  | Knapplås / 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.

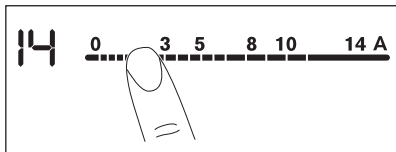
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

| Värmeinställning                                                                         | Hällen stängs av efter |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 timmar               |
| 4 - 7                                                                                    | 5 timmar               |
| 8 - 9                                                                                    | 4 timmar               |
| 10 - 14                                                                                  | 1,5 timme              |

### 5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



### 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:

 - fortsatt 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 kokyten 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 aktivera en annan ring:** tryck på  igen. Den efterföljande indikatorn visas.

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



När du aktiverar kokzonen men inte den yttre värmezonen kan lampan som kommer ut från zonen täcka den yttre värmezonen. Det betyder inte att den yttre ringen är aktiverad. Kontrollera indikatorn för att se om ringen är aktiverad.

## 5.6 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

### För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **A** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

**För att inaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 5.7 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.

**Aktivera funktionen:** tryck på **+** på 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. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** tryck på för att ställa in kokzonen. Tryck på **+** eller **-**.

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



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

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

### • CountUp Timer

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

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

**Aktivera funktionen:** tryck på **-** på timern. släcks. När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden upp. Displayen växlar mellan och räknad tid (i minuter).

### För att se hur länge kokzonen är igång:

tryck på för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på och därefter på **+** eller **-**. Kokzonens indikator slocknar.

### • Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna 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 .



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.8 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds.

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

## 5.9 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.

## 5.10 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.

## 5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern 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 är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

# 6. RÅD OCH TIPS



### ! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Kockärl

- 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.



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

## 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

### 6.3 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 - 3            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.                                                                   | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                                         |
| 2 - 3            | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.                                                                         | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                                                    |
| 3 - 5            | Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.                                                          | 25 - 50   | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                                   |
| 5 - 7            | Stuva grönsaker, fisk, kött.                                                                                     | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                                               |
| 7 - 9            | 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. |
| 7 - 9            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                   | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 9 - 12           | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd om när det behövs.                                                                                                   |
| 12 - 13          | Hård stekt, riven potatisgräng, ryggbiffar, biffar.                                                              | 5 - 15    | Vänd om när det behövs.                                                                                                   |
| 14               | 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. Se till att undvika brännskador. Använd en speciell hällskrapa på glasytan i spetsig vinkel och flytta bladet på ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande 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.                                                  |
|                                                                                                                              | Säkringen 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.                                                                                      |
|                                                                                                                              | STOP+GO är på.                                                                                                              | Se "STOP+GO".                                                                                                        |
|                                                                                                                              | 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.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av.                                         | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                                      | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                           |
| Hällen stängs av.                                                                                                            | Du satte något på touch-kontrollen<br> . | 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.                      |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                                                        | Den högsta värmeinställningen är inställd.                                                                                  | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.                                                       |
|                                                                                                                              | Zonen är varm.                                                                                                              | Låt zonen kallna tillräckligt.                                                                                       |
|  Det finns ett mörkt område på multizonen. | Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.                                                                |                                                                                                                      |

| Problem                                                                                               | Möjlig orsak                                                       | Avhjälpa felet                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.                                                           | Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen. | Placera stora kokkärn på de bakre zonerna 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 säkringen, 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 HOC650F  
Typ 60 HAD 56 AO

Serienr.....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 648 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Tillverkad i: Rumänien

7.1 kW  


## 9.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | Kokzonens diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| Vänster fram | 800 / 1600 / 2300                          | 120 / 175 / 210         |
| Vänster bak  | 1200                                       | 145                     |
| Höger fram   | 1200                                       | 145                     |
| Höger bak    | 1500 / 2400                                | 170 / 265               |

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation

|                                                    |                 |                        |
|----------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Modellidentifiering                                | HOC650F         |                        |
| Typ av häll                                        | Inbyggnadshäll  |                        |
| Antal kokzoner                                     | 4               |                        |
| Uppvärmningsmetod                                  | Strålningslampa |                        |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram    | 21.0 cm                |
|                                                    | Vänster bak     | 14.5 cm                |
|                                                    | Höger fram      | 14.5 cm                |
| Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon        | Höger bak       | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram    | 194.9 Wh/kg            |
|                                                    | Vänster bak     | 188.0 Wh/kg            |
|                                                    | Höger fram      | 188.0 Wh/kg            |
|                                                    | Höger bak       | 191.6 Wh/kg            |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 190.6 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 kokkäret.
- Ställ kokkäret på kokzonen innan den slås på.
- Kokkärets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkäret 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.

