



**HOI335F**

**Brugsanvisning**

Kogesektion

**DA 2**

**User Manual**

Hob

**EN 19**

**Käyttöohje**

Keittotaso

**FI 36**

**Bruksanvisning**

Platetopp

**NO 53**

**Bruksanvisning**

Inbyggnadshäll

**SV 69**



**Electrolux**



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

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.electrolux.com/support](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.....        | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 6  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 9  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 11 |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 13 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 14 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 15 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 16 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 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 andre udsatte personer**

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele bliver meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

## **1.2 Generelt om sikkerhed**

- ADVARSEL: Apparatet 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 muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- FORSIGTIG: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, 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 tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringer.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted 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 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, der forårsager opsvulmen.
- 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.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at apparatet installeres 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 installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.

- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. 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 personskaade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.

- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## **2.4 Vedligeholdelse og rengøring**

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrenser 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 genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- 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.

Model .....  
PNC .....  
Serienummer .....

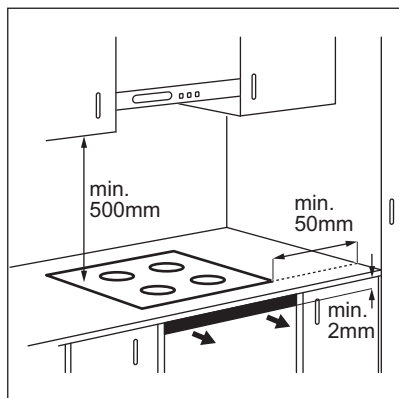
### 3.2 Indbygningskogesektioner

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

### 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F,

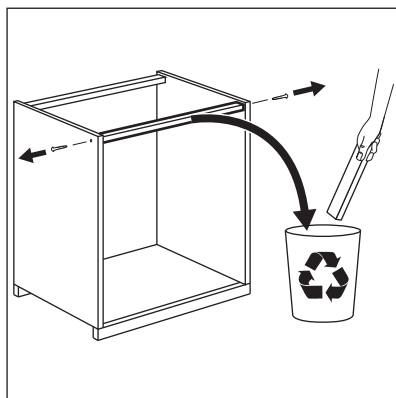
### 3.5 Montering

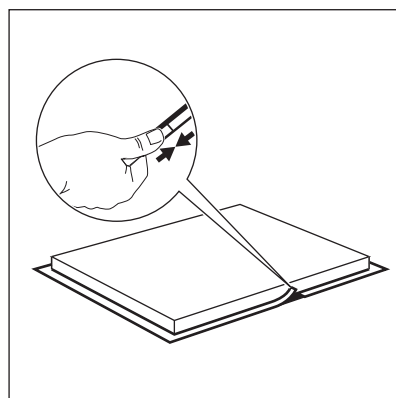
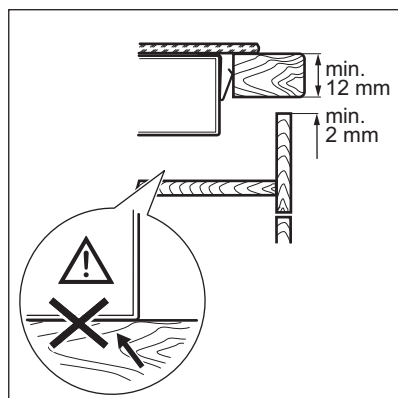
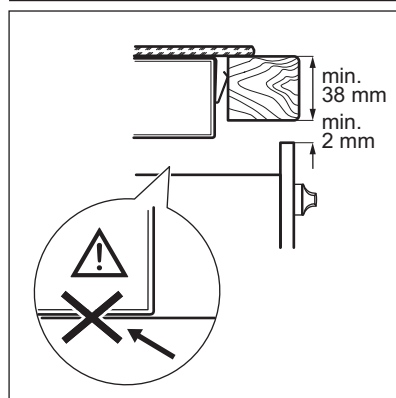
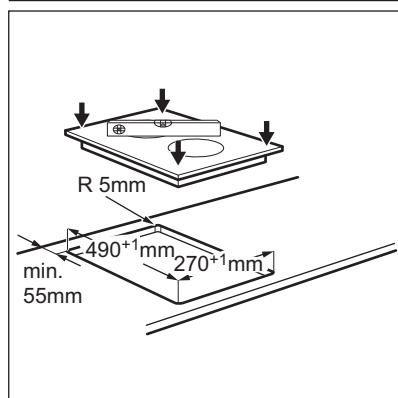
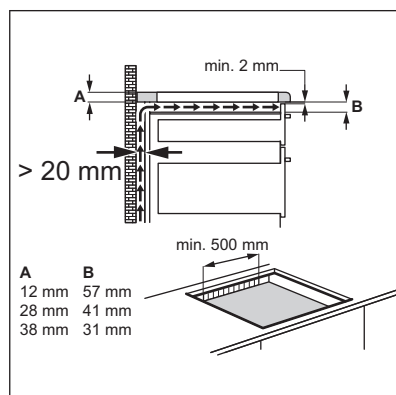
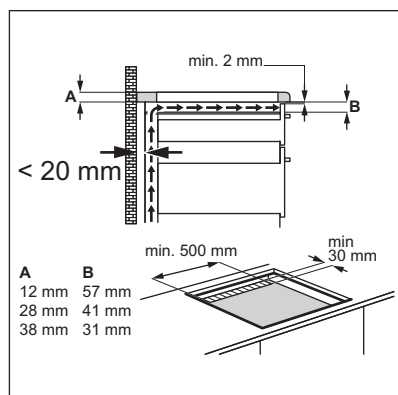


som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Service A/S.

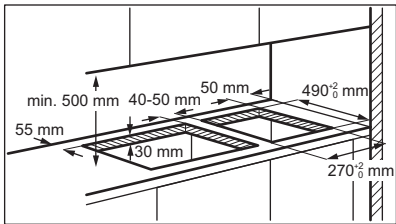
### 3.4 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm pakningsliste til kogesektionens nederste kant langs glaskeramikkens udvendige kant. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.





### 3.6 Installation af mere end én kogesektion



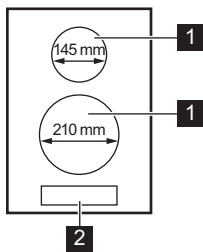
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



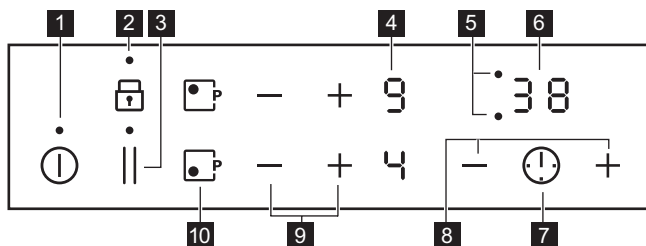
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionskogezone
- 2** Kontrolpanel

### 4.2 Oversigt over betjeningspanel



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

| Sens-<br>orfelt                                                                              | Funktion | Kommentar                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
| <b>1</b>  | ON/OFF   | Tænder/slukker for kogesektionen. |

|    | Sens-<br>orfelt                                                                   | Funktion                      | Kommentar                                      |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|
| 2  |  | Lås / Børnesikring            | Låser/låser op for betjeningspanelet.          |
| 3  |  | Pause                         | Aktiverer/deaktiverer funktionen.              |
| 4  | -                                                                                 | Display for varmetrin         | Visning af varmetrinnet.                       |
| 5  | -                                                                                 | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet. |
| 6  | -                                                                                 | Timerdisplay                  | Viser tiden i minutter.                        |
| 7  |  | -                             | Vælger kogezone.                               |
| 8  |  | -                             | Øger eller mindsker tiden.                     |
| 9  |  | -                             | Indstilling af et varmetrin.                   |
| 10 |  | PowerBoost                    | Aktiverer funktionen.                          |

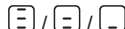
### 4.3 Display for varmetrin

| Display                                                                            | Beskrivelse                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Kogezonen er slukket.                                                                  |
|    | Kogezonen er tændt.                                                                    |
|    | Pause er i brug.                                                                       |
|    | PowerBoost er i brug.                                                                  |
|    | Der er en funktionsfejl.                                                               |
|   | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme. |
|  | Lås / Børnesikring er i brug.                                                          |
|  | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.           |
|  | Automatisk slukning er i brug.                                                         |

### 4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

 Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne

kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.

Induktionskogezoner producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

## 5. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

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

### 5.2 Automatisk slukning

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

- alle kogezoner deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogepladen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezonen automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

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

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

### 5.3 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezonen.

### 5.4 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.



Se kapitlet "Tekniske data".

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:**

Tryk på .  tændes.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  eller .

### 5.5 Timer

#### • Nedtællingstimer

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

Indstil først varmetrinnet til kogezonen og derefter funktionen.

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

**Sådan aktiveres funktionen eller ændres**

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

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

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



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

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

#### • Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne 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 lydssignal, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

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



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 5.6 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner, der tændes på den laveste varmeindstilling.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.

**For at slå funktionen fra** skal du trykke på . Det forrige varmetrinindstilling tændes.

## 5.7 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne 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.

## 5.8 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.

## 5.9 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

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

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

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

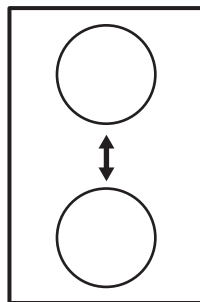
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

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

## 5.10 Effektstyring

- Alle kogezoner er tilsluttet til én fase. Se billedet.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for kogezonerne overskrider fasens maksimale elektriske belastning.
- Funktionen fordeler effekten mellem kogezonerne.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin

og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezoneerne med egnet 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.

#### Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

#### Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezoner". Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

### 6.2 Lyden under drift

#### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

### 6.3 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone

med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Anvendes til:                                                                                                            | Tid (min.)  | Råd                                                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1       | At holde færdigtilberedt mad varm.                                                                                       | efter behov | Læg et låg på kogegrejet.                                                                        |
| 1 - 2     | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.                                                                            | 5 - 25      | Rør ind imellem.                                                                                 |
| 1 - 2     | Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.                                                                             | 10 - 40     | Læg låg på under tilberedningen.                                                                 |
| 2 - 3     | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.                                                        | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 3 - 4     | Dampning af grøntsager, fisk, kød.                                                                                       | 20 - 45     | Tilsæt et par spsk. væske.                                                                       |
| 4 - 5     | Dampning af kartofler.                                                                                                   | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.                                                         |
| 4 - 5     | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.                                                               | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                              |
| 6 - 7     | Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.                                                                                |
| 7 - 8     | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                  | 5 - 15      | Vendes undervejs.                                                                                |
| 9         | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                            |             |                                                                                                  |
|           | Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                 |             |                                                                                                  |

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

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

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaske middel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende 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 indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.                                                      | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                                      |
|                                                                                                               | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.                                               | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                        |
|                                                                                                               | Pause er tændt.                                                                                      | Se "Daglig brug".                                                                                                               |
|                                                                                                               | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                                    | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                       |
| 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 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.                       |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.                                                              | Effektstyring er tændt.                                                                              | Se "Daglig brug".                                                                                                               |
| Sensorfelterne bliver varme.                                                                                  | Kogegrejret er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.                       | Sæt om muligt stort kogegrej på de bedste 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".                                                                                                               |
|  tændes.                    | Der står ikke noget kogegrej på zonen.                                                               | Sæt kogegrej på zonen.                                                                                                          |
|                                                                                                               | Der er brugt forkert kogegrej.                                                                       | Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".                                                                                          |
|                                                                                                               | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.                                               | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".                                                                  |

| Problem                                                                                           | Mulig årsag                            | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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. |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                   | Den elektriske tilslutning er forkert. | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                                                                                                                                                                                                                             |

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

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

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

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Specifikation for kogezoner

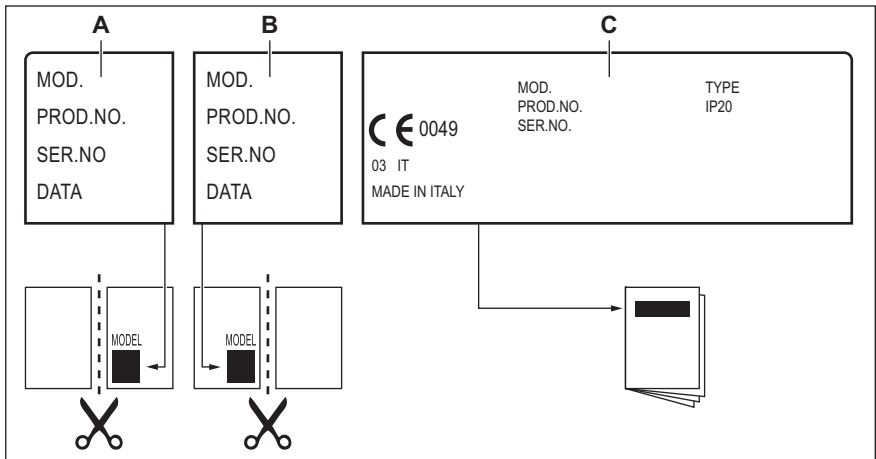
| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter af kogegrej [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Forrest i midten | 2300                                  | 3700           | 10                                  | 180 - 210                 |
| Bagest i midten  | 1400                                  | 2500           | 4                                   | 125 - 145                 |

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

## 9.2 Mærkater leveret med tilbehørsposen

Sæt de klæbende mærkater fast som angivet herunder:



- A. Sæt det fast på garantikortet, og send denne del (hvis relevant).
- B. Sæt det fast på garantikortet, og behold denne del (hvis relevant).
- C. Sæt det fast på instruktionshæftet.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

|                                                  |                  |                       |
|--------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| Identifikation af model                          |                  | HOI335F               |
| Type kogesektion                                 |                  | Indbygget kogesektion |
| Antal kogezoner                                  |                  | 2                     |
| Opvarmningsteknologi                             |                  | Induktion             |
| Diameter af runde kogezoner (Ø)                  | Forrest i midten | 21,0 cm               |
|                                                  | Bagest i midten  | 14,5 cm               |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forrest i midten | 188,90 Wh/kg          |
|                                                  | Bagest i midten  | 183,40 Wh/kg          |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |                  | 186,20 Wh / kg        |

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.
- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.

- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# WE'RE THINKING OF YOU

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

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Register your product for better service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 **Warning / Caution-Safety information**

 **General information and tips**

 **Environmental information**

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....  | 19 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 21 |
| 3. INSTALLATION.....        | 23 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 26 |
| 5. DAILY USE.....           | 27 |
| 6. HINTS AND TIPS.....      | 30 |
| 7. CARE AND CLEANING.....   | 31 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....     | 31 |
| 9. TECHNICAL DATA.....      | 33 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....  | 34 |

## 1. SAFETY INFORMATION

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

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

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.

- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.

- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

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

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



#### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

## **2.4 Care and cleaning**

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

## **2.5 Service**

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

## **2.6 Disposal**



#### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

## **3. INSTALLATION**



#### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### **3.1 Before the installation**

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

Model .....  
PNC .....  
Serial number .....

## 3.2 Built-in hobs

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

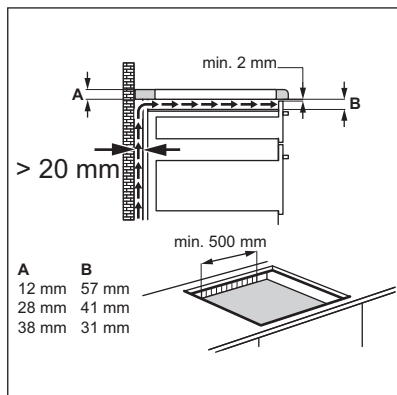
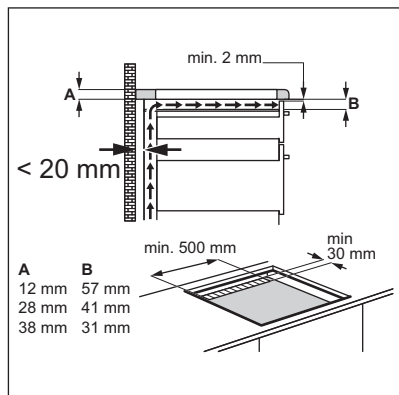
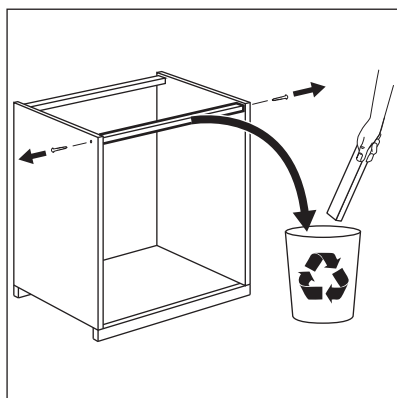
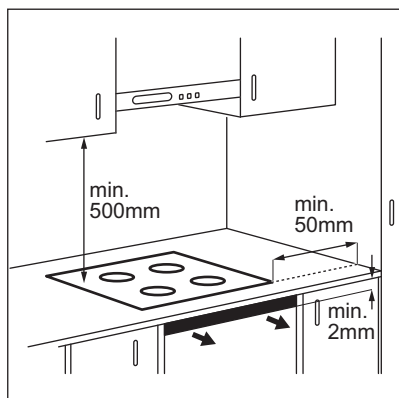
## 3.3 Connection cable

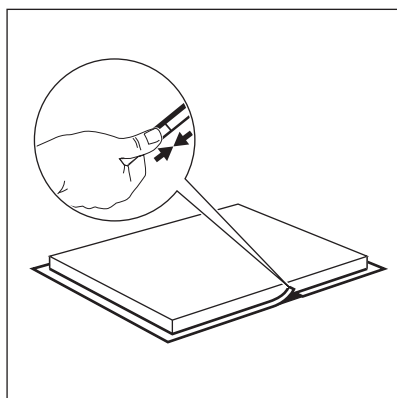
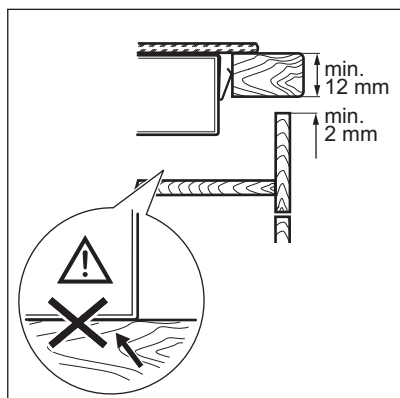
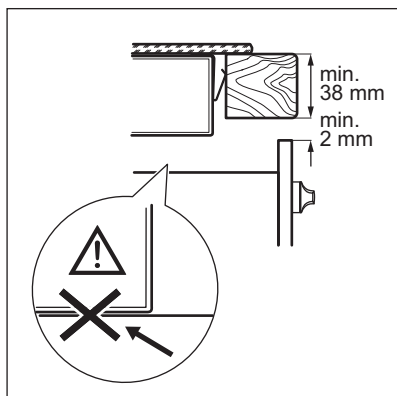
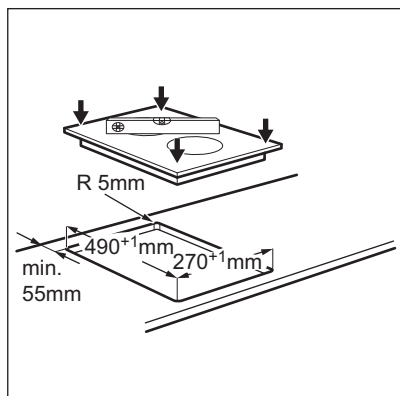
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Speak to your local Service Centre.

## 3.5 Assembly

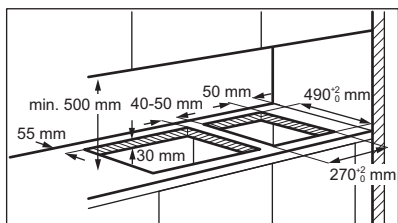
## 3.4 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.





### 3.6 Installation of more than one hob



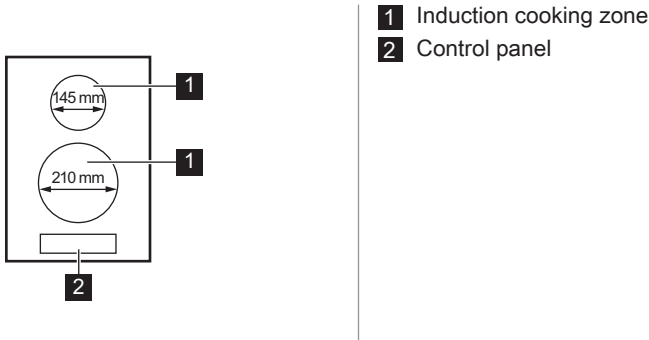
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation

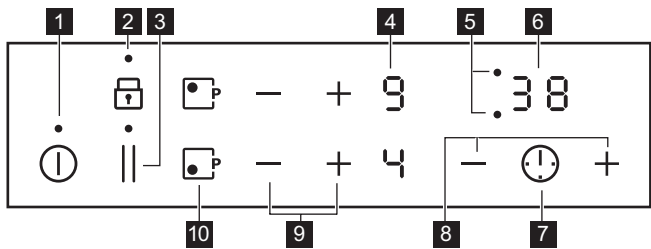


## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



### 4.2 Control panel layout



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

| Sensor field | Function                          | Comment                                  |
|--------------|-----------------------------------|------------------------------------------|
| 1 ①          | ON / OFF                          | To activate and deactivate the hob.      |
| 2 ②          | Lock / Child Safety Device        | To lock / unlock the control panel.      |
| 3            | Pause                             | To activate and deactivate the function. |
| 4 -          | Heat setting display              | To show the heat setting.                |
| 5 -          | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time. |
| 6 -          | Timer display                     | To show the time in minutes.             |
| 7 ③          | -                                 | To select the cooking zone.              |
| 8 + / -      | -                                 | To increase or decrease the time.        |

| Sensor field | Function   | Comment                   |
|--------------|------------|---------------------------|
| 9            | -          | To set a heat setting.    |
| 10           | PowerBoost | To activate the function. |

### 4.3 Heat setting displays

| Display | Description                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | The cooking zone is deactivated.                                                                 |
|         | The cooking zone operates.                                                                       |
|         | Pause operates.                                                                                  |
|         | PowerBoost operates.                                                                             |
|         | There is a malfunction.                                                                          |
|         | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |
|         | Lock / Child Safety Device operates.                                                             |
|         | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.                              |
|         | Automatic Switch Off operates.                                                                   |

### 4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

**WARNING!**  
 There is a risk of burns from residual heat.

The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently

using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

## 5. DAILY USE

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic

signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

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

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

### 5.3 The heat setting

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

### 5.4 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to “Technical data” chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch .  comes on.

**To deactivate the function:** touch  or .

### 5.5 Timer

- **Count Down Timer**

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

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

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

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

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

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



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

**To stop the sound:** touch .

- **Minute Minder**

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

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

**To stop the sound:** touch .

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



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

### 5.6 Pause

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

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

The function does not stop the timer functions.

Touch **||** to activate the function.

**[u]** comes on. The heat setting is lowered to 1.

**To deactivate the function**, touch **||**. The previous heat setting comes on.

## 5.7 Lock

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

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch **[r]**. **[L]** comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

**To deactivate the function:** touch **[r]**. The previous heat setting comes on.



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

## 5.8 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with **①**. Do not set any heat setting. Touch **[r]** for 4 seconds. **[L]** comes on. Deactivate the hob with **①**.

**To deactivate the function:** activate the hob with **①**. Do not set any heat setting. Touch **[r]** for 4 seconds. **[L]** comes on. Deactivate the hob with **①**.

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with **①**. **[L]** comes on. Touch **[r]** for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with **①** the function operates again.

## 5.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch **①** for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch **||** for 3 seconds. **[b]** or **[b]** comes on. Touch **+** of the front left zone to choose one of the following:

- **[b]** - the sounds are off
- **[b]** - the sounds are on

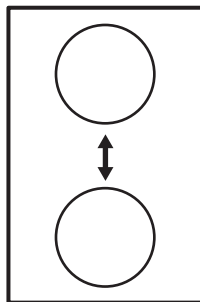
To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to **[b]** you can hear the sounds only when:

- you touch **①**
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

## 5.10 Power management

- All cooking zones are connected to one phase. See the illustration.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones exceeds maximum electricity loading of the phase.
- The function divides the power between cooking zones.
- The function decreases the power to the other cooking zones.
- The heat setting display of the reduced zones alternates between the chosen heat setting and the reduced heat setting. After some time the heat setting display of the reduced zones stays on the reduced heat setting.



## 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

**Cookware is suitable for an induction hob if:**

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

### 6.2 The noises during operation

**If you can hear:**

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

### 6.3 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting                                                                           | Use to:                                               | Time (min)   | Hints                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|
|  - 1 | Keep cooked food warm.                                | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2                                                                                  | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25       | Mix from time to time.     |

| Heat setting                                                                     | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                                                                            | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                       |
| 2 - 3                                                                            | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.                                                | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4                                                                            | Steam vegetables, fish, meat.                                                                                | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.                                                    |
| 4 - 5                                                                            | Steam potatoes.                                                                                              | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.                                              |
| 4 - 5                                                                            | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                     |
| 6 - 7                                                                            | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.                                                                     |
| 7 - 8                                                                            | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn halfway through.                                                                     |
| 9                                                                                | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                           |
|  | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.                                                     |              |                                                                                           |

## 7. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

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

### 7.2 Cleaning the hob

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

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

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

## 8. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 8.1 What to do if...

| Problem                                                                                                      | Possible cause                                                                          | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob.                                                                      | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.        | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                              | The fuse is blown.                                                                      | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                              | You do not set the heat setting for 10 seconds.                                         | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                              | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                                   | Touch only one sensor field.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                              | Pause operates.                                                                         | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                              | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                         | Remove the object from the sensor fields.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| The hob deactivates.                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                                                | Remove the object from the sensor field.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                    | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                                                                                                                                                                                                                  |
| The heat setting changes between two levels.                                                                 | Power management operates.                                                              | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| The sensor fields become hot.                                                                                | The cookware is too large or you put it too near to the controls.                       | Put large cookware on the rear zones, if possible.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.                                                    | The sounds are deactivated.                                                             | Activate the sounds. Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  comes on.                 | Child Safety Device or Lock operates.                                                   | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  comes on.                 | There is no cookware on the zone.                                                       | Put cookware on the zone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                              | The cookware is unsuitable.                                                             | Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                              | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.                   | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  and a number come on.     | There is an error in the hob.                                                           | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |

| Problem                             | Possible cause                          | Remedy                                                                                                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You can hear a constant beep noise. | The electrical connection is incorrect. | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation. |

## 8.2 If you cannot find a solution...

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

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

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Cooking zones specification

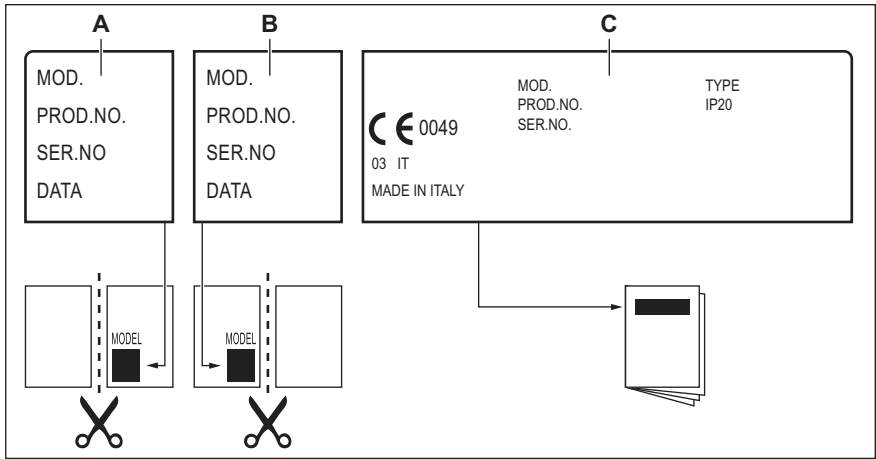
| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Middle front | 2300                                     | 3700           | 10                                | 180 - 210              |
| Middle rear  | 1400                                     | 2500           | 4                                 | 125 - 145              |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

9.2 Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



- A. Stick it on Guarantee Card and send this part (if applicable).

B. Stick it on Guarantee Card and keep this part (if applicable).
- C. Stick it on instruction booklet.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014 valid for EU market only

|                                                           |              |               |
|-----------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Model identification                                      |              | HOI335F       |
| Type of hob                                               |              | Built-In Hob  |
| Number of cooking zones                                   |              | 2             |
| Heating technology                                        |              | Induction     |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Middle front | 21.0 cm       |
|                                                           | Middle rear  | 14.5 cm       |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Middle front | 188.9 Wh / kg |
|                                                           | Middle rear  | 183.4 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |              | 186.2 Wh / kg |

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

10.2 Energy saving

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

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

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.

- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

## SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

**[www.electrolux.com/support](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.....  | 36 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 38 |
| 3. ASENNUKSEEN.....         | 40 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 43 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 44 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 47 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 48 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 49 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 50 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 51 |

## 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**

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## **1.2 Yleiset turvallisuusohjeet**

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- **HUOMAUTUS:** Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- **HUOMAUTUS:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaä, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaä tai keittotason mukana toimitettuja suojaä. Virheellisten suojiä käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen 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 pinnat 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.
- Varmista, että työtason ja laitteen etuosan välissä on 2 mm:n ilmanvaihtoaukko. Takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat riittämättömästä ilmanvaihtoaukosta.

## 2.2 Sähköliitännät



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, 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 ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) 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 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30

cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineksia kuumaan öljyyn.



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



#### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin

tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## **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 kestämään 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 lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

## **3. ASENNUKSEEN**



#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### **3.1 Ennen asentamista**

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

Malli .....  
Tuotenumero .....  
Sarjanumero .....

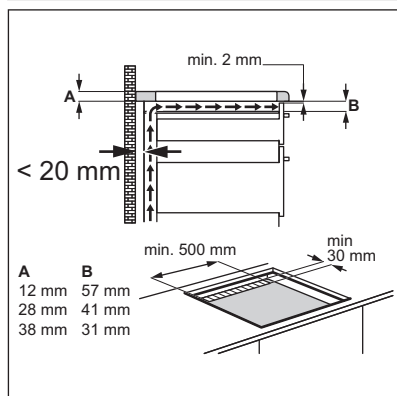
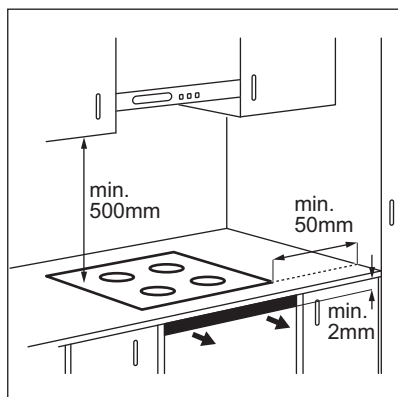
### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

### 3.3 Liitäntäjohto

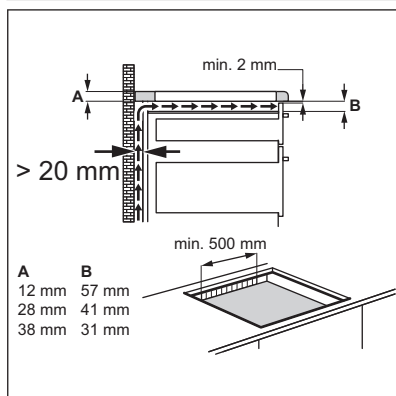
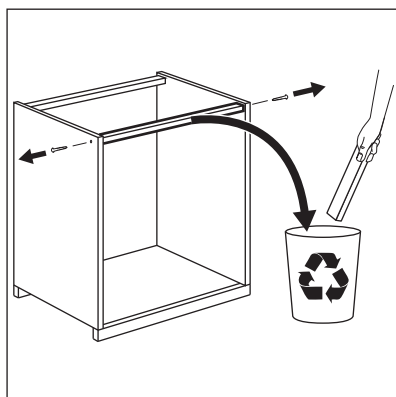
- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohtotyypin vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

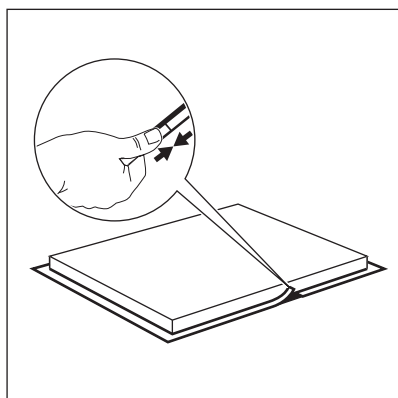
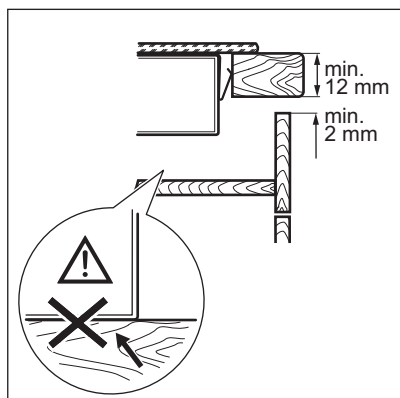
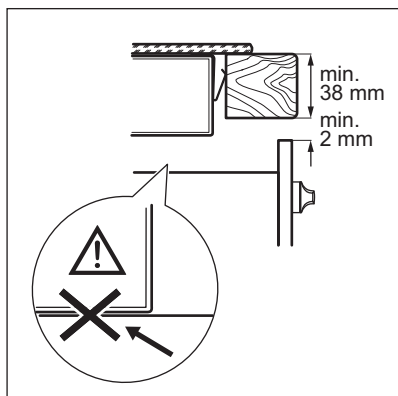
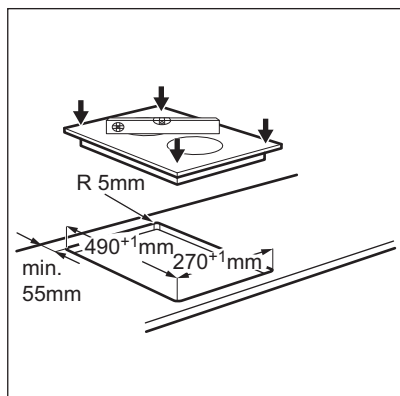
### 3.5 Asennus



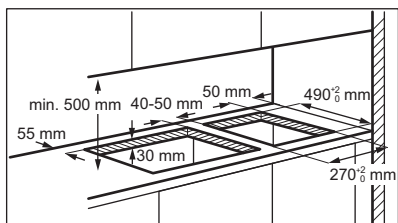
### 3.4 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle

1. Puhdista työtas leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä tuotteen mukana toimitettu 2 x 6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen pinnan ulkoista reunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat yhden keittotason sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.





### 3.6 Useamman kuin yhden keittotason asennus



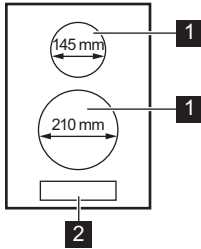
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation



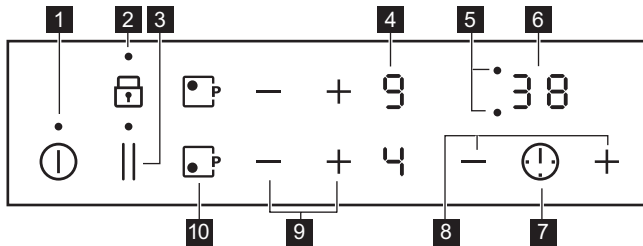
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet



- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

|          | Kosketuspainike | Toiminto                           | Kuvaus                                              |
|----------|-----------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>1</b> |                 | PÄÄLLE / POIS                      | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.       |
| <b>2</b> |                 | Lukko / Lapsilukko                 | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen. |
| <b>3</b> |                 | Tauko                              | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.         |
| <b>4</b> | -               | Tehotason näyttö                   | Tehotason näyttäminen.                              |
| <b>5</b> | -               | Keittoalueiden ajastimen ilmaismet | Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.   |
| <b>6</b> | -               | Ajastimen näyttö                   | Ajan osoittaminen minuutteina.                      |
| <b>7</b> |                 | -                                  | Keittoalueen valitseminen.                          |

| Kosketuspainike | Toiminto   | Kuvaus                            |
|-----------------|------------|-----------------------------------|
| 8               | -          | Ajan lisääminen tai vähentäminen. |
| 9               | -          | Tehotason säätäminen.             |
| 10              | PowerBoost | Toiminnon kytkeminen toimintaan.  |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö   | Kuvaus                                                                                                       |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.                                                                     |
| -        | Keittoalue on toiminnassa.                                                                                   |
|          | Tauko on kytketty päälle.                                                                                    |
|          | PowerBoost on kytketty päälle.                                                                               |
| + numero | Toimintahäiriö.                                                                                              |
| /  /     | OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |
|          | Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.                                                                       |
|          | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.                                  |
|          | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.                                                             |

### 4.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



#### VAROITUS!

/ / Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä

olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

## 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 kytkettyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkettyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkettyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

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

# 5.3 Tehotaso

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

# 5.4 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkettyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

## Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa   syttyy.

## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .

# 5.5 Ajastin

## • Ajanlaskuajastin

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

## Keittoalueen asettaminen:

kosketa painiketta ① toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

## Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan

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

## Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

kosketa painiketta ① haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta ① 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 kytkettyy pois toiminnasta.

## Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta ①.

## • Hälytinajastin

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

#### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

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

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.6 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .  syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso palautuu.

## 5.7 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 kytketty ylös.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.8 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

#### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

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

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

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

#### Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

#### keittoaikaa koskien:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.

#### Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.

Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket

keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.

## 5.9 OffSound Control

### (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

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

painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

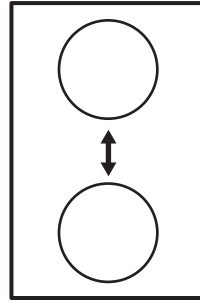
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä.

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

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

## 5.10 Tehonhallinta

- Kaikki keittoalueet on liitetty yhteen vaiheeseen. Katso kuva.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittää vaiheen maksimisähkökuormituksen.
- Toiminto jakaa virran eri keittoalueisiin.
- Toiminto laskee muiden keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokierrittasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokierrittasojilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- 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.

#### Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

#### Keittoastian mitat

- Induktiokierrittasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotasoon toimintoja päälle.



Ks. "Tekniset tiedot".

### 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
  - Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.
- Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

### 6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotasoon ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen.

Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusalueella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso                                                                             | Käyttökohde:                                                                                                                                          | Aika (min)     | Vinkkejä                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito.                                                                                                                      | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                              |
| 1 - 2                                                                                | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.                                                                                       | 5 - 25         | Sekoita aika ajoin.                                                                                           |
| 1 - 2                                                                                | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.                                                                                                     | 10 - 40        | Valmista kannen alla.                                                                                         |
| 2 - 3                                                                                | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.                                                                                         | 25 - 50        | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4                                                                                | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.                                                                                                                   | 20 - 45        | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.                                                                     |
| 4 - 5                                                                                | Höyryssä kypsennetyt perunat.                                                                                                                         | 20 - 60        | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.                                                             |
| 4 - 5                                                                                | Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.                                                                                              | 60 - 150       | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.                                                                 |
| 6 - 7                                                                                | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                             |
| 7 - 8                                                                                | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.                                                                                               | 5 - 15         | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                             |
| 9                                                                                    | Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisen friteeraus.                                            |                |                                                                                                               |
|  P | Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.                                                                                                  |                |                                                                                                               |

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



**VAROITUS!**  
 Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

## 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **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 aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                                            | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.                                |
|                                                                                                                | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.                | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                                                                                | Tauko on kytketty päälle.                                                           | Ks. "Päivittäinen käyttö".                                                                                   |
|                                                                                                                | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.                                         | Puhdista käyttöpaneeli.                                                                                      |
| 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 merkivalo 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.   |
| Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.                                                                       | Tehonhallinta toimii.                                                               | Ks. "Päivittäinen käyttö".                                                                                   |
| Kosketuspainikkeet kuumenevat.                                                                                 | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.               | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.                                               |

| Ongelma                                                                                                          | Mahdollinen syy                                                    | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.                                            | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.                           | Kytke äänimerkit toimintaan. Ks. "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  menee päälle.                   | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.                           | Ks. "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  menee päälle.                   | Alueella ei ole keittoastioita.                                    | Laita alueelle keittoastia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                  | Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.                        | Käytä keittotasolle soveltuva keittotastia. Ks. "Neuvoja ja vinkkejä".                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                  | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle. | Käytä oikeankokoista keittotastia. Ks. "Tekniset tiedot".                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe.                                  | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.                                                                  | Sähkökytkentä on väärä.                                            | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä

virheilmoitus. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuukirjassa.

# 9. TEKNISET TIEDOT

## 9.1 Keittoaluemääritykset

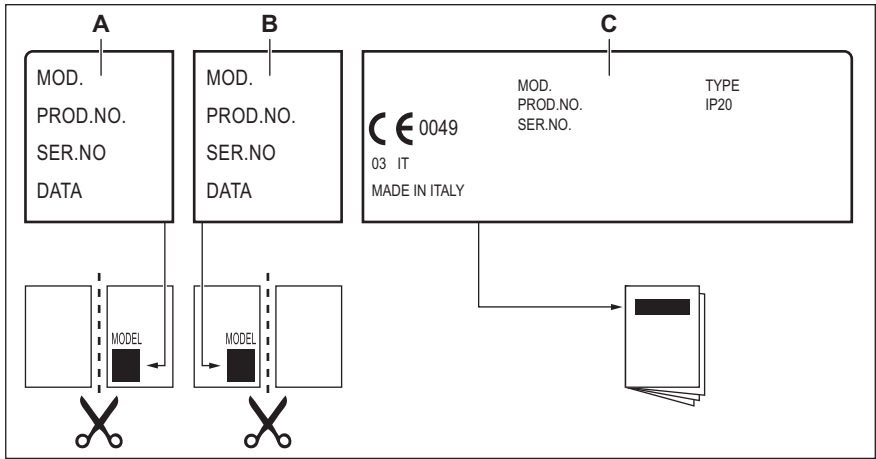
| Keittoalue      | Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kesto enintään [min] | Ruoanlaittovälineen halkaisija [mm] |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Keskellä edessä | 2300                                | 3700           | 10                              | 180 - 210                           |
| Keskellä takana | 1400                                | 2500           | 4                               | 125 - 145                           |

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

9.2 Lisävarustepakkauksen mukana toimitetut merkit

Kiinnitä merkit seuraavasti:



- A. Kiinnitä se takuukorttiin ja lähetä tämä osa (jos soveltuu).
- B. Kiinnitä se takuukorttiin ja säilytä tämä osa (jos soveltuu).
- C. Kiinnitä se ohjekirjaan.

10. ENERGIA TEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-aluetta

|                                                           |                                      |                            |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Mallin tunnus                                             | HOI335F                              |                            |
| Keittotasotyyppi                                          | Kalusteeseen asennettava keittotasoa |                            |
| Keittoalueiden määrä                                      | 2                                    |                            |
| Kuumennustekniikka                                        | Induktio                             |                            |
| Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)                   | Keskellä edessä<br>Keskellä takana   | 21,0 cm<br>14,5 cm         |
| Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking) | Keskellä edessä<br>Keskellä takana   | 188,9 Wh/kg<br>183,4 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)             | 186,2 Wh/kg                          |                            |

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittöön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.

- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai 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..... | 53 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 55 |
| 3. MONTERING.....             | 57 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....    | 60 |
| 5. DAGLIG BRUK.....           | 61 |
| 6. RÅD OG TIPS.....           | 64 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....   | 65 |
| 8. FEILSØKING.....            | 65 |
| 9. TEKNISKE DATA.....         | 67 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....       | 68 |

## 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 personer**

- 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 hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra produktet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## **1.2 Generell sikkerhet**

- ADVARSEL: Apparatet 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.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet 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 uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installasjon



#### **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 føttøy.
- Dekk skårne overflater 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.
- Sørg for at ventilasjonsavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.
- 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.

## 2.2 Elektrisk tilkopling



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.

- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- 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 plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på koketoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## **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 Avfallsbehandling**



#### **ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, 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.

Modell .....  
PNC  
(produktnummer) .....  
Serienummer .....

## 3.2 Koketopper

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

## 3.3 Tilkoblingskabel

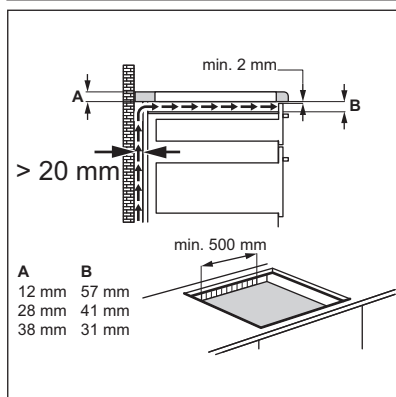
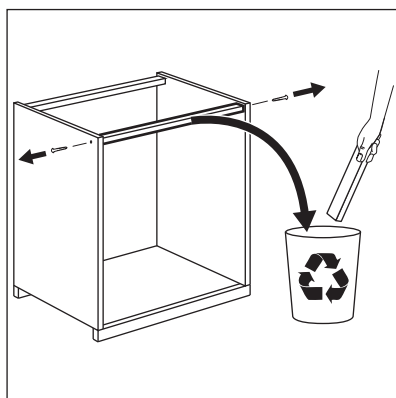
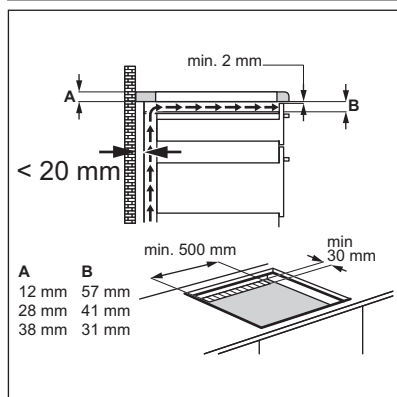
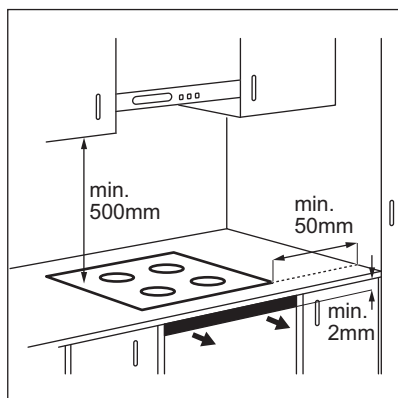
- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

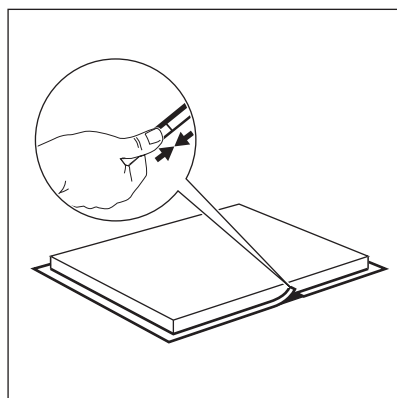
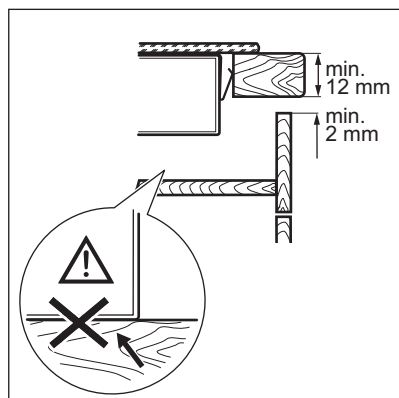
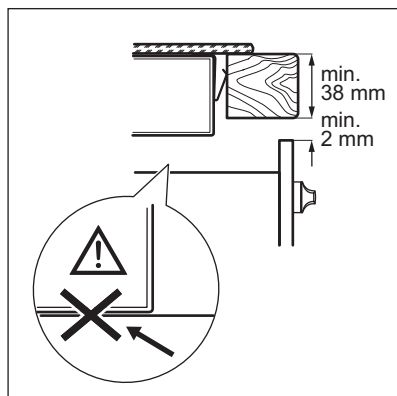
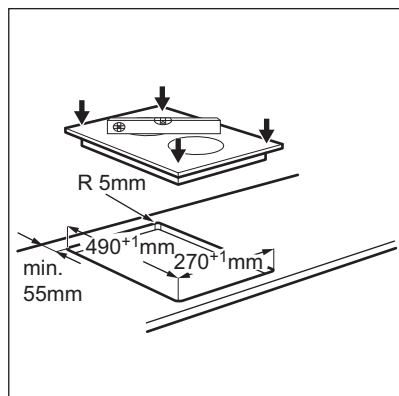
## 3.4 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.

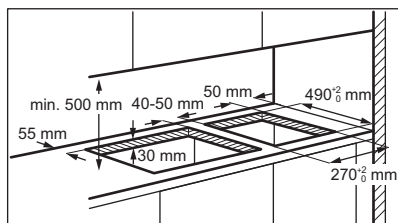
## 3.5 Montering

2. Fest tetningsbåndet 2x6 mm som følger med, til den nedre kanten av komfyrtoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av komfyrtoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.





### 3.6 Installasjon av mer enn én koke topp



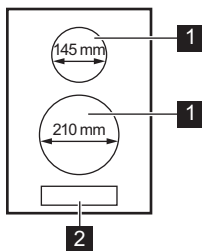
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation



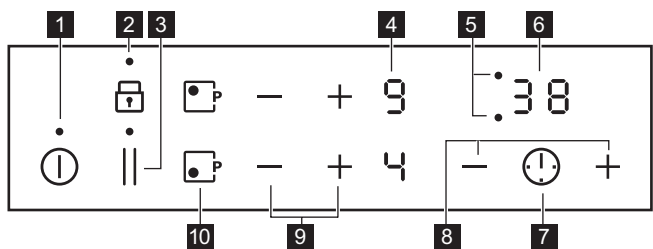
# 4. PRODUKTBEKRIVELSE

## 4.1 Oversikt over koketoppen



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

## 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

| Sensorfelt | Funksjon | Beskrivelse                                                                |
|------------|----------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1          | ⓘ        | PÅ / AV<br>Slå koketoppen av og på.                                        |
| 2          | 🔒        | Sperre / Barnesikringsenhet<br>Låse/låse opp betjeningspanelet.            |
| 3          |          | Pause<br>Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                              |
| 4          | -        | Effektrinndisplay<br>For å vise effektrinnet.                              |
| 5          | -        | Tidsindikatorer for kokesoner<br>Viser hvilken sone tiden er innstilt for. |
| 6          | -        | Tidsurdisplay<br>Vise tiden i minutter.                                    |
| 7          | ⓘ        | -<br>Velge kokesone.                                                       |
| 8          | + / -    | -<br>Øke eller redusere tiden.                                             |

| Sensorfelt | Funksjon                                                                                     | Beskrivelse                     |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 9          | + / -                                                                                        | Stille inn en varmeinnstilling. |
| 10         |  PowerBoost | Aktivere funksjonen.            |

## 4.3 Effektttrinndisplayer

| Display                                                                                                                                                                                                                                                  | Beskrivelse                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | Kokesonen er slått av.                                                                     |
|  -                                                                                      | Kokesonen er i bruk.                                                                       |
|                                                                                                                                                                          | Pause er aktivert.                                                                         |
|                                                                                                                                                                          | PowerBoost er aktivert.                                                                    |
|  + tall                                                                                                                                                                  | Det har oppstått en feil.                                                                  |
|  /  /  | OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme. |
|                                                                                                                                                                          | Sperre / Barnesikringsenhet er aktivert.                                                   |
|                                                                                                                                                                          | Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.                        |
|                                                                                                                                                                          | Automatisk utkopling er aktivert.                                                          |

## 4.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

 /  /  Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.

## 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 effektttrinnet 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.

- komfyrtoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- 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 – 2 | 6 timer                        |
| 3 – 4                                                                                  | 5 timer                        |
| 5                                                                                      | 4 timer                        |
| 6 – 9                                                                                  | 1,5 timer                      |

### 5.3 Effekttrinnet

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

### 5.4 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til det høyeste effekttrinnet.



Se i kapittelet "Tekniske data".

**Aktivere funksjonen for en kokesone:**

berør   tennes.

**For å deaktivere denne funksjonen:** berør

 eller .

### 5.5 Timer

#### • Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

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

**For å aktivere funksjonen eller endre tid:**

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

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

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



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

**For å stoppe lyden:** berører du .

#### • Varselur

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

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

**For å stoppe lyden:** berører du .

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



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

### 5.6 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste varmeinnstilling.

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

Berør **||** for å aktivere funksjonen.

**[u]** tennes. Varmeinnstillingen reduseres til 1.

**For å deaktivere denne funksjonen,**

berører du **||**. Den forrige innstillingen for varme aktiveres.

## 5.7 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 **[T]**. **[L]** tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

**For å deaktivere denne funksjonen:** berør **[T]**. Det tidligere effekttrinnet aktiveres.



Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.8 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med **①**. Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på **[T]** i 4 sekunder. **[L]** Indikatoren tennes. Deaktiver komfyrtoppen med **①**.

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med **①**. Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på **[T]** i 4 sekunder. **[u]** tennes. Deaktiver komfyrtoppen med **①**.

**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** Aktiver koketoppen med **①**. **[L]** Indikatoren tennes. Trykk på **[T]** i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene komfyrtoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med **①**, blir funksjonen aktivert på nytt.

## 5.9 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydssignalene)

Deaktiver komfyrtoppen. Berør **①** i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør **||** i 3 sekunder. **[u]** eller **[b]** tennes. Berør **+** på sonen foran til venstre for å velge ett av følgende:

- **[b]** – lydene er avslått

- **[u]** – lydene er på

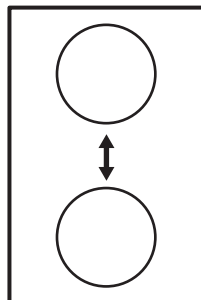
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to **[b]** kan du kun høre lydene når:

- du berører **①**
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

## 5.10 Effektstyring

- Alle kokesonene er koblet til én fase. Se bildet.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene overstiger den maksimale elektriske effekten for fasen.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene.
- Displayet for varmeinnstillingene av de reduserte sonene veksler mellom den valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen. Etter en tid forblir varmeinnstilling-displayet av de reduserte sonene på den reduserte varmeinnstillingen.



## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



For induksjonssonene skaper et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede 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.

#### Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

#### Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

#### Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

### 6.2 Støy under bruk

#### Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrellyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

**Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.**

### 6.3 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Effekttrinn                                                                            | Brukes til:                                       | Tid (min)   | Tips                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------|----------------------------|
|  – 1 | Holde ferdig tilberedt mat varm.                  | etter behov | Sett et lokk på kokekaret. |
| 1 – 2                                                                                  | Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin. | 5 – 25      | Bland innimellom.          |

| Effekttrinn                                                                      | Brukes til:                                                                                                                  | Tid (min)   | Tips                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 – 2                                                                            | Størkning: luftige omeletter, eggestand.                                                                                     | 10 – 40     | Tilberedes med lokk.                                                                          |
| 2 – 3                                                                            | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.                                                                                 | 25 – 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 3 – 4                                                                            | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.                                                                                            | 20 – 45     | Tilsett et par spiseskjeer væske.                                                             |
| 4 – 5                                                                            | Dampkoking av poteter.                                                                                                       | 20 – 60     | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.                                                         |
| 4 – 5                                                                            | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.                                                                      | 60 – 150    | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.                                                      |
| 6 – 7                                                                            | Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden.                                                                   |
| 7 – 8                                                                            | Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.                                                                           | 5 – 15      | Snu etter halve steketiden.                                                                   |
| 9                                                                                | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                        |             |                                                                                               |
|  | Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.                                                                              |             |                                                                                               |

## 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 komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape på glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

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

sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem                                                                                                | Mulig årsak                                                                              | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.                                                       | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.                  | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                        | Sikringen har gått.                                                                      | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                        | Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.                                         | Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                        | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.                                           | Berør bare ett sensorfelt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                        | Pause er aktivert.                                                                       | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                        | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.                                        | Rengjør betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av.<br>Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av. | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.                                           | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Komfyrtoppen deaktiveres.                                                                              | Du har satt noe på sensorfeltet ①.                                                       | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Restvarmeindikatoren vises ikke.                                                                       | Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet. | Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Effekttrinnet endres mellom to trinn.                                                                  | Effektstyring er aktivert.                                                               | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sensorfeltene blir varme.                                                                              | Kokekaret er for stort eller du setter 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».                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  tennes.             | Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.                                             | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  tennes.             | Det er ikke noe kokekar på sonen.                                                        | Sett kokekaret på kokesonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                        | Du bruker feil kokekar.                                                                  | Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                        | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.                                    | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  og et tall tennes.  | Det er en feil på komfyrtoppen.                                                          | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd.                                                                       | Den elektriske tilkoblingen er feil.                                                     | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.                                                                                                                                                                                                                                     |

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken

(du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Spesifikasjoner for kokesoner

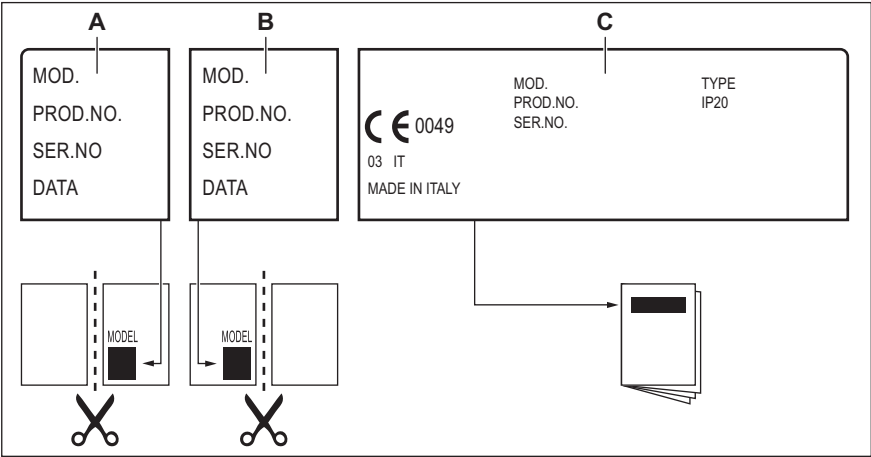
| Kokesone     | Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar – diameter [mm] |
|--------------|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Midtre foran | 2300                                    | 3700           | 10                                 | 180 - 210               |
| Midtre bak   | 1400                                    | 2500           | 4                                  | 125 - 145               |

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

9.2 Du finner etiketter i posen med tilbehør

Plasser de selvklebende etikettene som vist nedenfor:



- A. Klistres på garantikortet, og denne delen sendes(hvis aktuelt).
- B. Klistres på garantikortet, og denne delen beholdes (hvis aktuelt).

- C. Klistres på instruksjonsheftet.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

|                                                 |                            |                            |
|-------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Modellidentifikasjon                            | HOI335F                    |                            |
| Type koketopp                                   | Koketopp for innbygging    |                            |
| Antall kokesoner                                | 2                          |                            |
| Varmeteknologi                                  | Induksjon                  |                            |
| Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)             | Midtre foran<br>Midtre bak | 21,0 cm<br>14,5 cm         |
| Strømforbruk per kokesone (EC electric cooking) | Midtre foran<br>Midtre bak | 188,9 Wh/kg<br>183,4 Wh/kg |
| Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)    | 186,2 Wh/kg                |                            |

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse

#### 10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den 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.....    | 69 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 71 |
| 3. INSTALLATION.....            | 73 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 76 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 77 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 80 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 81 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 81 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 83 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 84 |

## 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 av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING: Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- VARNING: Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- VARNING: Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.

- **ARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **ARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **ARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### **ARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



#### **ARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att 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.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras 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 produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.

- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- 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 repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## **2.4 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 slip-effekt, 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 Avfallshantering**



#### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

# **3. INSTALLATION**



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## **3.1 Före installationen**

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

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

## **3.2 Inbyggnadshällar**

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

## **3.3 Nätkabel**

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

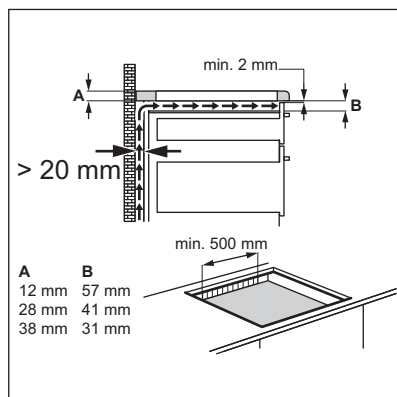
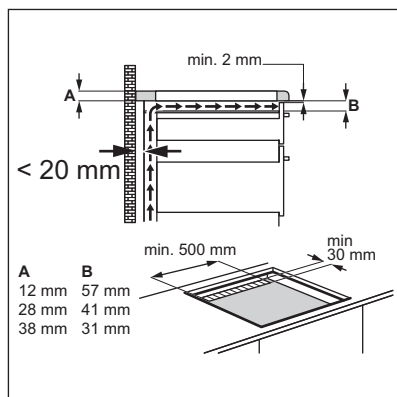
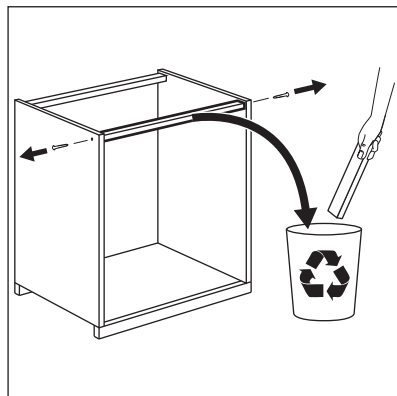
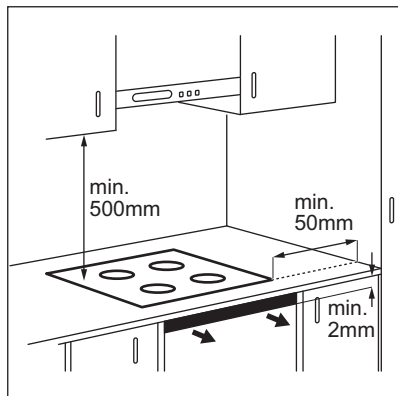
### 3.4 Fästa tätningen - installation på bänken

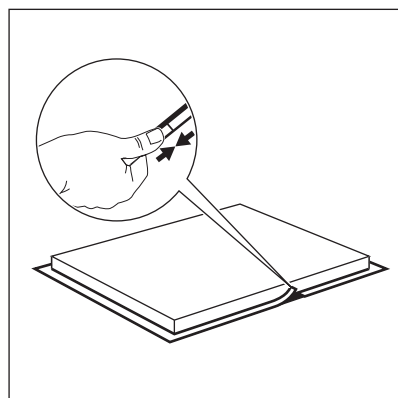
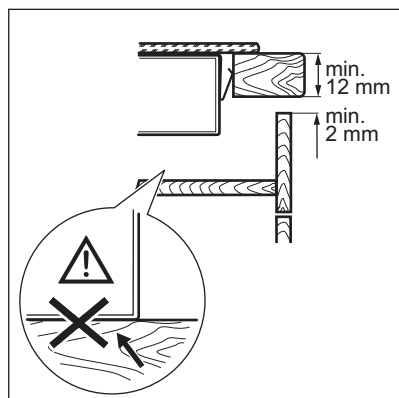
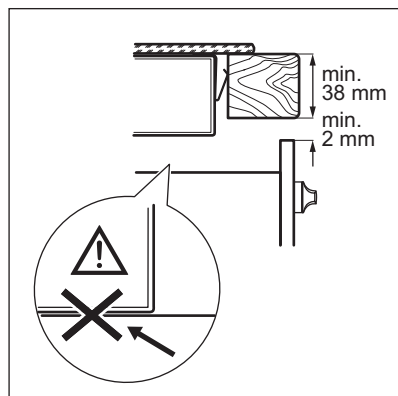
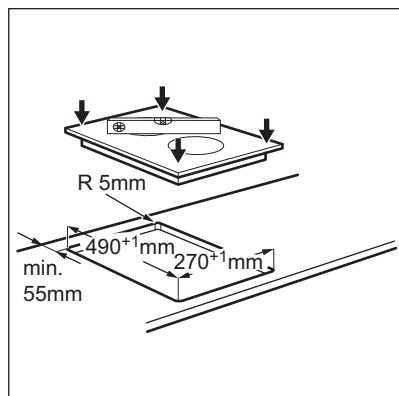
1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast den medföljande tätningslisten (2x6 mm) runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på

glaskeramik. Töj inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.

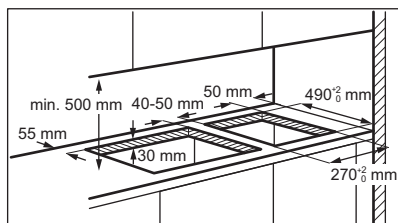
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

### 3.5 Montering





### 3.6 Installation av två eller fler hällar



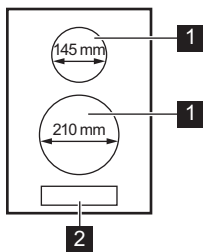
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation



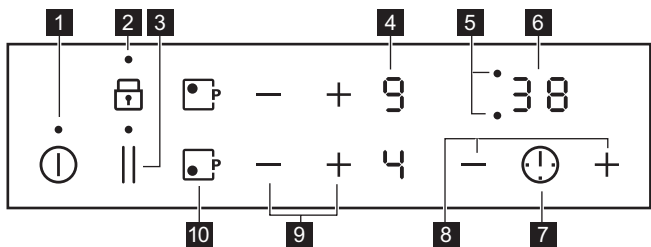
# 4. PRODUKTBEKRIVNING

## 4.1 Beskrivning av matlagningsytan



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

## 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning                                                                          |
|----------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              |          | PÅ/AV (ON/OFF)<br>För att aktivera och avaktivera hällen.                            |
| 2              |          | Knappås / Barnås<br>För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.                           |
| 3              |          | Paus<br>För att aktivera och avaktivera funktionen.                                  |
| 4              | -        | Värmelägesdisplay<br>För att visa det inställda värmeläget.                          |
| 5              | -        | Timerindikatorer för kokzonerna<br>För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |
| 6              | -        | Timerdisplay<br>För att visa tiden i minuter.                                        |
| 7              |          | -<br>För att välja kokzon.                                                           |
| 8              | + / -    | -<br>För att öka eller minska tiden.                                                 |

| Touch-kontroll | Funktion   | Beskrivning                   |
|----------------|------------|-------------------------------|
| <b>9</b>       | -          | För inställning av värmeläge. |
| <b>10</b>      | PowerBoost | För att aktivera funktionen.  |

### 4.3 Visningar av värmeinställning

| Display  | Beskrivning                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
| -        | Kokzonen är på.                                                                                 |
|          | Paus är på.                                                                                     |
|          | PowerBoost är på.                                                                               |
| + siffra | Ett fel har uppstått.                                                                           |
| /  /     | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|          | Knapplås / Barnlås är på.                                                                       |
|          | Kokkärllet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.           |
|          | Automatisk avstängning är på.                                                                   |

### 4.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



#### **WARNING!**

/ / Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

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.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
  - du använder ett olämpligt kokkärl.
- Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

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

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

## 5.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.  
Användning  för att minska värmeläget.  
Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

## 5.4 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på .  tänds.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  eller .

## 5.5 Timer

### • Nedräkningstimer

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

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

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

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

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

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



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

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

### • Signalur

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

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



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.6 Paus

Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till lägsta värmeinställning. När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

**För att avaktivera funktionen,** tryck på  .  
Föregående värmeläge slås på.

## 5.7 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.

## 5.8 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.

## 5.9 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3

sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på den främre vänstra kokzonen för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

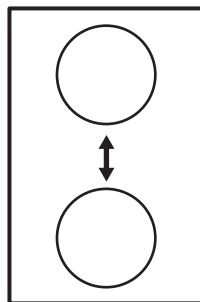
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

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

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

## 5.10 Effektreglering

- Alla kokzoner är anslutna till en fas. Se bilden.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna överskrider maximal elektricitetsbelastning för fasen.
- Funktionen delar strömmen mellan kokzonerna.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockkärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- Kockkärls 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.

#### Kockkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

**Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:**

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

#### Kockkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärls diameter. Kockkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

**Om du hör:**

- knackande ljud: kockkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockkärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

### 6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

#### Värmeinställning

#### Använd för:

#### Tid (min) Tips

 - 1

Varmhållning av tillagad mat.

efter behov

Lägg på locket på kastrullen.

| Värmeinställning                                                                 | Använd för:                                                                                                         | Tid (min)   | Tips                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                                                                            | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.                                                               | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.                                                             |
| 1 - 2                                                                            | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.                                                                          | 10 - 40     | Tillaga med lock.                                                                       |
| 2 - 3                                                                            | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.                                                            | 25 - 50     | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4                                                                            | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.                                                                                      | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.                                                        |
| 4 - 5                                                                            | Kokning av potatis.                                                                                                 | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.                                          |
| 4 - 5                                                                            | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.                                                                  | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                  |
| 6 - 7                                                                            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kottetter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden.                                                                 |
| 7 - 8                                                                            | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.                                                                | 5 - 15      | Vänd efter halva tiden.                                                                 |
| 9                                                                                | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.                                     |             |                                                                                         |
|  | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.                                                                    |             |                                                                                         |

## 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 har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och 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 ugnen.                                                          | Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                                      | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                         | Säkring har gått.                                                                                                      | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | Du har inte ställt in värmeläget för 10 sekunder.                                                                      | Aktivera hällen igen och ställ in värmeläget på mindre än 10 sekunder.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                         | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                                                               | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                         | Paus-läget är på.                                                                                                      | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                         | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                                  | Rengör kontrollpanelen.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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  . | 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.                                                                                                                                                                                              |
| Effektläget ändras mellan två nivåer.                                                                   | Effektreglering är igång.                                                                                              | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Touchkontrollerna blir varma.                                                                           | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                                                               | 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".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  tänds.               | Det finns inget kokkärn på zonen.                                                                                      | Ställ kokkärlet på zonen.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                         | Kokkärlet passar inte.                                                                                                 | Använd lämpliga kokkärn. Se "Råd och tips".                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                                                                 | Använd kokkärn med rätt mått. Se "Tekniska data".                                                                                                                                                                                                                                            |
|  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. |
| Ett konstant pip-ljud hörs.                                                                             | Den elektriska anslutningen är felaktig.                                                                               | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                                                                                                          |

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

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

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

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Data för kokzoner

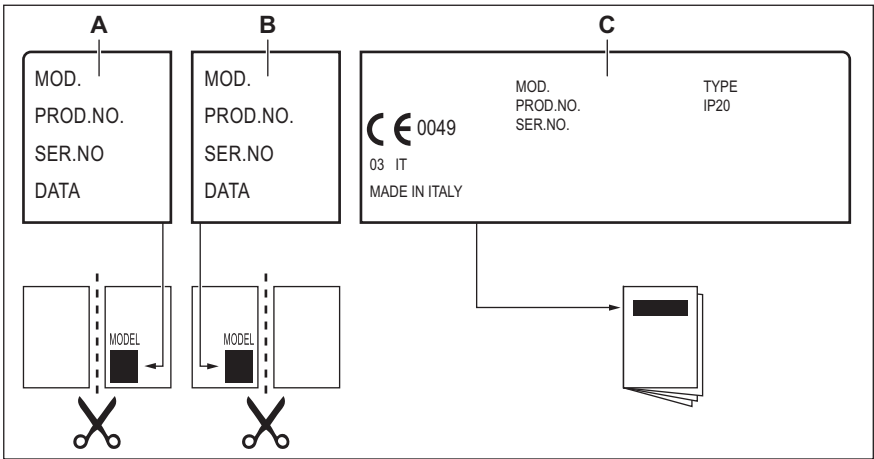
| Kokzon      | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|-------------|--------------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Mitten fram | 2300                                       | 3700           | 10                                   | 180 - 210                |
| Mitten bak  | 1400                                       | 2500           | 4                                    | 125 - 145                |

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets material och storlek.

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

## 9.2 Etiketter som medföljer i tillbehörspåsen

Sätt fast klisteretiketterna enligt anvisningarna nedan:



- A. Sätt fast den på garantikortet och skicka denna del (i förekommande fall).
- B. Sätt fast den på garantikortet och behåll denna del (i förekommande fall).

- C. Sätt fast den på instruktionshäftet.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

|                                                    |                    |             |
|----------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| Modellbeskrivning                                  | HOI335F            |             |
| Typ av häll                                        | Häll för inbyggnad |             |
| Antal kokzoner                                     | 2                  |             |
| Uppvärmningsteknik                                 | Induktion          |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Mitten fram        | 21,0 cm     |
|                                                    | Mitten bak         | 14,5 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Mitten fram        | 188,9 Wh/kg |
|                                                    | Mitten bak         | 183,4 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)     | 186,2 Wh/kg        |             |

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda

#### 10.2 Energibesparing

Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CE

867366056-A-532020