



Thinking of you
Electrolux



EHF3120FOK

EN HOB	USER MANUAL	2
FR TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	12
NO PLATETOPP	BRUKSANVISNING	23
SV INBYGGNADSHÄLL	BRUKSANVISNING	33



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS	4
3. PRODUCT DESCRIPTION	6
4. HELPFUL HINTS AND TIPS	6
5. CARE AND CLEANING	7
6. TROUBLESHOOTING	8
7. INSTALLATION	9
8. TECHNICAL INFORMATION	10

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 for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall 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 non-com-

bustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must 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.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- 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
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an

electrician to change a damaged mains cable.

- 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.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

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



WARNING!

Risk of fire or 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 let cookware to 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 or glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal



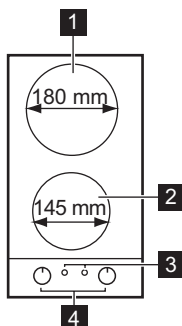
WARNING!

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 cable and discard it.

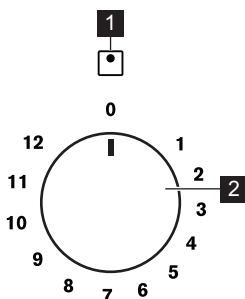
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Cooking zone
- 2 Cooking zone
- 3 Residual heat indicators
- 4 Control knobs

3.2 The control knob



- 1 Assignment of control knobs
- 2 Heat setting (0-12)

3.3 Residual heat indicator

The residual heat indicator comes on when a cooking zone is hot.



WARNING!

The risk of burns from residual heat!

3.4 The heat setting

To activate and increase the heat setting turn the knob clockwise. To decrease the heat setting turn the knob counterclockwise. To deactivate turn the knob to the 0.

4. HELPFUL HINTS AND TIPS

4.1 Cookware



Information about the cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can

cause the colour change on the glass-ceramic surface.

4.2 Energy saving



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.

- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

4.3 Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Application:	Time	Hints
1	To keep cooked food warm.	as required	Put a lid on the cookware.
1-3	To make Hollandaise sauce and to melt butter, chocolate and gelatine.	5-25 min	Mix at intervals.
1-3	To solidify fluffy omelettes and baked eggs.	10-40 min	Cook with a lid on.
4-6	To simmer rice and milk-based dishes and to heat up ready-cooked meals.	25-50 min	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Stir milk dishes halfway through.
4-6	To steam vegetables, fish and meat.	20-45 min	Add some tablespoons of a liquid.
5-7	To steam potatoes.	20-60 min	Use a maximum of ¼ l of water for 750 g of potatoes.
5-7	To cook larger quantities of food, stews and soups.	60-150 min	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients.
8-9	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts and to cook roux.	as required	Turn halfway through.
10-11	To fry hash browns, loin steaks and steaks.	5-15 min	Turn halfway through.
11-12	To boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast) and to deep-fry chips.		

5. CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
 3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).
		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	Problem with the house electrical system.	Examine the fuse in the electrical system of the house in the fuse box. If the fuses blow again and again, speak to qualified electrician.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.

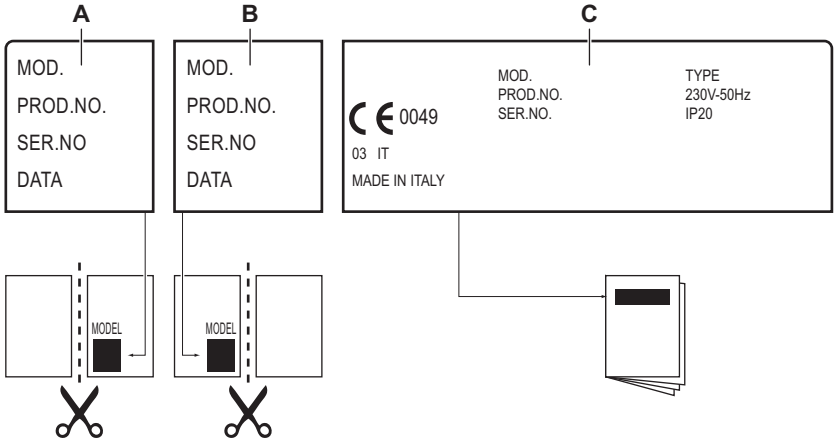
If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty

period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

6.1 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

7. INSTALLATION



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model
- PNC
- Serial number

7.1 Built-in appliances

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

7.2 Connection cable

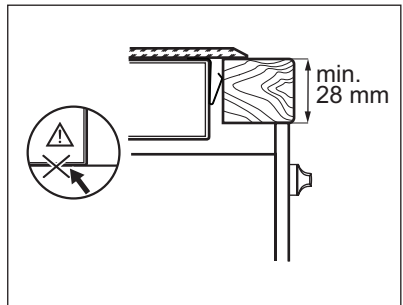
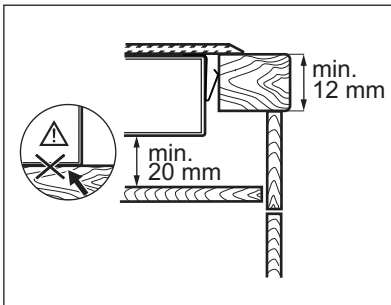
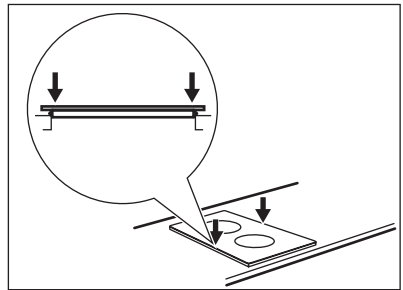
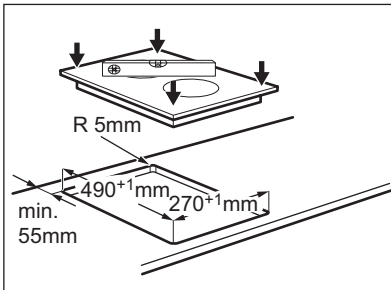
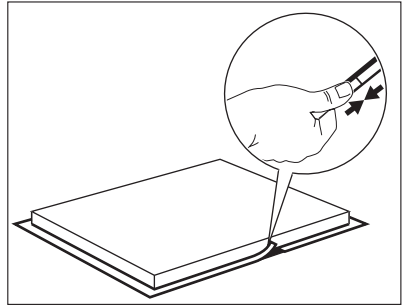
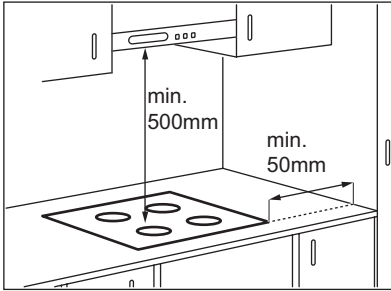
- The appliance is supplied with the connection cable.

- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

7.3 To attach the seal.

- Clean the worktop in the area of the cut out section.
- Bond the seal stripe supplied on the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Let stay the cut ends in the middle of one side. When, you cut it to length (add some mm), push the two ends together.

7.4 Assembly





8. TECHNICAL INFORMATION

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Middle rear — 180 mm	1800 W
Middle front — 145 mm	1200 W

9. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical

and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	13
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	14
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	16
4. CONSEILS UTILES	17
5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	19
7. INSTALLATION	20
8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	21

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.

- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.

- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.

- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des pro-

duits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



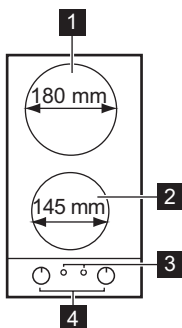
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

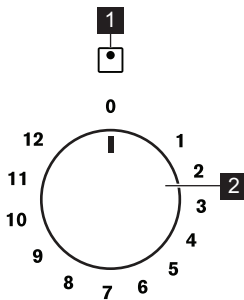
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1** Zone de cuisson
- 2** Zone de cuisson
- 3** Voyants de chaleur résiduelle
- 4** Manettes de commande

3.2 Manette de commande



1 Correspondance des manettes de commande

2 Niveau de cuisson (0-12)

3.3 Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

3.4 Niveau de cuisson

Pour activer la zone de cuisson et augmenter le niveau de cuisson, tournez la manette vers la droite. Pour diminuer le niveau de cuisson, tournez la manette vers la gauche. Pour désactiver la zone de cuisson, positionnez la manette sur 0.

4. CONSEILS UTILES

4.1 Ustensiles de cuisson



Informations concernant les ustensiles de cuisson

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

4.2 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

4.3 Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Pour maintenir les plats cuisinés au chaud	selon les besoins.	Placez un couvercle sur le récipient.
1-3	Sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine.	5-25 min	Mélangez à intervalles.
1-3	Pour solidifier les omelettes et les œufs au plat.	10-40 min	Couvrez pendant la cuisson.
4-6	Cuire le riz et plats à base de lait à feu doux et réchauffer des plats cuisinés.	25-50 min	Ajoutez au minimum deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à la moitié de la durée.
4-6	Légumes, poisson, viande à la vapeur.	20-45 min	Versez quelques cuillerées de liquide.
5-7	Pommes de terre à la vapeur.	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
5-7	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes.	60-150 min	Ajoutez au minimum 3 l d'eau aux ingrédients.
8-9	Cuire des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, du roux, des œufs, des crêpes, des beignets.	selon les besoins.	Retournez à mi-cuisson.
10-11	Cuire des galettes de pommes de terre rissolées, des filets et des steaks.	5-15 min	Retournez à mi-cuisson.
11-12	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
 3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

6. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Problème lié au système électrique domestique.	Vérifiez le fusible du système électrique de l'habitation dans la boîte à fusibles. Si les fusibles grillent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

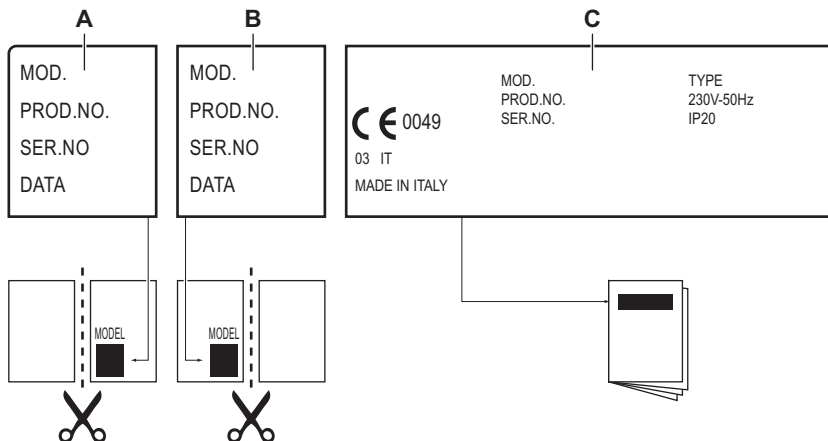
Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement

du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

6.1 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A)** Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant)
- B)** Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant)

- C)** Collez-la sur la notice d'utilisation

7. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

7.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

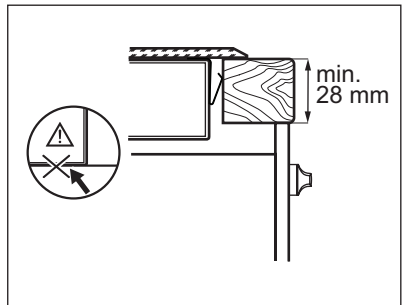
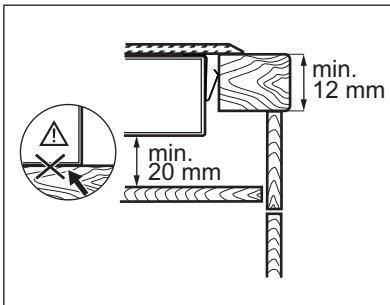
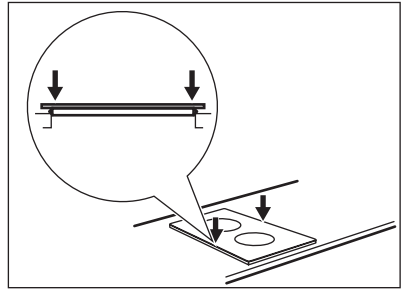
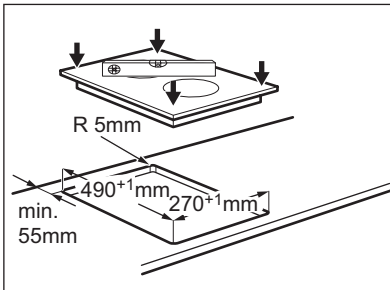
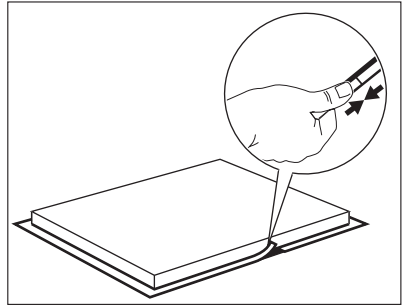
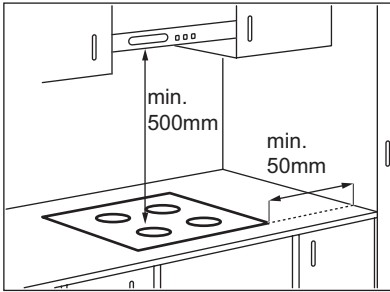
7.2 Câble d'alimentation

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

7.3 Pour fixer le joint.

- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré la longueur (prévoyez quelques mm en plus), appuyez fermement les deux extrémités l'une contre l'autre.

7.4 Montage





8. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière centrale : 180 mm	1800 W
Avant centrale : 145 mm	1200 W

9. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	24
2. SIKKERHETSANVISNINGER	25
3. PRODUKTBESKRIVELSE	27
4. NYTTIGE TIPS OG RÅD	27
5. STELL OG RENGJØRING	28
6. FEILSØKING	29
7. MONTERING	30
8. TEKNISKE DATA	31

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



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



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjonen og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

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

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk utskjæringssporet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet åpnes.
- Hvis produktet er montert over skuff, sørg for at avstanden mellom underkant av produktet og skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jodet.
- Før enhver operasjon sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlastere til kabelen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

2.2 Bruk

Elektrisk tilkøpling



ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

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



ADVARSEL

Eksplosjons- eller brannfare.

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



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i på glasset eller glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

2.3 Stell og rengjøring



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflatemateriale.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

2.4 Kassering



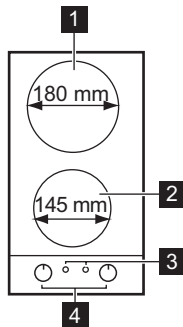
ADVARSEL

Fare for skade og kvelning.

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

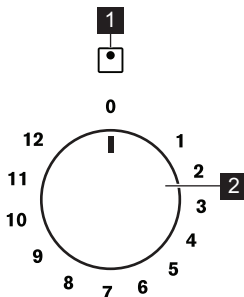
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1** Kokesone
- 2** Kokesone
- 3** Restvarmeindikator
- 4** Reguleringsbrytere

3.2 Kontrollbryter



- 1** Kontrollbryternes anordning
- 2** Varmeinnstilling (0-12)

3.3 Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren tennes når en kokesone er varm.



ADVARSEL

Forbrenningsfare som følge av restvarme!

3.4 Effektrinnet

Drei betjeningsbryteren med klokken for å aktivere og øke effektrinnet. Drei betjeningsbryteren mot klokken for å senke effektrinnet. Drei betjeningsbryteren til 0 for å deaktivere.

4. NYTTIGE TIPS OG RÅD

4.1 Kokekar



Informasjon om kokekaret

- Kokekarets bunn bør være så tykk og jevn som mulig.

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

4.2 Energisparing



Hvordan man sparer energi

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Slå av kokesonen før tilberedningstiden er omme for å utnytte restvarmen.
- Bunnen av grytene må ha samme mål som kokesonen.

4.3 Eksempler på tilberedningsmåter

Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Var- me- inn- stil- ling	Bruksområde:	Tid	Tips
1	For å holde tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1-3	For å lage hollandaisesaus og for å smelte smør, sjokolade og gelatin.	5-25 min	Bland ved intervaller.
1-3	For at luftige omeletter og eggstand skal stivne.	10-40 min	Tilberedes med lokk.
4-6	For å la ris og melkebaserte retter småkoke og for å varme opp ferdigmat.	25-50 min	Tilsett minst to ganger så mye væske som ris. Rør i melkeretter gjennom oppvarmingen.
4-6	For å dampe grønnsaker, fisk og kjøtt.	20-45 min	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
5-7	For å dampe poteter.	20-60 min	Bruk maksimalt ¼ l av vannet til 750 g poteter.
5-7	For å tilberede større mengder, gryteretter og supper.	60-150 min	Tilsett maksimalt 3 l av væsken til ingrediensene.
8-9	For å steke snitsler, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, egg, pannekaker og smultringer og for å lage sausejevner.	etter behov	Snus etter halve steketiden.
10-11	For å steke potetlapper, skinke og biff.	5-15 min	Snus etter halve steketiden.
11-12	For å koke opp mye vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek) og friturekoke pommes frites.		

5. STELL OG RENGJØRING

Rengjør produktet etter hver bruk.
Bruk kokekar med ren bunn.



Riper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke produktets funksjon.

Fjerne smuss:

1. – **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smusset forårsake skade på produktet. Bruk

en spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjernes etter at produktet er tilstrekkelig avkjølt:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet.

Bruk et spesialrengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.

2. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
3. Til slutt **gnir du produktet tørt med en ren klut.**

6. FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Sjekk om produktet er riktig koblet til strømmettet (se koblingskjema).
		Slå på produktet igjen og still inn effektrinnet innen det er gått 10 sekunder.
	Problemer med husets elektriske system.	Undersøk sikringen i husets sikringssskap. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.

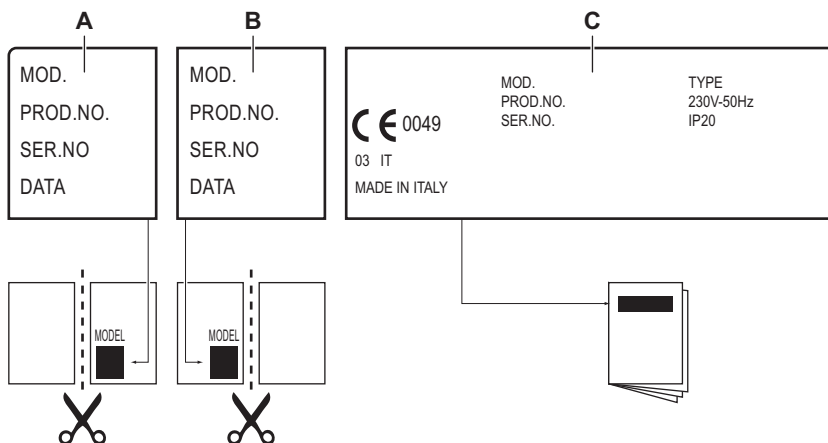
Kontakt forhandleren eller kundeservice hvis du har prøvd løsningsforslagene ovenfor, men problemet fortsatt ikke er løst. Angi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode, kode for glasskeramikken (du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises.

Forsikre deg om at du har betjent produktet riktig. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhand-

leren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

6.1 Etiketter medfølger i posen med tilbehør

Plasser de selvklebende etikettene som vist nedenfor:



- A)** Klistre de på garantikortet og send denne delen (hvis gjeldende)
- B)** Klistre de på garantikortet og behold denne delen (hvis gjeldende)

- C)** Klistre det på instruksjonsheftet

7. MONTERING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.



Før monteringen

Skriv ned all informasjonen nedenfor som står på typeskiltet før du monterer produktet. Typeskiltet er plassert på rammen nederst på produktet.

- Modell
- PNC (produktnummer)
- Serienummer

7.1 Integreerte produkter

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

7.2 Tilkoplingskabel

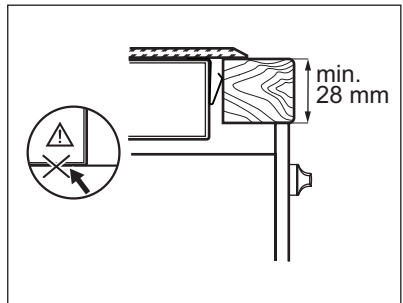
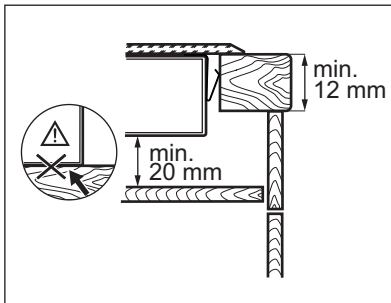
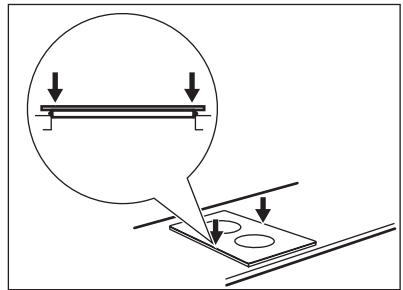
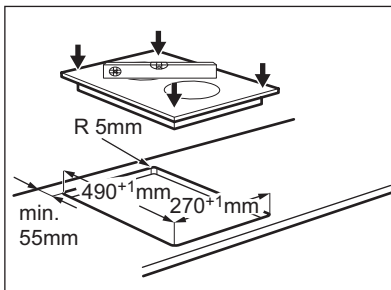
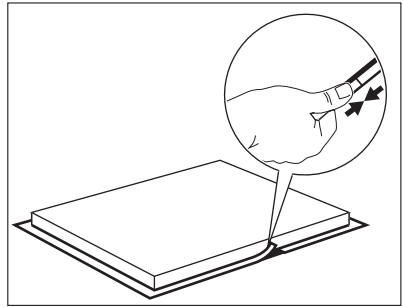
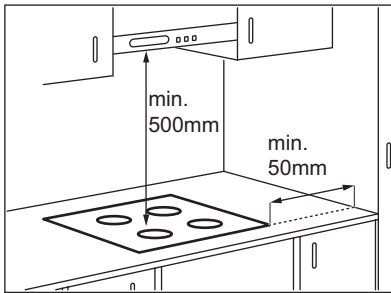
- Produktet er utstyrt med en tilkoplingskabel.

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

7.3 Feste pakningen.

- Rengjør benkeplaten rundt utskjæringen.
- Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av produktet langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. La de avskjærte endene midt på den ene siden være. Trykk de to endene sammen når du skjærer til båndet i lengden (legg til noen mm).

7.4 Montering





8. TEKNISKE DATA

Strøm til kokesonene

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]
Midtre bak – 180 mm	1800 W
Midtre foran 145 mm	1200 W

9. MILJØVERN

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.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION	34
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	35
3. PRODUKTBESKRIVNING	37
4. RÅD OCH TIPS	37
5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING	38
6. FELSÖKNING	39
7. INSTALLATION	40
8. TEKNISK INFORMATION	41

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade



WARNING

Risk för kvävning, skador eller permanent invaliditet.

- Den här produkten kan användas av barn från åtta års ålder och personer med reducerad fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

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

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyrtorna.
- Använd ej ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Om ytan är sprucken, stäng av hushållsapparaten för att undvika risken för elektriska stötar.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



VARNING

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

Elektrisk anslutning



VARNING

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta service eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler.

Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

2.2 Användning



VARNING

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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



VARNING

Det finns risk för eldsvåda eller explosion.

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

- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på diskmaskinen.



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset eller glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

2.3 Skötsel och rengöring



VARNING

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Avfallshantering



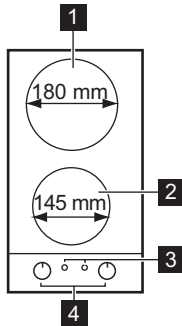
VARNING

Risk för kvävning eller skador.

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

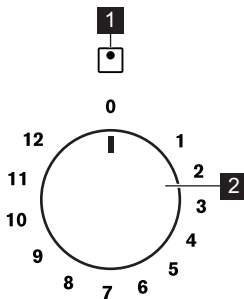
3. PRODUKTBeskrivning

3.1 Allmän översikt



- 1 Kokzon
- 2 Kokzon
- 3 Restvärmeindikeringar
- 4 Reglagevred

3.2 Temperaturvred



- 1 Indikator
- 2 Värmeläge (0-12)

3.3 Restvärmeindikator

Restvärmeindikatorn tänds när en kokzon är varm.



VARNING

Risk för brännskador från restvärme!

3.4 Värmeläge

Vrid vredet medurs för att aktivera och öka värmeinställningen. Vrid vredet moturs för att minska värmeinställningen. Vrid vredet till 0 för att avaktivera.

4. RÅD OCH TIPS

4.1 Kockärl



Information om kockärlen

- Kockärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

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

4.2 Spara energi



Så här sparar du energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Sätt kokkärl på kokzonen innan den slås på.
- Stäng av kokzonen innan tillagningen är klar för att utnyttja restvärmen.
- Botten på pannor och kokkärl måste vara lika stor som kokzonen.

4.3 Exempel på olika typer av tillagning

Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värme- lä- ge	Tillämpning:	Tid	Tips
1	För varmhållning av maträtter.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1-3	För att laga hollandaisesås och smälta smör, choklad och gelatin.	5-25 min	Blanda med jämna mellanrum.
1-3	För att få fluffiga omeletter och äggstanning att stelna.	10-40 min	Tillaga med lock.
4-6	För att sjuda ris och mjölkbase- rade rätter och för att värma upp färdiglagad mat.	25-50 min	Tillsätt minst två gånger så mycket vätska som ris. Rör om mjölkkrätter efter halva tiden.
4-6	För att ångkoka grönsaker, fisk och kött.	20-45 min	Tillsätt några matskedar vätska.
5-7	För att ångkoka potatis.	20-60 min	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
5-7	För att tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60-150 min	Tillsätt max 3 l vätska till ingredienserna.
8-9	För att lätt steka schnitzel, kalv cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor och munkar och för att tillaga en redning.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
10-11	För att kraftigt steka potatiskroketter, biff och stekar.	5-15 min	Vänd efter halva tiden.
11-12	För att koka stora mängder vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek) och fritera pommes frites.		

5. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Rengör produkten efter varje användningstillfälle.

Använd alltid kokkärl med ren botten.



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

För att ta bort smuts:

1. – **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. Smutsen kan skada produkten om du inte gör detta. Använd en speciell skrapa för glaset. Sätt skrapan

snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när produkten svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Använd ett speciellt

rengöringsmedel för glaskeramik eller rostfritt stål.

2. Rengör produkten med en fuktig duk och lite rengöringsmedel.
3. Torka sedan **produkten torr med en ren duk.**

6. FELSÖKNING

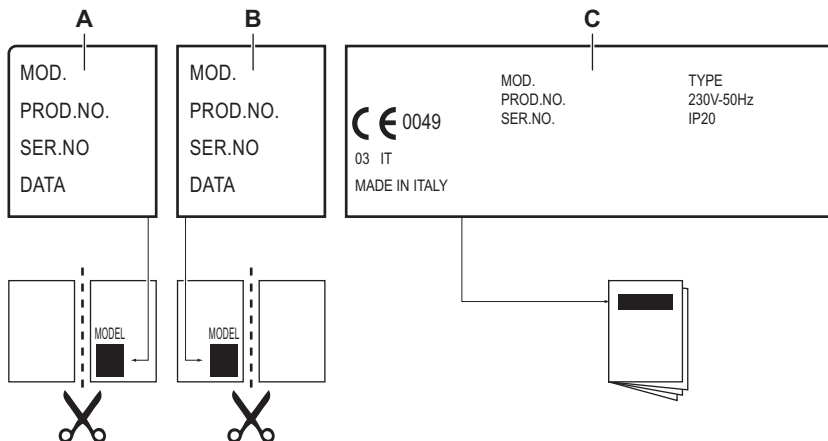
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda produkten.	Produkten är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att produkten är korrekt ansluten till strömförsörjningen (se kopplingschemat).
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Problem med elsystemet i huset.	Kontrollera säkringen i säkringshållaren i fastighetens elsystem. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Kokzonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta vår serviceavdelning om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.

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

Anvisningar för kundservice och garanti-bestämmelser finns i garantihäftet.

6.1 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

7. INSTALLATION



VARNING

Se säkerhetsavsnitten.



Före installationen

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

- Modell
- PNC (produktnr)
- Serienummer

7.1 Inbyggnadsprodukter

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

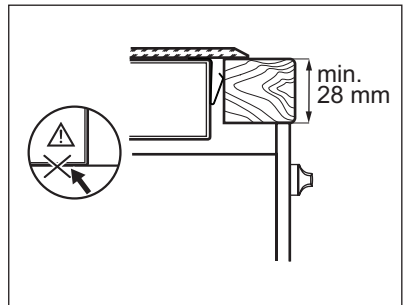
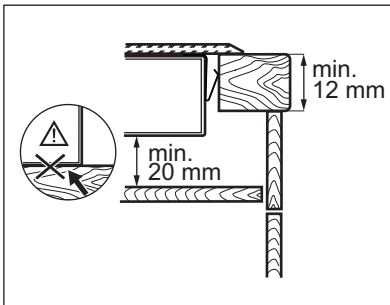
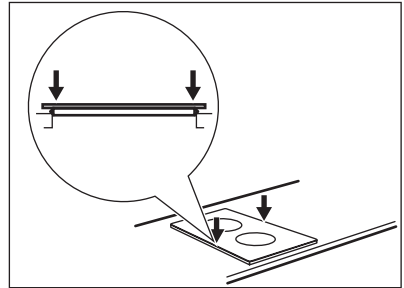
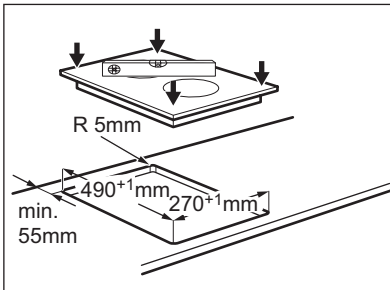
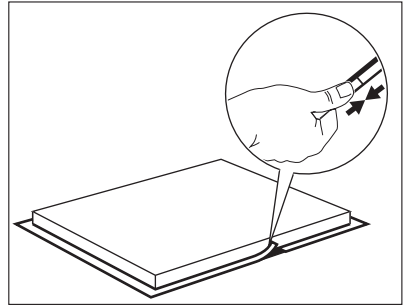
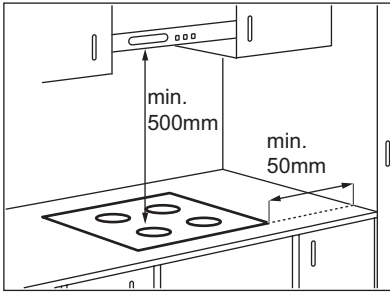
7.2 Nätkabel

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

7.3 Sätta fast tätningen.

- Rengör kanterna på urtaget i bänkskivan.
- Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på produkten längs ytterkanten på glaskeramik. Dra inte ut den. Låt ändarna vara kvar i mitten av ena sidan. När du skurit den i lagom längd (lägg till några mm) trycker du samman de två ändarna.

7.4 Montering



8. TEKNISK INFORMATION

Effekt för kokzonerna


Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]
Mitten bak - 180 mm	1800 W
Mitten fram - 145 mm	1200 W

9. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska

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

www.electrolux.com/shop



397289806-A-292013

