



HOB980MF

Brugsanvisning

Kogesektion

DA 2

User Manual

Hob

EN 21

Käyttöohje

Keittotaso

FI 40

Notendaleiðbeiningar

Eldunarhella

IS 60

Bruksanvisning

Platetopp

NO 79

Bruksanvisning

Inbyggnadshäll

SV 98



VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores hjemmeside for at:



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



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



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


KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	9
6. RÅD OG TIP.....	15
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	17
8. FEJLFINDING.....	17
9. TEKNISKE DATA.....	19
10. ENERGIEFFEKTIV.....	19
11. MILJØHENSYN.....	20

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for

eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: 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 brug.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- 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.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. 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 strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.

- Forseglet 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.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.

- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskøgezonerne, 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 frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) 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 produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION

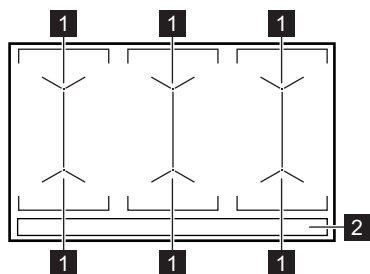


ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

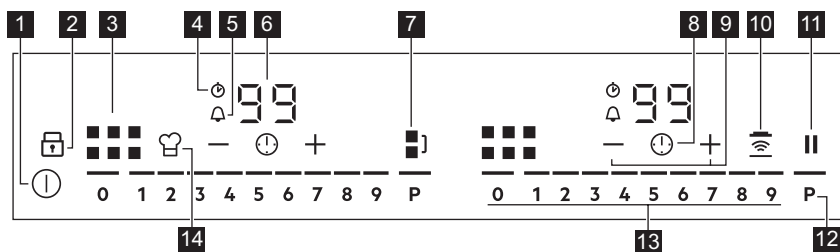
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen















- 1 Induktionskogeflade
- 2 Kontrolpanel

4.2 Oversigt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Kommentar
1 	Sådan tændes og slukkes for kogesektionen.
2 	Sådan aktiveres og deaktiveres Lås eller Børnesikring.
3 	Sådan vises den aktive zone.
4 	CountUp Timer-lampe
5 	Nedtællingstimer-lampe
6 -	Timerdisplay: 00 - 99 minutter.
7 	Sådan aktiveres og deaktiveres Bridge og skiftes mellem tilstandene.
8 	Vælg Timer funktioner.
9 	Øg eller mindsk tiden.

Sensorfelt	Kommentar
10 	Sådan aktiveres og deaktiveres Hob ² Hood.
11 	Sådan aktiveres og deaktiveres Pause.
12 	Sådan aktiveres PowerBoost.
13 -	Sådan indstilles et varmetrin: 0 - 9.
14 	Sådan aktiveres og deaktiveres PowerSlide.


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.

Betjeningspanelet tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen.

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. 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 behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

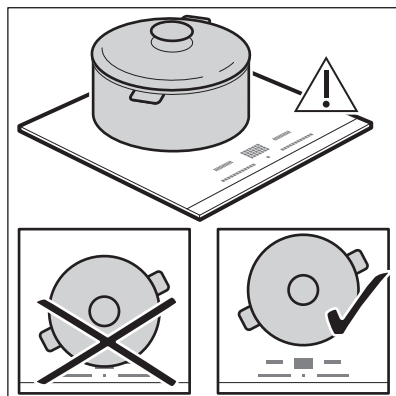
Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

5.3 Brug af kogezonen



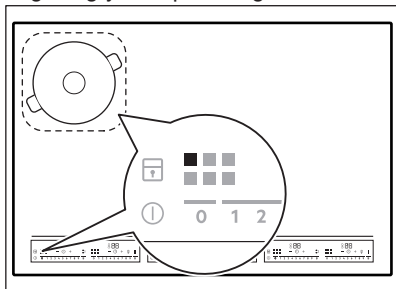
FORSIGTIG!

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.



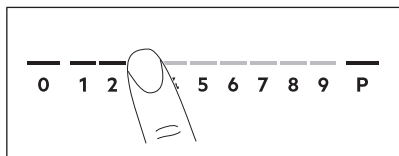
Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Når du sætter kogegrejet i den rette position, genkender kogesektionen det, og den passende kontrollinje tændes. En rød kogezonelampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.



Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen. Zoneindikatorer viser hvilken kogezone, der styres af den passende kontrollinje.

5.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Du kan også flytte fingeren langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en kogezone.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone. Når du stiller en gryde på kogezone og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 2 minutter, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen og kogezonelampen blinker i 2 minutter. Hvis du stiller gryden på kogezone igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezone.

5.5 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på **P** for at aktivere funktionen for kogezone.
Symbolet bliver rødt.
Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

5.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

≡ / = / - Så længe indikatoren er tændt, er der risiko for forbrændinger ved restvarme.

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

Kontrollamperne ≡ / = / - vises, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

5.7 Timer

🔔 Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.



Indstil først varmetrinnet, og indstil derefter funktionen.



1. Berør ⌚ for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

Timercifrene 00 og kontrollamperne + og — tændes på displayet. 🔔 bliver rødt, og ⌚ bliver hvid.


Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 4 sekunder.

2. Berør **+** eller **-** for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen. Kontrollamperne , **+** og **-** forsvinder.  forbliver rød.



Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .


Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne for **+** og **-** tændes. Brug **-** eller **+** til at indstille  på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

CountUp Timer

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


Berør  to gange for at aktivere funktionen. Lampen  bliver rød, og timeren begynder automatisk at tælle op.



Sådan slås funktionen fra: Rør ved . Når kontrollamperne lyser, skal du berøre **-**.



Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men ingen kogezone bliver betjent.


Stil en gryde på en kogezone for at se kontrolpanelet.


1. Berør , indtil lampen  bliver rød, for at aktivere funktionen.

2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne , **+** og **-** forsvinder.  forbliver rød. Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Tryk på  for at slå signalet fra.

Sådan slår du funktionen fra: Tryk på .

Kontrollamperne **+** og **-** tændes. Brug **-** eller **+** til at indstille  på displayet.


 Funktionen påvirker ikke betjeningen af nogen kogezone.

5.8 Bridge

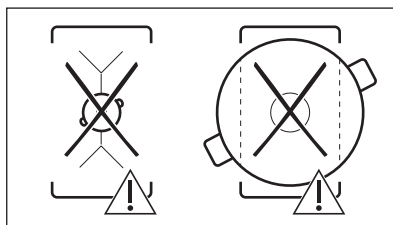
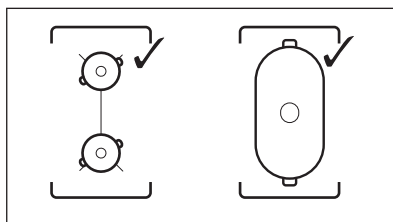
Funktionen forbinder to kogezone, så de fungerer som én samlet. Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.


1. Stil kogegrejet på to kogezone. Kogegrejet skal dække begge zoners midte.

 bliver hvid.

2. Tryk på  for at aktivere funktionen.
3. Indstil varmetrinnet.

Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.



For at slå funktionen fra skal du trykke på . Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

5.9 PowerSlide

Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegrejet til en anden placering på induktionsområdet.

Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogesektionen


detekterer kogegrejets position og justerer varmetrinnet, der svarer til positionen.



Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen.


Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

- Zoneindikatoren viser begge zoner i en bro, selv hvis kun én af zonerne anvendes.
- Du kan kun justere varmetrinnet manuelt, hvis mindst én af zonerne aktiveres automatisk.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine varmetrin og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.
- Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

Tryk på  for at aktivere funktionen.


Symbolet bliver rødt, og kontrollinjen viser standardvarmetrinnet. Alle kogezoner er tændt i 9 minutter.

Efter 9 minutter udsendes der et lydsignal, og de tomme kogezoner bliver deaktiveret.

Berør  for at genoptage denne funktion. Du kan flytte gryden eller stille den i en ny position.



For at modificere standardvarmetrinnet manuelt skal du berøre kontrollinjen og vælge det passende niveau.

- Du kan kun standardvarmetrinnet, hvis funktionen er aktiv.
- Du kan ændre standardvarmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine indstillinger og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.


For at slå funktionen fra skal du trykke på . Symbolet bliver hvidt.

5.10 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, kan  og  bruges. Alle andre symboler på kontrolpanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på . Symbolet bliver rødt. Varmetrinnet sænkes til 1.


2. Deaktivere funktionen ved at trykke på .


Symbolet bliver hvidt. Det forrige varmetrin tændes.

5.11 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Tryk på  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt og blinker.

Funktionen deaktiveres ved at berøre . Symbolet bliver hvidt.




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

5.12 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

Berør  , indtil den bliver rød, for at aktivere funktionen.

Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.




Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med







 .  tændes. Berør  , indtil den bliver

hvid. Kontrollinjerne vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder. Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med ①, er funktionen stadigvæk aktiv.

For at deaktivere funktionen permanent: Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

5.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

- Rør ved ① i 3 sekunder for at tænde for funktionen. Displayet tændes og slukkes.
- Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes.
- Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:
 -  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

- du trykker på ①
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.14 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogepladen. Kogepladen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogepladen.





Automatiske tilstande

	Auto- matisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Funktionen H0	Fra	Fra	Fra
Funktionen H1	Til	Fra	Fra
Funktionen H2 ³⁾	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Funktionen H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
Funktionen H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Funktionen H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2

Auto- matisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Funktionen H6 Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

- 1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Berør  nogle få gange, indtil H tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.


Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.






Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

Berør , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



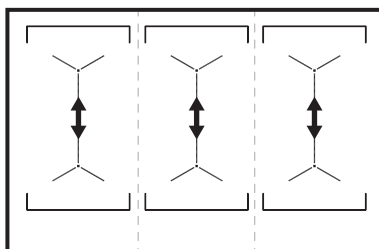
Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

5.15 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W. Hvis kogepladen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt i én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- For kogezoner, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højst mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezoner.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



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 induktionskogezone 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 producenten).
- **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).
- fløjtende 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 Öko Timer (Eco-timer)

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

6.4 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.

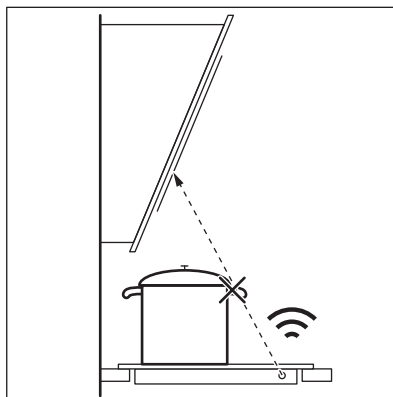
Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
1 - 2	Stivne / størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Damp grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Damp kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	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.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

6.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.


Emhætten på billedet er kun et eksempel.



Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob²Hood er tændt.

Emhætter med Hob²Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. Electrolux-emhætter,

der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogesektionen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogepladens 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 opvaskemiddel. 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 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.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnene for de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. 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  .	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. Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm. Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Automatisk opvarmning går ikke i gang.	Zonen er varm. Det højeste varmetrin er indstillet.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt. Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tastene.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 lyser.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket. Der er brugt forkert kogegrej.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt. Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	PowerSlide er tændt. Der er placeret to gryder på det fleksible induktionskogezone, eller kogegrejet dækker mere end én kogezone, som aktiveres af funktionen.	Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
 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.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Model HOB980MF
Type 61 E6A 04 AA
Induktion 11.0 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 043 00
400 V 3N 50-60 Hz
Fremstillet i Tyskland
11.0 kW



9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varig-hed [min.]	Diameter for ko-gegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forrest i midten	2300	3200	10	125 - 210
Midt bagpå	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktoplysninger*

Identifikation af model	HOB980MF
Type kogesektion	Indbygget kogesektion
Antal kogeområder	3
Opvarmningsteknologi	Induktion

Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 37.9 cm B 22.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Midt	L 37.9 cm B 22.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Højre	L 37.9 cm B 22.0 cm
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	186,8 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Midt	186,8 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Højre	186,8 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

* I EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

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


Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezoneer.


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 kogezoneen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoneer.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezoneen.
- 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



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



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	21
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	23
3. INSTALLATION.....	26
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	27
5. DAILY USE.....	28
6. HINTS AND TIPS.....	33
7. CARE AND CLEANING.....	36
8. TROUBLESHOOTING.....	36
9. TECHNICAL DATA.....	38
10. ENERGY EFFICIENCY.....	38
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	39

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible

for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** 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.

- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- 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.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) 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 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 dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

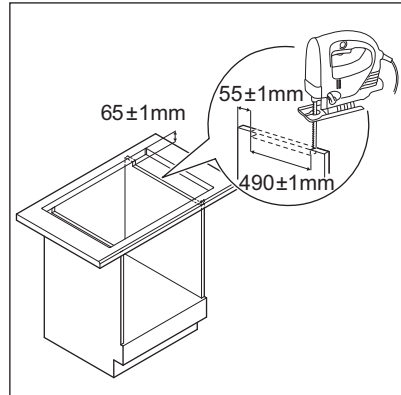
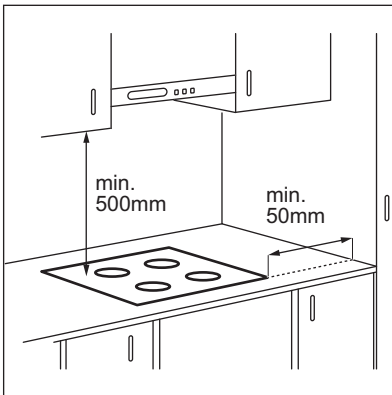
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

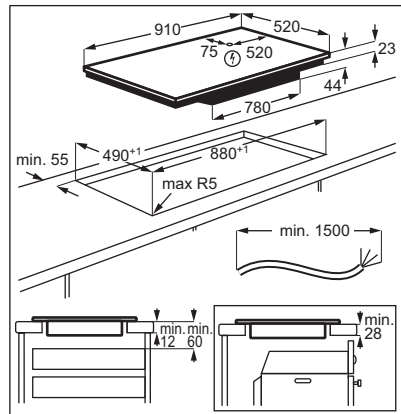
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

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



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



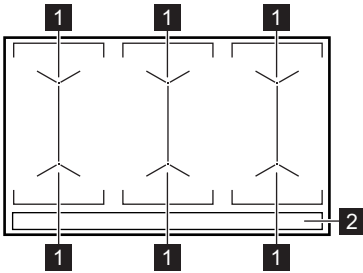
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



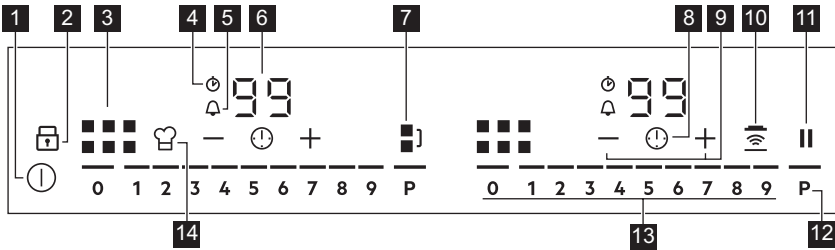
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout







- 1** Induction cooking surface
- 2** Control panel

4.2 Control panel layout



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

Sensor field	Comment
1	To activate and deactivate the hob.
2	To activate and deactivate Lock or Child Safety Device.
3	To show the active zone.
4	CountUp Timer indicator.
5	Count Down Timer indicator.
6 -	Timer display: 00 - 99 minutes.
7	To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes.
8	To select Timer functions.
9 + / -	To increase and decrease the time.

Sensor field	Comment
10 	To activate and deactivate Hob ² Hood.
11 	To activate and deactivate Pause.
12 	To activate PowerBoost.
13 -	To set a heat setting: 0 - 9.
14 	To activate and deactivate PowerSlide.


5. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

The control panel comes on after you activate the hob and goes off after you deactivate the hob.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, 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 do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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

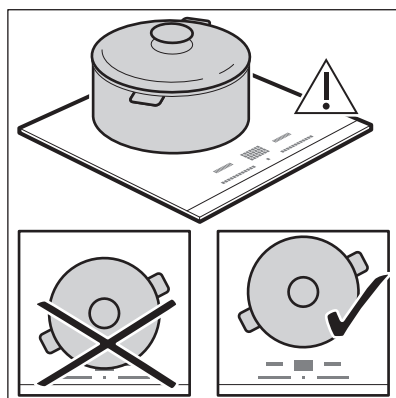
Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

5.3 Using the cooking zone



CAUTION!

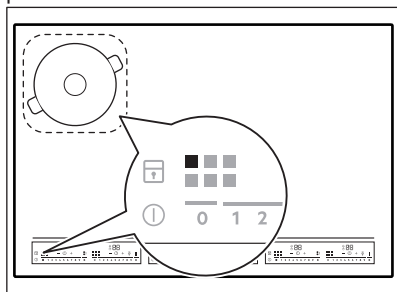
Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.



Place the cookware in the centre of the selected zone.

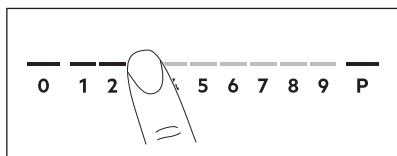
Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

When you place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control bar comes on. A red cooking zone indicator appears above the control bar and indicates the position of the pot.



Each square on the control panel represents one cooking zone on the induction cooking surface. Zone indicators show which cooking zone is controlled by the appropriate control bar.

5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.
2. To deactivate a cooking zone, press 0. Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 2 minutes after you remove the pot. The control bar and the cooking zone indicator blink for 2 minutes. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch **P** to activate the function for the cooking zone.

The symbol turns red.

The function deactivates automatically.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

5.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

≡ / = / - As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The 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.

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

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.7 Timer



Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

First set the heat setting, then set the function.

1. Touch to activate the function or change the time.

The timer digits and the indicators and come on the display. turns red, and turns white.

If the timer is not set, all indicators disappear after 4 seconds.

2. Touch or to set the time (00 - 99 minutes).

After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and disappear. stays red. When the time comes to an end, a signal sounds and flashes. To stop the signal, touch .

To deactivate the function: touch . The indicators and come on. Use or to set on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

CountUp Timer

You can use this function to monitor how long a cooking zone operates.

Touch twice to activate the function.

The indicator turns red, the timer starts to count up automatically.

To deactivate the function: touch . When the indicators light up, touch .

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but no cooking zone operates.

To see the control panel, place a pot on a cooking zone.

1. Touch , until the indicator turns red, to activate the function.
2. Touch or to set the time.

The function starts automatically after 4 seconds. The indicators , , and disappear. stays red.

When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and flashes. Touch to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators and light up. Use or to set on the display.

The function has no effect on the operation of any cooking zone.

5.8 Bridge

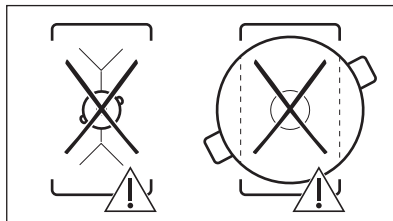
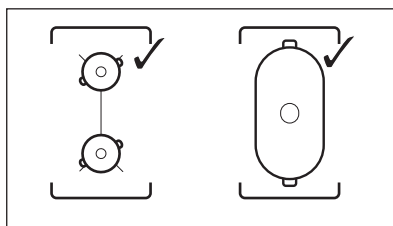
This function connects two cooking zones and they operate as one. You can use the function with large cookware.

1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.

turns white.

2. Touch to activate the function.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.



To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

5.9 PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.

The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjust the heat setting corresponding with the position.



Use only one pot when you operate the function.

If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone.


Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

- The zone indicator shows both zones in a bridge even if only one of the zones is used.
- You may adjust the heat setting manually only if at least one of the zones is activated automatically.
- You can change the heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your heat settings and applies it next time you activate the function.
- If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

Touch  to activate the function.

The symbol turns red and the control bar displays the default heat setting. All cooking zones operate for 9 minutes.


After 9 minutes, an acoustic signal sounds and the empty cooking zones are

deactivated. Touch  to resume this function. You can move the pot or place it in a new position.

To modify the default heat setting manually touch the control bar and choose the appropriate level.



- You may change the default heat setting only if the function is active.

- You can change the default heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your settings and applies them the next time you activate the function.


To deactivate the function, touch . The symbol turns white.


5.10 Pause

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

When the function operates,  and  can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.


1. To activate the function: press . The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.


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

5.11 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function. The symbol turns red and blinks.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.




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


5.12 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.




Activate the hob first and do not set the heat setting.


Touch  until it turns red to activate the function.

The control bars disappear. Deactivate the hob.


 When you deactivate the hob, the function is still active.

To deactivate the function for only one

cooking time: Activate the hob with .  comes on. Touch  until it turns white. The control bars appear. Set the heat setting within 50 seconds. You can operate the hob.


When you deactivate the hob with  the function is still active.

To deactivate the function permanently:

Activate the hob and do not set the heat setting. Touch  until it turns white. The control bars appear. Deactivate the hob.

5.13 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)


Deactivate the hob first.



1. Touch  for 3 seconds to activate the function.

The display comes on and goes out.


2. Touch  for 3 seconds.


 or  comes on.

3. Touch  of the timer to choose one of the following:

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


4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

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

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

5.14 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.


 For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 - H6.

 The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

Automatic modes





	Auto- matic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.


²⁾ The hob detects the frying process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode


1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds.
The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until **H** comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.




When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation of the fan for the next 30 seconds.


 To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

Operating the fan speed manually

You can also operate the fan from the hob manually.

Touch  when the hob is active.
This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually.

When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again, you set the fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with the fan speed 1 touch .

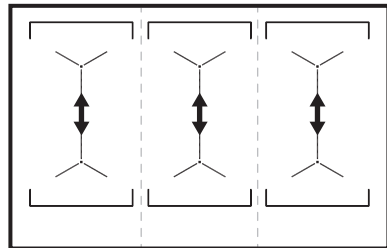
 To activate an automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

5.15 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.


Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



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 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

6.4 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.
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.

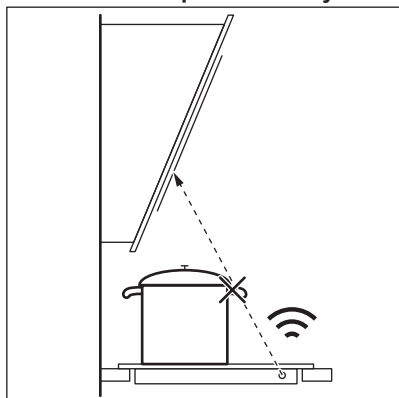
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	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.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

6.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol



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 touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
You can hear a constant beep noise.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
Automatic Heat Up does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
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".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. 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".
	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
 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.

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. Make sure, you operated the hob correctly. If not the

servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model HOB980MF
Typ 61 E6A 04 AA
Induction 11.0 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 043 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Made in Germany
11.0 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	2300	3200	10	125 - 210
Middle rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

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.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information*

Model identification	HOB980MF	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking areas	3	
Heating technology	Induction	
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 37.9 cm W 22.0 cm
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Middle	L 37.9 cm W 22.0 cm
Lenght (L) and width (W) of the cooking area	Right	L 37.9 cm W 22.0 cm

Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	186.8 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Middle	186.8 Wh / kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Right	186.8 Wh / kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		186.8 Wh / kg

* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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


The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.


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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	40
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	42
3. ASENNUS.....	45
4. TUOTEKUVAUS.....	46
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	47
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	53
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	56
8. VIANMÄÄRITYS.....	56
9. TEKNISET TIEDOT.....	58
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	58
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	59

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- **VAROITUS:** Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- **HUOMIO:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä 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.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan

laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.

- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioiduu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos niitä on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita

on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten 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 tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

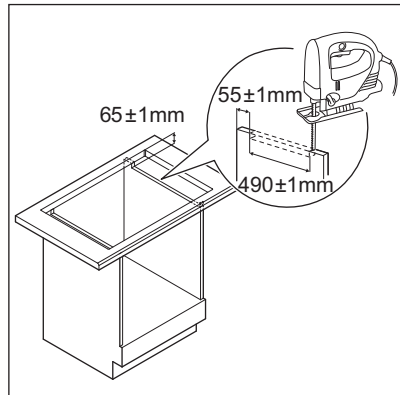
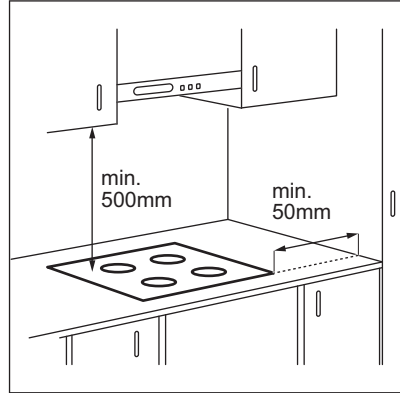
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

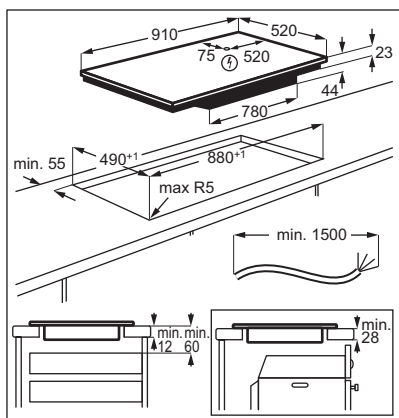
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohtolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

3.4 Kokaminen

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



Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



Etsi video-opastus ”Electrolux-induktiokaitotason asentaminen – Työtasoasennus” kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



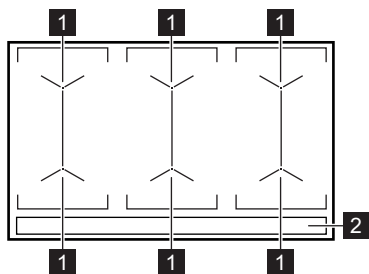
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



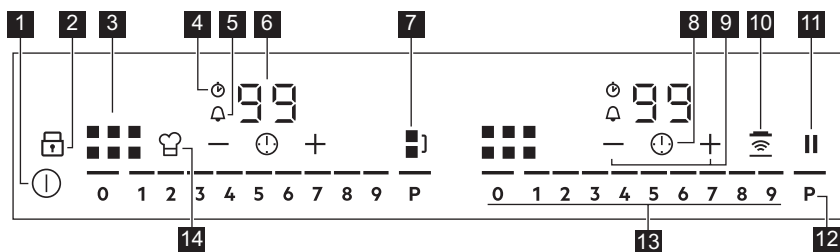
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoalueet















- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

Kosketuspainike	Kuvaus
1 	Keittotason kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2 	Lukko tai Lapsilukko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
3 	Näyttää toiminnassa olevan alueen.
4 	CountUp Timer -merkkivalo.
5 	Ajanlaskuajastin -merkkivalo.
6 -	Ajastinnäyttö: 00–99 minuuttia.
7 	Kun tarkoituksena on kytkeä Bridge toimintaan ja pois toiminnasta ja vuorotella tilojen välillä.
8 	Ajastin -toimintojen valitseminen.
9 	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10 	Hob*Hood kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
11 	Tauko kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
12 	PowerBoost kytkeminen toimintaan.
13 -	Tehotason säätäminen: 0–9.
14 	PowerSlide kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.


5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

Käyttöpaneeli syttyy, kun keittotaso kytketään toimintaan ja sammuu, kun keittotaso kytketään pois toiminnasta.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- keittotasolle ei aseteta keittoastiaa 50 sekunnin kuluessa,
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

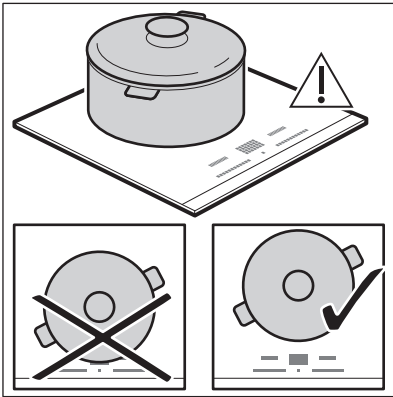
Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

5.3 Keittoalueen käyttäminen

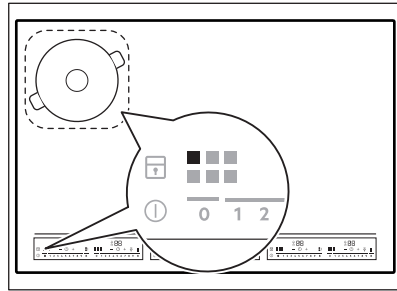


HUOMIO!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.

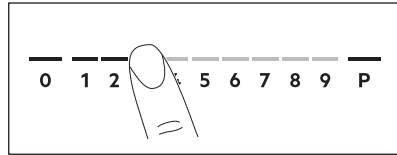


Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Kun keittoastia asetetaan oikeaan kohtaan, keittotaso tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki sytty. Säätöpalkin yläpuolelle sytty punainen keittoalueen merkkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin.



Käyttöpaneelin neliöt vastaavat induktiokeittotason keittoalueita. Alueiden merkkivalot ilmoittavat keittoalueen, johon säätöpalkki viittaa.

5.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa. Voit myös liikuttaa sormeasi säätöpalkkia pitkin asettaaksesi tai muuttaaksesi keittoalueen tehoasetusta.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0. Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 2 minuutin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki ja keittoalueen merkkivalo vilkkuvat 2 minuutin ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

5.5 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta **P**. Symboliin sytty punainen valo. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.



Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

5.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



VAROITUS!

≡ / = / - Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jäännöslämmön aiheuttaman palovamman vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot ≡ / = / - tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

5.7 Ajastin

Ajanlaskuajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

Ajastimen arvo ja merkkivalot ja sytyvät näyttöön. -merkkivaloon syttyy punainen valo ja -merkkivaloon valkoinen valo.

Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 4 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta tai ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia).

Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , , ja sammuvat.

merkkivalossa palaa punainen valo. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Merkkivalo ja syttyy. Paina painiketta tai

asettaaksesi näyttöön arvon .

Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta kaksi kertaa.

Merkkivaloon syttyy punainen valo, ajastin käynnistyy automaattisesti.

Kytke toiminto pois käytöstä seuraavasti:

Kosketa painiketta . Kun merkkivalot sytyvät, kosketa .

Hälytinajastin

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

Aseta keittoastia keittoalueelle käyttöpaneelin näyttämiseksi.

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta , kunnes merkkivaloon syttyy punainen valo.
2. Kosketa tai ajan asettamiseksi. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , ja sammuvat. -merkkivalossa palaa punainen valo. Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalot ja syttyvät. Paina painiketta tai asettaaksesi näyttöön arvon .

Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.8 Bridge

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena. Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

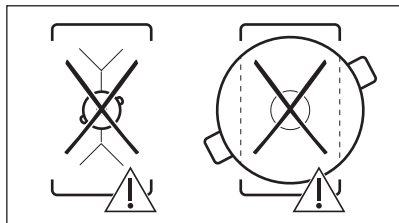
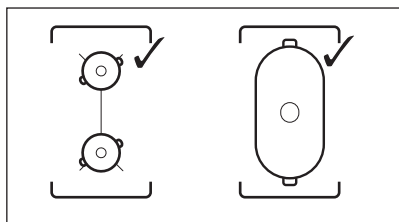
1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.

-merkkivaloon syttyy valkoinen valo.

2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

3. Aseta tehotasoa.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

5.9 PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen alueeseen.

Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sen mukaan.

Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana.

Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.


- Alueen merkkivalo osoittaa sillan molemmat alueet, vaikka ainoastaan yksi alue olisi käytössä.
- Tehotasoa voidaan säätää manuaalisesti vain silloin, kun vähintään yksi alue on kytkettyyn automaattisesti toimintaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetetun tehotason ja kytkee sen päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Symboliin syttyy punainen valo ja säätöpalkki näyttää oletustehotason. Kaikki keittoalueet toimivat 9 minuutin ajan. 9 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki ja tyhjt keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta. Voit jatkaa toimintoa

koskettamalla painiketta . Voit siirtää keittoastiaa tai asettaa sen uuteen asentoon. Voit muuttaa oletustehotasoa manuaalisesti koskettamalla säätöpalkkia ja valitsemalla oikean tason.



- Oletustehotasoa voidaan muuttaa ainoastaan toiminnon ollessa toiminnassa.
- Voit muuttaa kunkin asennon oletustehotasoa erikseen. Kun keittotaso

kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetukset ja kytkee ne päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Symboliin syttyy valkoinen valo.

5.10 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.


2. Kytke toiminto pois päältä painamalla .


Symboli muuttuu valkoiseksi. Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

5.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Symboliin syttyy punainen valo, joka vilkkuu.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Symboliin syttyy valkoinen valo.




Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.12 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.



Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.



Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy punainen valo toiminnon kytkemiseksi toimintaan.

Säätöpalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.




Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.

Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa. Voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen päällä.


Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä: Kytke keittotaso toimintaan ilman

tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätöpalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

5.13 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.


1. Toiminto kytetään toimintaan



koskettamalla painiketta  kolmen sekunnin ajan.

Näyttö syttyy ja sammuu.


2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.


 tai  syttyy.

3. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

4. Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

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

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

5.14 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Valon syyttäminen

Voit asettaa keittotason syyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 - H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.






Automaattitilat

	Auto- maat- tinen valo	Keittämi- nen ¹⁾	Paistami- nen ²⁾
Tila H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H1	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1

	Auto- maat- tinen valo	Keittämi- nen ¹⁾	Paistami- nen ²⁾
Tila H3	Päällä	Pois päältä	Puhaltimen nopeus 1
Tila H4	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H5	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
Tila H6	Päällä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3

- 1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.






Kun haluat säätää liesituulettinta suoraan liesituulettimen paneelistä, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.

Kosketa painiketta  keittotason ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti.

Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .

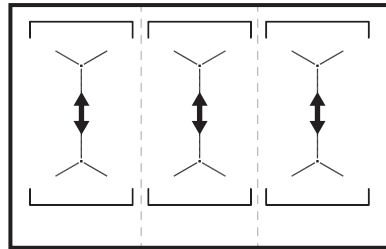


Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

5.15 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen enimmäissähkötehuormo on 3 680 W. Jos keittotaso saavuttaa käytettävissä olevan enimmäistehorajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Jos keittoalueen teho on alennettu, käyttöpaneelissa näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden kypsennysalueiden tehotasoa.
- Toiminto aktivoituminen määräytyy keittoastioiden määrän ja koon mukaan. Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla 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

- Induktiokeittotasot 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 keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on

valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).

- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

6.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

6.4 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
1 - 2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyrytetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita.

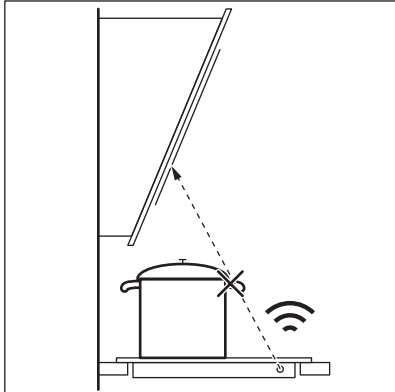
Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-ruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, rösti-perunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

6.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

Kuvan liesituuletin on havainnekuva.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. Electrolux-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistietoa

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

7.2 Keittotason 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.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Automaattinen kuumentaminen ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle asetetaan kaksi kattilaa tai keittoastia peittää vähintään kaksi toiminnon käyttöön kytkemää keittoaluetta.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuajanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli: HOB980MF
Tyyppi: 61 E6A 04 AA
Induktio 11.0 kW
Sarjanro
ELECTROLUX

PNC: 949 599 043 00
400 V 3N 50–60 Hz
Valmistettu Saksassa
11.0 kW



9.2 Keittoalueiden määrytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kes- to enintään [min]	Keittoastian hal- kaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Keskimmäinen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Keskellä takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikea takana	2300	3200	10	125 - 210

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot*

Mallin tunniste	HOB980MF
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittoalueiden lukumäärä	3

Kuumennusteknologia		Induktio
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Vasen	L 37.9 cm W 22.0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Keskimmäinen	L 37.9 cm W 22.0 cm
Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)	Oikea	L 37.9 cm W 22.0 cm
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	186,8 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskimmäinen	186,8 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Oikea	186,8 Wh/kg
Energiankulutus, keittotasoa (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.


EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittoalueisiin.


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.

VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

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

HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



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



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




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

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

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

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

 Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

 Almennar upplýsingar og ráð

 Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	60
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	62
3. UPPSETNING.....	64
4. VÖRULÝSING.....	66
5. DAGLEG NOTKUN.....	67
6. GÓÐ RÁÐ.....	72
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	74
8. BILANALET.....	75
9. TÆKNIGÖGN.....	77
10. ORKUNÝTNI.....	77
11. UMHVERFISMÁL.....	78

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki

ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

1.2 Almenn öryggi

- VIÐVÖRUN: Búnaðurinn og aðgengilegir hlutar hans verða heitir meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reyndu ALDREI að slökkva eld með vatni, heldur skaltu slökkva á heimilistækinu og hylja logann t.d. með loki eða eldvarnarteppi.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanálíggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða

tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.

- **VARÚÐ:** Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- **VIÐVÖRUN:** Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- **VIÐVÖRUN:** Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning



ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt.

Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.

- Innsigla skal skorna fleti með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarlát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er með kæliviftum neðst.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
 - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnunum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflagjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.

- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Linuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrófngangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.

2.3 Notkun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til heimilisnota (innanhúss).
- Breytið ekki forskrift tækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiopi séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.

- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflagjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.



ADVÖRUN!

Hætta á eldsvoða og sprengingu

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



ADVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

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

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu. Ekki má nota það í öðrum tilgangi, til dæmis til að hita herbergi.

2.4 Umhirða og hreinsun

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

2.5 Þjónusta

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

2.6 Förgun



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

3. UPPSETNING



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

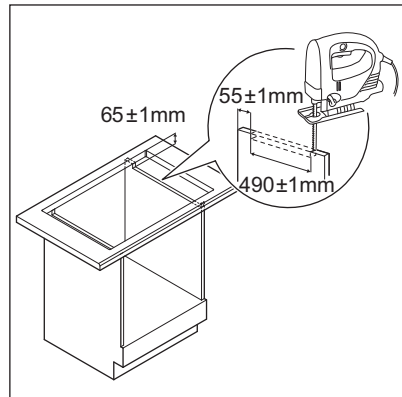
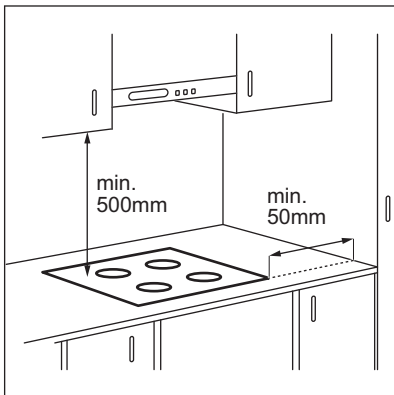
Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

3.3 Tengisnúra

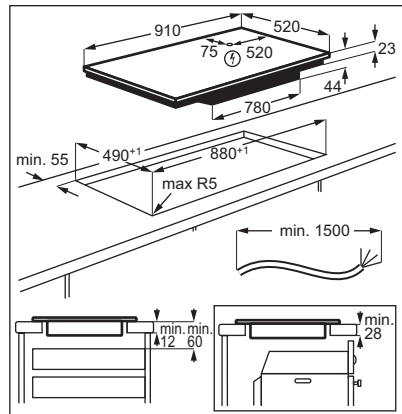
- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrutegund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærra. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

3.4 Samsetning

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



Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.



Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp Electrolux spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



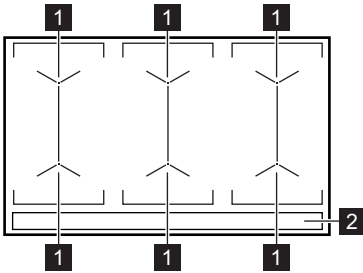
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



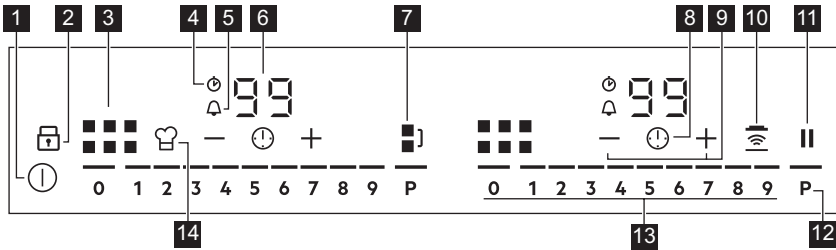
4. VÖRULÝSING

4.1 Upsetning eldunarhellu



- 1 Spaneldunarsvæði
- 2 Stjórnborð





4.2 Útlit stjórnborðs



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

Skynjarareitur	Athugasemd
1	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2	Til að virkja og slökkva á Lás eða Öryggisbúnaður fyrir börn.
3	Til að sýna virku helluna.
4	CountUp Timer-vísir.
5	Niðurteljari-vísir.
6 -	Skjár fyrir tímastilli: 00 - 99 mínútur.
7	Til að virkja og slökkva á Bridge og skipta á milli stillinganna.
8	Til að velja Tímastillir valmöguleikana.
9	Til að auka eða minnka tímann.

Skynjarareitur Athugasemd

10		Til að virkja og slökkva á Hob ² Hood.
11		Til að virkja og slökkva á Hlé.
12		Til að virkja PowerBoost.
13	-	Til að stilla hitastillinguna: 0 - 9.
14		Til að virkja og slökkva á PowerSlide.


5. DAGLEG NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Kveikt og slökkt

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

Stjórnborðið kviknar eftir að þú kveikir á helluborðinu og það slokknar eftir að þú slekkur á helluborðinu.

5.2 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- þú setur ekkert eldunarílát á helluborðið í 50 sekúndur,
- þú stillir ekki hitastillinguna í 50 sekúndur eftir að þú kemur eldunarílátinu fyrir,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur). Helluborðið slekkur á sér þegar þú heyrir hljóðmerkið. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Það slokknar á helluborðinu eftir ákveðinn tíma.

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

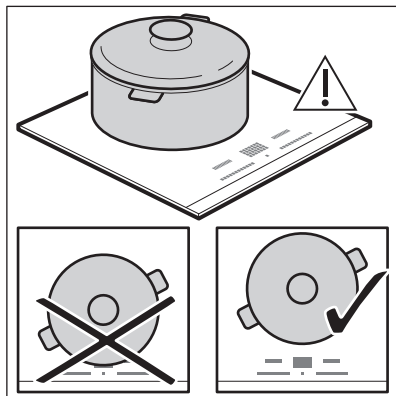
Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 4	5 klst.
5	4 klst.
6 - 9	1,5 klst.

5.3 Eldunarhellan notuð



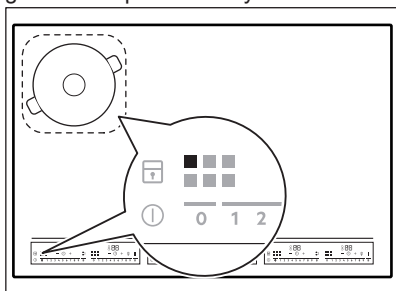
VARÚÐ!

EKKI leggja heit eldunarílát á stjórnborðið. Það er hættu á að rafbúnaðurinn skemmist.



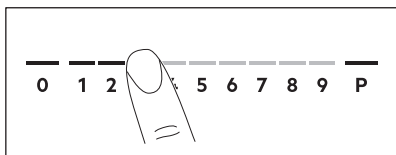
Setjið eldunarílatið í miðju þess svæðis sem er notað.

Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Þegar þú leggur eldunarílát á rétta stöðu ber helluborðið kennsl á það og viðeigandi stjórnstika birtist. Rauður visir fyrir eldunarhellu birtist fyrir ofan stjórnstikuna og gefur stöðu pottsins til kynna.



Hver ferningur á stjórnbörðinu samsvarar einni eldunarhellu á yfirborði spanhelluborðsins. Vísar fyrir hellur sýna hvaða eldunarhella lýtur að stjórn viðeigandi stjórnstiku.

5.4 Hitastilling



1. Ýttu á æskilega hitastillingu á stjórnstikunni. Þú getur einnig fært fingurinn meðfram stjórnstikunni til að stilla eða breyta hitastillingunni fyrir eldunarhelluna.
2. Ýttu á 0 til að slökkva á eldunarhellu. Þegar þú hefur sett pott á eldunarhelluna og stillt hitastillinguna er hún óbreytt í 2 mínútur eftir að þú tekur pottinn af. Stjórnstikan og visir eldunarhellu blikka í 2 mínútur. Ef þú setur pott aftur á eldunarhelluna innan þessa tíma virkjar hitastillingin aftur. Ef ekki slökkvar á eldunarhellunni.

5.5 PowerBoost

Þessi aðgerð virkjar meira afl fyrir viðeigandi spanhellu, allt eftir stærð eldunarílátsins. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni í takmarkaðan tíma.

Snertu **P** til að slökkva á aðgerðinni fyrir eldunarhelluna. Táknid verður rautt. Aðgerðin slökkvar sjálfkrafa.

 Sjá „Tækniögögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

5.6 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



AÐVÖRUN!

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

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísirinn ≡ / = / - kviknar þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig afgangshita fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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


Vísirinn slökkvar þegar eldunarhellan hefur kólnað.


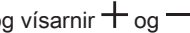


5.7 Tímastillir

Niðurteljari

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan er í gangi í einni eldunarlotu.

Fyrst skal stilla hitastillingu og síðan aðgerðina.

1. Snertu  til að virkja aðgerðina eða breyta tímanum.

Tölustafir tímastillis  og vísarnir  birtast á skjánum.  verður rauður og  verður hvítur.

Allir vísar hverfa eftir 4 sekúndur ef tímastillirinn er ekki stilltur.

2. Snertu $+$ eða $-$ til að stilla tímann (00 - 99 mínútur).

Tímastillirinn fer að telja sjálfkrafa niður eftir 3 sekúndur. Vísarnir \odot , $+$ og $-$ hverfa. \triangle er áfram rauður.

Þegar tíminn líður undir lok hljómar hljóðmerki og $\square\square$ leiftrar. Snertu \odot til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu \odot . Vísarnir $+$ og $-$ kvikna. Notaðu $-$ eða $+$ til að stilla $\square\square$ á skjánum. Einnig má stilla hitastillinguna við 0. Fyrir vikið heyrst hljóðmerki og hætt er við tímastillinn.

\odot CountUp Timer

Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hversu lengi eldunarhellan er í gangi.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta \odot tvisvar.

\odot vísirinn verður rauður, tíminn byrjar að telja upp sjálfkrafa.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu \odot . Þegar vísarnir lýsast upp skaltu snerta $-$.

\triangle Mínútumælir

Þú getur notað þessa aðgerð þegar helluborðið er kveikt og engar eldunarhellur eru í gangi.

Settu pott á eldunarhellu til að sjá stjórnbordið.

1. Snertu \odot , þar til vísirinn \triangle verður rauður, til að virkja aðgerðina.
2. Snertu $+$ eða $-$ til að stilla tímann. Aðgerðin hefst sjálfkrafa eftir 4 sekúndur. Vísarnir \odot , $+$ og $-$ hverfa. \triangle er áfram rauður.

Þú mátt taka pottinn af eftir að þú stillir aðgerðina.

Þegar tíminn líður undir lok hljómar hljóðmerki og $\square\square$ leiftrar. Snertu \odot til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu \odot . Vísarnir $+$ og $-$ kvikna. Notaðu $-$ eða $+$ til að stilla $\square\square$ á skjánum.

i Þessi aðgerð hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.

5.8 Bridge

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein. Þú getur notað aðgerðina með stórum eldunarílátum.

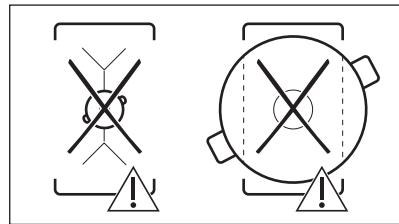
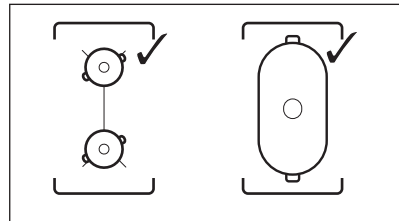
1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur. Eldunarílátið verður að ná yfir miðjuna á báðum hellum.

\blacksquare] verður hvítt.

2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta \blacksquare].

3. Stilltu hitastillinguna.

Eldunarílátið verður að vera yfir miðju beggja eldunarhellna en ekki fara yfir svæðismerkningar.



Til að afvirkja aðgerðina, snertu \blacksquare]. Eldunarhellurnar virka aðskilið.

5.9 \heartsuit PowerSlide

Þessi aðgerð gerir þér kleift að aðlaga hitastigið með því að færa eldunarálátið í aðra stöðu á spansuðusvæðinu.

Aðgerðin skiptir spansuðusvæðinu í þrjú svæði með mismunandi hitastillingum.

Helluborðið skynjar staðsetningu eldunaríláta og stillir hitastillingarnar í samræmi við það.



Notaðu aðeins einn pott þegar þú notar aðgerðina. Ef þú vilt breyta hitastillingunni lyftirðu eldunaráhaldinu og setur það á aðra hellu. Rispur og upplitun getur myndast á yfirborðinu ef þú dregur eldunaráhaldið.

- Vísir fyrir hellu sýnir báðar hellur í brú jafnvel þó að aðeins ein af hellunum sé notuð.
- Þú getur aðeins stillt hitann handvirkt ef að minnsta kosti er kveikt á einum af hellunum sjálfkrafa.
- Þú getur breytt hitastillingunum fyrir hverja stöðu sérstaklega. Þegar þú slekkur á helluborðinu man hún hitastillingar þínar og notar þær í næsta sinn sem þú virkjar aðgerðina.
- Ef þú vilt breyta hitastillingunni lyftirðu eldunaráhaldinu og setur það á aðra hellu. Rispur og upplitun getur myndast á yfirborðinu ef þú dregur eldunaráhaldið.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta

Táknið verður rautt og stjórnstíkan sýnir sjálfgefna hitastillingu. Allar eldunarhellur eru í gangi í 9 mínútur.

Eftir 9 mínútur hljómar hljóðmerki og slökkt er

á auðum eldunarhellum. Snertu til að halda áfram með þessa aðgerð. Þú getur fært pottinn og sett hann í nýja stöðu.

Snertu stjórnstíkanu og veldu viðeigandi stig til að breyta sjálfgefni hitastillingu handvirkt.

- Þú getur aðeins breytt sjálfgefni hitastillingu ef kveikt er á aðgerðinni.
- Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingunum fyrir hverja stöðu sérstaklega. Þegar þú slekkur á helluborðinu man hún stillingar þínar og notar þær í næsta sinn sem þú virkjar aðgerðina.

Til að slökva á aðgerðinni skaltu snerta . Táknið verður hvítt.

5.10 Hlé

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

Þegar aðgerðin er í gangi er hægt að nota og . Öll önnur tákni á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillaða aðgerðirnar.

1. Til að virkja aðgerðina: ýttu á .

Táknið verður rautt. Hitastillingin er lækkuð í 1.

2. Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á .

Táknið verður hvítt. Fyrri hitastilling kviknar.

5.11 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

Stilltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Táknið verður rautt og blikkar.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snerta .

Táknið verður hvítt.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

5.12 Öryggisbúnaður fyrir börn

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slysi.

Kveiktu fyrst á helluborðinu og stilltu síðan hitann.

Snertu þar til hann verður rauður til að virkja aðgerðina.

Stjórnstíkanar hverfa. Slökktu á helluborðinu.




Aðgerðin er enn virk þegar þú slekkur á helluborðinu.

Til að afvirkja aðgerðina í aðeins eitt eldunarskipti: Kveiktu á helluborðinu með








kviknar. Snertu þar til hann verður hvítur. Stjórnstíkanar birtast. Stilltu hitastillinguna á 50 sekúndum. Þú getur notað helluborðið. Aðgerðin er enn virk þegar þú slekkur á helluborðinu með .


Til að afvirkja aðgerðina varanlega:
Kveiktu á helluborðinu og stilltu síðan hitann.


Snertu  þar til hann verður hvítur.
Stjórnstikurnar birtast. Slökktu á helluborðinu.

5.13 OffSound Control (Að kveikja og slökktva á hljóðmerkjum)

Slökktu fyrst á helluborðinu.


1. Snertu  í 3 sekúndur til að virkja aðgerðina.
Skjárinn kviknar og slokknar.
2. Snertu  í 3 sekúndur.
 eða  kviknar.
3. Snertu  á tímastillingum til að velja eitt af eftirfarandi:
 -  - slökkt á hljóðmerkjum
 -  - kveikt á hljóðmerkjum
4. Hinkraðu þangað til slokknar sjálfkrafa á helluborðinu til að staðfesta val þitt.

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

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

5.14 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleyp. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli stillingar og hitastigs heitustu eldunarílátanna á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni frá helluborðinu handvirkt.

 Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðuðu notandahandbók gufugleypisins til að nálgast frekari upplýsingar.

Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirka stillingu við H1 - H6. Helluborðið er upprunalega stillt við H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið.

Helluborðið skynjar hitastig eldunarílátsins sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.

Virkjun ljóssins

Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Þá er sjálfvirk stilling stillt við H1 - H6.



Ljósíð á gufugleypinum slokknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

Sjálfvirkar stillingar





	Sjálfvirk ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
Stilling H0	Slökkt	Slökkt	Slökkt
Stilling H1	Kveikt	Slökkt	Slökkt
Stilling H2 ³⁾	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
Stilling H3	Kveikt	Slökkt	Viftuhraði 1
Stilling H4	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 1
Stilling H5	Kveikt	Viftuhraði 1	Viftuhraði 2
Stilling H6	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

¹⁾ Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.

²⁾ Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.

³⁾ Þessi stilling virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Sjálfvirkri stillingu breytt

1. Afvirkjaðu heimilistækið.
2. Snertu  í 3 sekúndur.
Skjárinn kviknar og slokknar.
3. Snertu  í 3 sekúndur.
4. Snertu  nokkrum sinnum þar til H kviknar.
5. Snertu  á tímastillingum til að velja sjálfvirka stillingu.

Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Eftir þann tíma slokknar sjálfkrafa á viftunni og komið er í

veg fyrir virkjun viftunnar fyrir slysi næstu 30 sekúndurnar.



Til að nota gufugleypinn í stjórnborði þess skal afvirkja sjálfvirka stillingu aðgerðarinnar.

Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stjórna viftunni frá helluborðinu handvirk.

Snertu þegar kveikt er á helluborðinu. Þetta slekkur á sjálfvirkri stjórnun aðgerðarinnar og greiðir fyrir að hægt sé að breyta viftuhraðanum handvirk.

Þegar þú ýtir á er viftuhraðinn aukinn um einn. Þegar þú nærð rækilegu stigi og ýtir aftur á stillirðu viftuhraðann við 0 sem slekkur á viftu gufugleypis. Til að ræsa viftuna aftur á viftuhraða 1 skal snerta .



Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur til að virkja sjálfvirka stjórnun aðgerðarinnar.

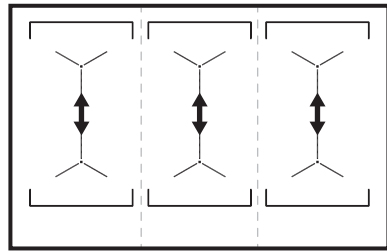
5.15 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli eldunarhellanna.

Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda örygginn í húsinu.

- Eldunarhellur eru flokkaðar í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Hver fasi er með 3680 W hámarks rafmagnshleðslu. Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku innan einstaks fasa, kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Fyrir eldunarshellur sem eru með minnkað afl sýnir stjórnborðið hámarks mögulega hitastillingar.
- Ef hærri hitastilling er ekki tiltæk, minnkaðu hana fyrst fyrir aðrar eldunarhellur.
- Virkjun aðgerðarinnar ræðst af fjölda og stærð potta.

Skoðaðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarhellanna.



6. GÓÐ RÁÐ



AÐVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Eldunarilát



Á spanhelluborðum búa sterk rafsegulsvið til hitann mjög hratt í eldunarilátum.

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarilátum.

- Botninn á eldunarilátinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.

- Til að forðast rispur skaltu ekki renna eða nudda pottum á keramikglerinu.

Efni eldunariláta

- **rétt:** steypujárn, stál, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).
- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

Eldunarilát virka fyrir spanhelluborð ef:

- vatn sýður mjög fljótlega á hellu sem stillt er á hæstu hitastillingu.
- segull togar í botninn á eldunarilátinu.

Mál eldunariláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarilátanna.

- Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarílátanna. Eldunarílát með minna þvermál en uppgefið lágmark fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.
- Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærrí en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkja óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

6.2 Hljóðin sem þú heyrir við notkun

Ef þú heyrir:

- brakandi hljóð: eldunarílát er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú ert að nota eldunarhellu með miklu afli og eldunarílatið er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).

- suð: notkun með miklu afli.
- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.

Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.

6.3 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

6.4 Dæmi um eldunaraðferðir

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikil aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarahella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílatin.
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkul-aði, matarlím.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
1 - 2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lokið á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Gufusjóddu grænmeti, fisk, kjöt.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vö-kva.
4 - 5	Gufusjóddu kartöflur.	20 - 60	Notaðu að hámarki ¼ L af vatni fyrir 750g af kartöflum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.

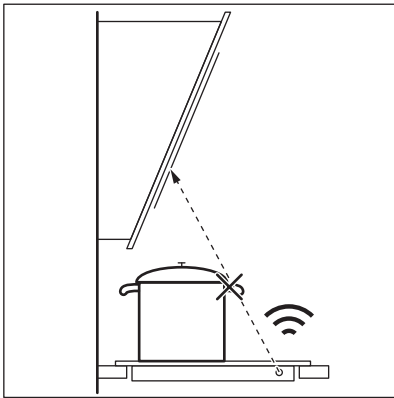
Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringli.	eins og þörf er á	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflogur.		
P	Sjóddu mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

6.5 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:


- Verndaðu stjórnbórð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnbórð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnbórð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðs og gufugleypis (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

Gufugleypirinn á myndinni er aðeins sýndur í dæmaskyni.



Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob²Hood.

Gufugleypar eldavéla með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrvalið af gufugleypum fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu heimsækja vefsíðuna okkar fyrir neytendur. Electrolux gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa  táknið.

7. UMHIRÐA OG HREINSUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.

- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.

7.2 Helluborðið hreinsað

- **Fjarlægðu tafarlaust:** bráðið plast, plastfilmu, sykur og mat með sykri því annars geta óhreinindin valdið skemmdum á helluborðinu. Farðu varlega til að forðast bruna. Notaðu sérstaka sköfu fyrir gleryfirborð helluborða með

skörpu horni og hreyfðu blaðið á yfirborðinu.

- **Þegar helluborð hefur kólnað nægjanlega skaltu fjarlægja:** kalksteinshringi, vatnshringi, fitublettir, skínandi upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki rispar. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

8. BILANALETIT






ÁÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Ekki er hægt að velja hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Hinar hellurnar nota hámarks magn af tiltækri orku. Helluborðið þitt virkar rétt.	Lækkaðu hitastillingu á öðrum eldunarhellum sem eru tengdar sama fasa. Sjá kaflann „Orkustýring“.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafletinn	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.

①

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
	Þú notar mjög háan pott sem hindrar boðmerkið.	Notaðu minni pott, breyttu um hellu eða stjórnaðu víftunni handvirkt.
Sjálfvirk hitun virkar ekki.	Svæðið er heitt.	Leyfðu svæðinu að kólna nægilega.
	Stíllt er á hæstu hitastillingu.	Hæsta hitastilling hefur sama afl og aðgerðin.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Hljóðmerkin eru óvirkt.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
 táknmynd kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stjórnstíkan blikkar.	Það er ekkert eldunarílát á hellunni eða hellan er ekki hulin til fulls.	Settu eldunarílát á helluna svo að það hylji eldunarhelluna til fulls.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Aðeins skal nota eldunarílát sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tækniupplýsingar“.
	PowerSlide er í gangi. Tveir pottar hafa verið settir á aðlaganlega spanhellusvæðið eða eldunarílatin þekja fleira en eitt eldunarsvæði sem virkj-að er með aðgerðinni.	Notaðu aðeins einn pott. Sjá „Sveigjanlegt spansvæði“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef aftur kviknar á  skaltu taka helluborðið úr sambandi frá rafmagni. Eftir 30 sekúndur skaltu setja helluborðið aftur í samband. Ef vandamálið heldur áfram skaltu tala við viðurkennda þjónustumiðstöð.

8.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er

þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabiliinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumiðstöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

9. TÆKNIGÖGN

9.1 Merkiplata

Gerð HOB980MF
Tegund 61 E6A 04 AA
Span 11.0 kW
Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 043 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Framleitt í Þýskalandi
11.0 kW
CE 

9.2 Lýsing á eldunarhellum

Eldunarhella	Málafi (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [min]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Miðja framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Miðja afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210

Afl eldunarhellanna getur verið frábrugðið gögnum í töflunni á litlum sviðum. Það breytist með efni og stærðum á eldhúsahöldum.

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermálin í töflunni til að fá sem bestan matreiðslurangur.

10. ORKUNÝTNI

10.1 Vöruupplýsingar*

Auðkenni tegundar	HOB980MF	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarsvæða	3	
Hitunartækni	Span	
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 37.9 cm B 22.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Miðja	L 37.9 cm B 22.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Hægri	L 37.9 cm B 22.0 cm

Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	186.8 Wh / kg
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Miðja	186.8 Wh / kg
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Hægri	186.8 Wh / kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		186.8 Wh / kg

* Fyrir Evrópusambandið í samræmi við ESB 66/2014. Fyrir Hvíta-Rússland í samræmi við STB 2477-2017, viðauka A. Fyrir Úkraínu í samræmi við 742/2019.

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


Orkumælingar sem vísa til eldunarsvæðisins eru auðkenndar með merkjunum á viðkomandi eldunarhellum.


10.2 Orkusparnaður

Þú getur sparað orku við daglega eldamennsku ef þú fylgir neðangreindum ábendingum.

- Þegar þú hitar vatn skaltu aðeins nota það magn sem þú þarfnast.
- Ef mögulegt er skaltu alltaf setja lokin á eldunaráhöldin.
- Áður en þú virkjar eldunarhellu skaltu setja eldunaráhöld á hana.
- Settu minni eldunaráhöld á minni eldunarhellur.
- Settu eldunaráhöld beint á miðjuna á eldunarhellunni.
- Notaðu afgangshitann til að halda matnum volgum eða til að bræða hann.

11. UMHVERFISMÁL

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

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

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



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

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	79
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	81
3. MONTERING.....	83
4. PRODUKTBEskRIVELSE.....	85
5. DAGLIG BRUK.....	86
6. RÅD OG TIPS.....	92
7. STELL OG RENGJØRING.....	94
8. FEILSØKING.....	94
9. TEKNISKE DATA.....	96
10. ENERGIEFFEKTIV.....	96
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	97

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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 apparatet og deretter dekke til flammer f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **ADVARSEL:** 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 kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre 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 feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.

- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket 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.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kablet.
- Påse at strømkabelen eller støpslet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpslet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablet for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern all emballasje, merking og beskyttelsesfilm (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk (innendørs).
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du umiddelbart koble apparatet fra strømforsyningen. Dette for å unngå 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 damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlagning. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet.

2.4 Stell og rengjøring

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

2.5 Tjenester

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

2.6 Avfallshåndtering



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

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

Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

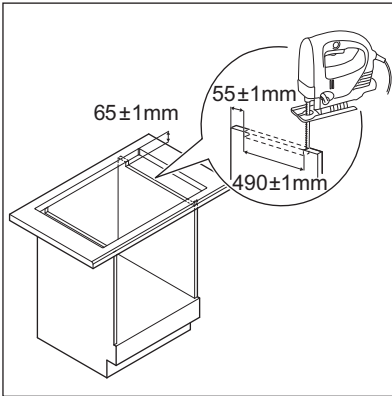
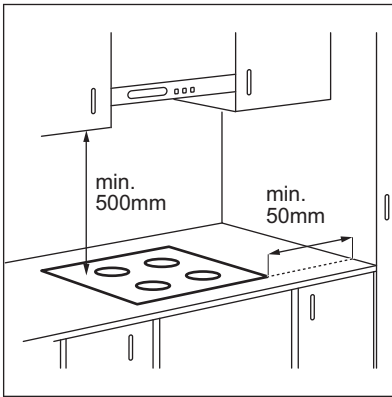
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

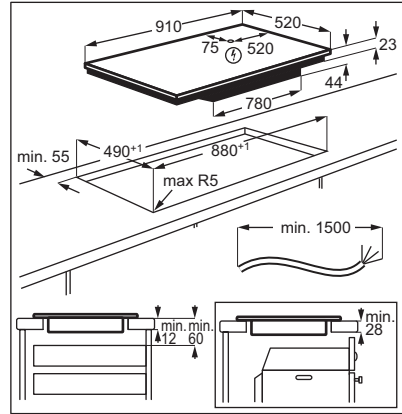
- Komfyrtoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Sammenstilling

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



Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



Finn videoopplæring "Slik installerer du Electrolux induksjonstopp - toppmontering" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



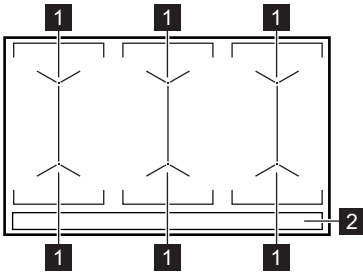
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



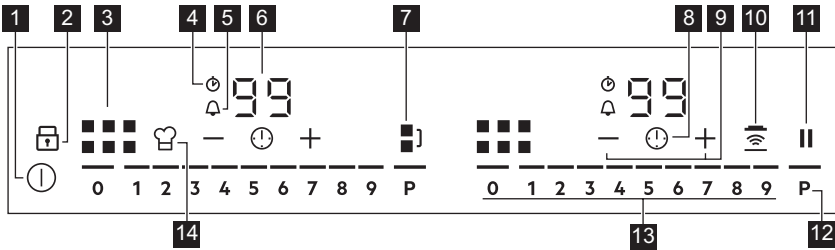
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen














- 1** Induksjonsplatetopp
- 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	Beskrivelse
1 	Slå komfyrtoppen av og på.
2 	For å aktivere og deaktivere Sperre eller Barnesikringsenhet.
3 	For å vise den aktive sonen.
4 	CountUp Timer-indikator.
5 	Timer med nedtelling-indikator.
6 -	Tidsurdisplay: 00 - 99 minutter.
7 	Aktivere og deaktivere Bridge og veksle mellom modusene.
8 	For å velge Tidtager-funksjoner.
9 + / -	For å øke eller redusere tiden.

Sensorfelt	Beskrivelse
10 	For å aktivere og deaktivere Hob ² Hood.
11 	For å aktivere og deaktivere Pause.
12 	For å aktivere PowerBoost.
13 -	For å stille inn et effekttrinn: 0 - 9.
14 	For å aktivere og deaktivere PowerSlide.


5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen. Kontrollpanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår seg av når du deaktiverer koketoppen.

5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- du ikke plasserer noen kokekar på koketoppen innen 50 sekunder,
- du ikke stiller inn varmeinnstillinger innen 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern objektet, eller vask kontrollpanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du ikke deaktiverer en kokesone, eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

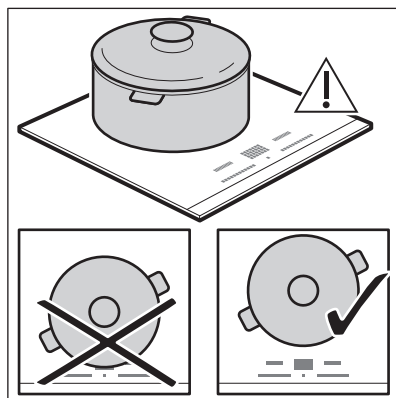
Varmeinnstilling	Komfyrtoppen deaktiveres etter
1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 time

5.3 Slik bruker du kokesonene



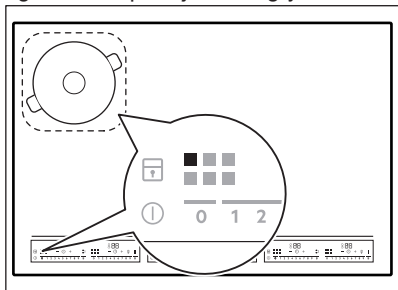
FORSIKTIG!

Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



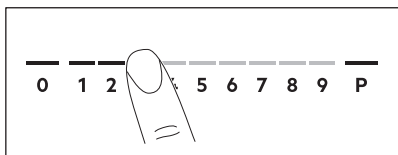
Sett kokekaret på midten av den valgte sonen.

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Når du setter kokekaret i rett posisjon, kjenner koketoppen den igjen og passende betjeningslinje kommer på. En rød kokesoneindikator vises over betjeningslinjen og indikerer posisjonen til gryten.



Hvert kvadrat i betjeningspanelet representerer en kokesone på induksjonskokeoverflaten. Soneindikatorer viser hvilken kokesone som kontrolleres av passende betjeningslinje.

5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effektrinn på betjeningslinjen. Du kan også bevege fingeren langs betjeningslinjen for å angi eller endre effektrinnet for en kokesone.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0. Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn varmen forblir det likt i 2 minutter etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen og kokesoneindikatoren blinker i 2 minutter. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden, reaktiveres varmeinnstillingen. Ellers deaktiveres kokesonen.

5.5 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen, avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen. Symbolet blir rødt. Funksjonen deaktiveres automatisk.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

5.6 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

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

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

Indikatorene ≡ / = / - vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.






5.7 Tidtaker

🔔 Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.



Angi først varmeinnstillingen, og velg deretter funksjonen.



1. Berør  for å aktivere funksjonen eller endre tiden.


Tidsursifrene  og indikatorene  og  tennes på displayet.  blir rødt, og  blir hvit.


Hvis tidsuret ikke er stilt inn, forsvinner alle indikatorer etter 4 sekunder.

2. Berør **+** eller **-** for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorerne , **+** og **-** forsvinner.  forblir rød.


Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. For å slå av signalet berører du .


For å deaktivere denne funksjonen: berør .


Indikatorerne **+** og **-** tennes. Bruk **-** eller **+** for å stille inn  på displayet. Alternativt kan varmenivået settes til 0. Som et resultat lyder det en signaltone, og tidsuret avbrytes.

CountUp Timer

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

Berør  to ganger for å aktivere funksjonen.

Indikatoren  blir rød, og tidsuret starter å telle opp automatisk.



For å deaktivere funksjonen: berør . Når indikatorerne tennes, berør **-**.

Varselur



Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men kokesonene ikke er i bruk.


For å se betjeningspanelet setter du et kokekar på kokesonen.


1. Berør  til indikatoren  blir rød for å aktivere funksjonen.


2. Berør **+** eller **-** for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Indikatorerne , **+** og **-** forsvinner.  forblir rød.

Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

For å deaktivere denne funksjonen: berør .


Indikatorerne **+** og **-** lyser tennes. Bruk **-** eller **+** for å stille inn  på displayet.


 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.8 Bridge

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én. Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

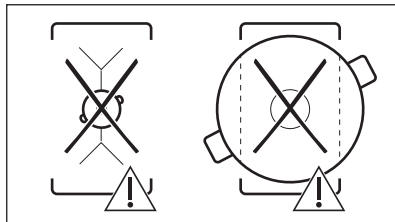
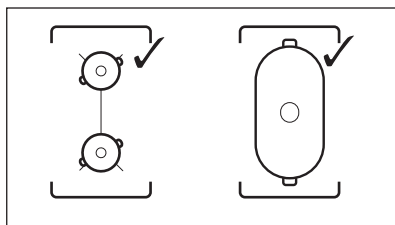
1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.


 blir hvit.

2. Berør  for å aktivere funksjonen.

3. Innstilling av varmeeffekten.

Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen: berør . Kokesonene opererer uavhengig av hverandre.

5.9 PowerSlide



Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon på det samme induksjonsområdet.

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinn. Koketoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skrur på varmeinnstillingen som korresponderer med posisjonen.




Bruk kun et kokekar når du bruker funksjonen. Hvis du vil endre varmeinnstillingen, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.

- Soneindikatoren viser begge soner i en bro selv om bare den ene sonen brukes.
- Du kan kun justere varmeinnstillingen manuelt hvis minst én av sonene er automatisk aktivert.
- Du kan endre varmeinnstillingen for hver posisjon enkeltvis. Når du deaktiverer koketoppen, merker den seg varmeinnstillingene dine og bruker dem neste gang du aktiverer funksjonen.
- Hvis du vil endre varmeinnstillingen, løfter du opp kokekaret og setter det på en annen sone. Skyving av kokekar kan forårsake riper og misfarging av overflaten.



Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet endres til rødt, og betjeningslinjen viser standard varmeinnstilling. Alle kokesonene vil være aktive i 9 minutter. Etter 9 minutter hører du et lydsignal, og de tomme kokesonene deaktiveres. Berør  for å gjenoppta denne funksjonen. Du kan flytte kokekaret eller plassere den et annet sted. For å endre standard varmeinnstilling manuelt, trykk på betjeningslinjen og velg ønsket nivå.

- Du kan kun endre standard varmeinnstilling hvis funksjonen er aktiv.
- Du kan endre standard varmeinnstilling for hver posisjon enkeltvis. Når du deaktiverer koketoppen, husker den varmeinnstillingene dine og bruker dem neste gang du aktiverer funksjonen.

For å deaktivere denne funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.


5.10 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle sonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, kan  og  brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. For å aktivere funksjonen: trykk på . Symbolet blir rødt. Varmeinnstillingen senkes til 1.

2. For å deaktivere funksjonen: trykk på .


Symbolet endres til hvitt. Den forrige varmeinnstillingen tennes.

5.11 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn varmeinnstillingen.

Berør  for å aktivere funksjonen. Symbolet blir rødt og blinker.

For å aktivere funksjonen, berør . Symbolet endres til hvitt.




Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.12 Barnesikringsenhet

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

Aktiver koketoppen først, og ikke still inn varmeinnstillingen.

Berør  inntil den blir rød for å aktivere funksjonen.


Betjeningslinjen forsvinner. Deaktiver koketoppen.




Når du deaktiverer koketoppen, er funksjonen fortsatt aktiv.

For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med








  tennes. Berør  til den blir hvit.


Betjeningslinjene vises. Still inn varmeinnstillingen innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , er funksjonen fortsatt aktiv.


For å deaktivere funksjonen helt: Aktiver koketoppen og ikke still inn varmeinnstillingen. Berør  inntil den blir hvit. Betjeningslinjene vises. Deaktiver koketoppen.

5.13 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør  i 3 sekunder for å aktivere funksjonen.
Displayet slås på og så av.
2. Berør  i 3 sekunder.
 eller  tennes.
3. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:
 -  – lydene er avslått
 -  – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

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

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

5.14 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter komfyrtoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Vifte hastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på koketoppen. Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen automatisk, må du stille automatisk modus til H1 - H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Aktivere lyset

Du kan stille inn koketoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer koketoppen. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 - H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.





Automatiske moduser

	Auto- matisk lys	Koking 1)	Ste- king 2)
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Vifte hastig- het 1	Vifte hastig- het 1
Modus H3	På	Av	Vifte hastig- het 1
Modus H4	På	Vifte hastig- het 1	Vifte hastig- het 1
Modus H5	På	Vifte hastig- het 1	Vifte hastig- het 2


Auto- matisk lys	Koking 1)	Ste- king 2)
Modus H6	På	Viftehastig- het 2
		Viftehastig- het 3

- 1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Koketoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Skifte automatisk modus


1. Slå av apparatet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til H slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.



Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.


 For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver den automatiske modusen til funksjonen.


Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra koketoppen manuelt.

Berør  når koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.

Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker 

igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.

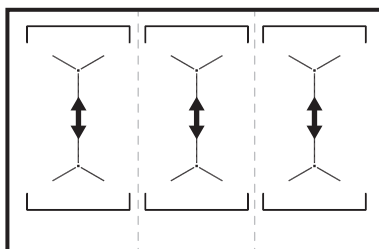
 For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

5.15 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle kokesonene. Koketoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W. Hvis koketoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Betjeningspanelet viser de maksimale mulige varmeinnstillingene for kokesoner med redusert effekt.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
- Aktiveringen av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom kokesonene.



6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



For induksjonssonene gir 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 automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- 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 Öko Timer (Øko-timer)

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

6.4 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.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

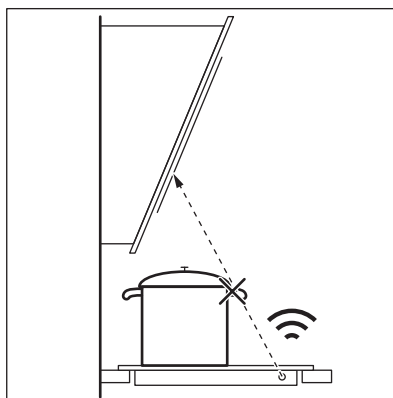
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Damp poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu halvveis.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu halvveis.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

6.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke stå på halogenlampen.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.


Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker

med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

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

7.2 Rengjøring av 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 koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk 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 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.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke velge maksimalt effektrinns for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinns til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. 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  .	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.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
 tennes.	Barnsikringsenhet eller Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonskoker. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
	PowerSlide er aktivert. To gryter plasseres på det fleksible induksjonsområdet, eller kokekaret dekker mer enn ett kokeområde som aktiveres av funksjonen.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
 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.

8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

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

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HOB980MF
Type 61 E6A 04 AA
Induksjon 11.0 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 599 043 00
400 V 3N 50-60 Hz
Produsert i Tyskland
11.0 kW



9.2 Kokesoner spesifikasjon

Kokesone	Nominell effekt (maksimum effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar diameter [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Midtre fremre	2300	3200	10	125 - 210
Midtre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210

Effekten av kokesonene kan være forskjellig i et lite spekter fra dataene i tabellen. Det endres med materialet og størrelsene av kokekaret.

For optimal matlagingsresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon*

Modellidentifikasjon	HOB980MF	
Koketopp	Integrert koketopp	
Antall kokeområder	3	
Varmeteknologi	Induksjon	
Lengde (L) og bredde (W) på kokeområdet	Venstre	L 37.9 cm W 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (W) på kokeområdet	Midtre	L 37.9 cm W 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (W) på kokeområdet	Høyre	L 37.9 cm W 22.0 cm

Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	186,8 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Midtre	186,8 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	186,8 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)		186,8 Wh / kg

* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlagning – del 2: Pladetopp – Metoder for måling av ytelse


Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.


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 årtienden 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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

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

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	98
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	100
3. INSTALLATION.....	102
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	104
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	105
6. RÅD OCH TIPS.....	111
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	113
8. FELSÖKNING.....	113
9. TEKNISKA DATA.....	115
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	115
11. MILJÖSKYDD.....	116

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** 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.

- **WARNING!** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte föremål på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på produktens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning, stäng av produkten med kontrollen 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, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta 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

- kokkärlet faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kylar ner i botten.
 - Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
 - Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, märkning och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lagg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.

- När du lägger maten i het olja kan den stänka.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Service

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

2.6 Avyttring



WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- 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.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

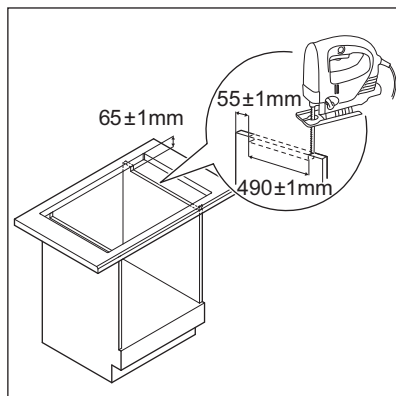
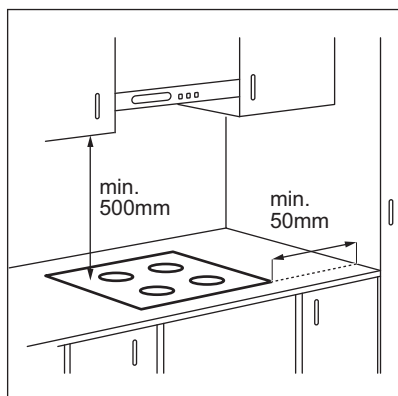
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

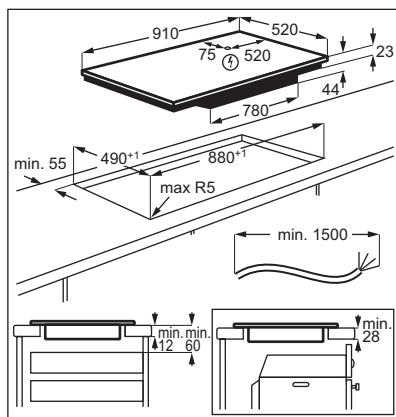
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Montering

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



Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



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



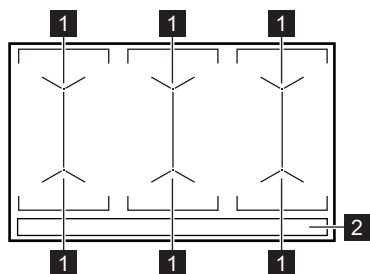
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



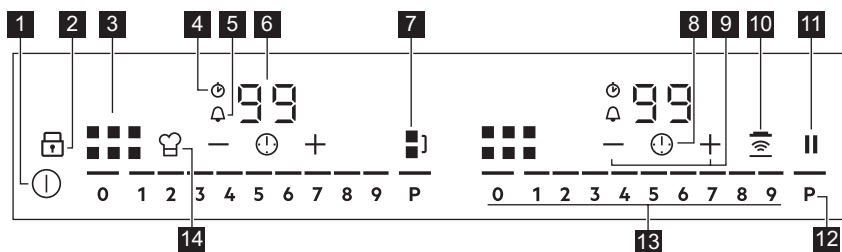
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen





- 1** Induktionshällen tillagningsyta
- 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	Beskrivning
1	För att aktivera och inaktivera hällen.
2	För att aktivera och inaktivera Knapplås eller Barnlås.
3	För att visa aktiv zon.
4	CountUp Timer indikator
5	Nedräkningstimer indikator
6 -	Timerdisplay: 00-99 minuter.
7	För att aktivera och inaktivera Bridge och växla mellan lägena.
8	För att välja Tidtagning-funktioner.

Touch-kontroll	Beskrivning
9 + / -	För att öka eller minska tiden.
10 	För att aktivera och inaktivera Hob ² Hood.
11	För att aktivera och inaktivera Paus.
12 P	För att aktivera PowerBoost.
13 -	För att ange en värmeinställning: 0-9.
14 	För att aktivera och inaktivera PowerSlide.


5. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

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

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder,
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen 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 kalla.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

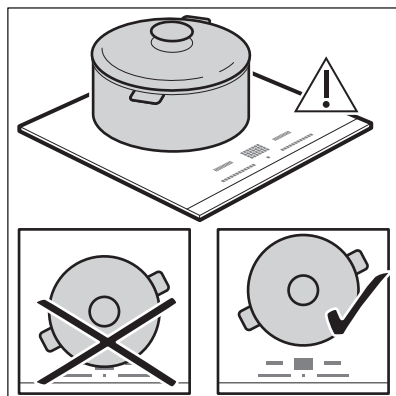
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timmar

5.3 Använda kokzonen



FÖRSIKTIGHET!

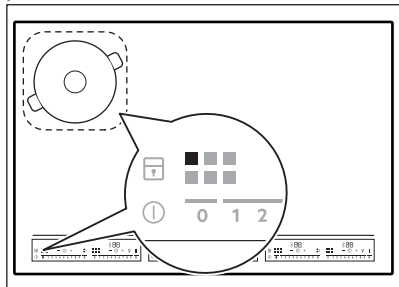
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon.

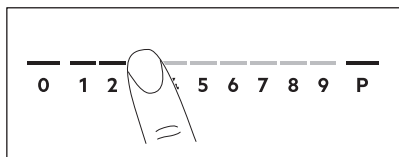
Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du placerar kokkärlet i rätt läge känner hällen igen den och den lämpliga kontrollpanelen tänds. En röd kokzonindikator visas ovanför kontrollpanelen och indikerar kokkärlets position.



Varje fyrkant på kontrollpanelen representerar en kokzon på induktionskokningsytan. Zonindikatorerna visar vilken kokzon som styrs av lämplig kontrollpanel.

5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen. Du kan också flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en tillagningszon.
2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 2 minuter efter att du har tagit bort kokkärlet. Kontrollpanelen och kokzonens indikator blinkar i 2 minuter. Om du placerar kokkärlet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

5.5 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlets storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.

Symbolen blir röd.

Funktionen stängs av automatiskt.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

5.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

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

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

Indikatorerna ≡ / = / - visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.


5.7 Tidtagning








Nedräkningstimer



Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.





Ställ först in värmeläget och därefter funktionen.



1. Tryck på  för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna  och indikatorlamporna  och  visas på displayen.  blir röd och  blir vit.






Om timern inte har ställts in släcks alla indikatorerna efter 4 sekunder.

2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna ,  och  försvinner.  förblir röd.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på .


För att avaktivera funktionen: Tryck på .



Indikatorlamporna  och  tänds. Använd  eller  för att ställa in  på displayen. Alternativt kan du ställa in värmenivån på 0. Som ett resultat hörs en ljudsignal och timern avbryts.

CountUp Timer

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

Tryck på  två gånger för att aktivera funktionen.





Indikatorn  blir röd, timern startar uppräknigen automatiskt.





För att inaktivera funktionen: tryck på . När indikatorerna tänds trycker du på .

Signalur



Du kan använda den här funktionen när hällen är på men ingen tillagningszon används.







För att se kontrollpanelen måste ett kokkärl placeras på kokzonen.


1. Tryck på  tills indikatorn  blir röd, för att aktivera funktionen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden.

Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder. Indikatorerna ,  och  försvinner.  förblir röd.

När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och  blinkar. Tryck på  för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på . Indikatorerna  och  tänds. Använd  eller  för att ställa in  på displayen.


 Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktion i övrigt.

5.8 Bridge

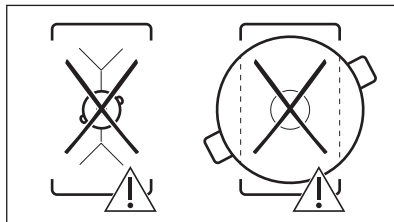
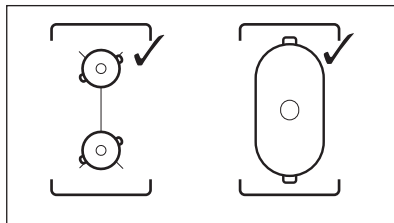
Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon. Funktionen kan användas med stora kokkärl.


1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.

 blir vit.

2. Tryck på  för att aktivera funktionen.
3. Ställ in ett värmeläge.

Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.



Avaktivera funktionen genom att trycka på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

5.9 PowerSlide

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.


Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen detekterar kastrullens position och justerar värmeställningen efter den.




Använd bara en kastrull när du använder funktionen.

Om du vill ändra värmeläget lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlet kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.


- Zonens indikatorlampa visar båda zonerna i överbrygningsläget även om bara en av zonerna används.
- Värmeläget kan bara justeras manuellt om minst en av zonerna aktiveras automatiskt.
- Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. När hällen stängs av kommer den ihåg dina värmeställningar och applicerar den nästa gång du aktiverar funktionen.
- Om du vill ändra värmeläget lyfter du upp kokkärlet och ställer det på en annan zon. Om man drar kokkärlet kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.

Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och kontrollfältet visar standardvärmeläget. Alla kokzoner är på i 9 minuter.

Efter 9 minuter hörs en ljudsignal och de tomma kokzonerna stängs av. Tryck på  för att återgå till den här funktionen. Du kan flytta kokkärlet eller ställa det på en annan platta. För att ändra värmeläget manuellt, tryck på kontrollfältet och välj lämplig nivå.



- Du kan ändra standardvärmelägena bara om funktionen är aktiv.

- Du kan ändra standardvärmelägena för varje zon separat. När hällen stängs av kommer den ihåg dina värmeställningar och applicerar den nästa gång du aktiverar funktionen.


Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit.

5.10 Paus


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

När funktionen är igång  och  kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

Symbolen blir röd. Värmeställningen sänks till 1.



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

Symbolen blir vit. Föregående värmeläge släges tänds.

5.11 Knapplås

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

Ställ in värmeläget först.


Tryck på  för att aktivera funktionen. Symbolen blir röd och blinkar. Avaktivera funktionen genom att trycka på . Symbolen blir vit.

- När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på  tills den blir röd för att aktivera funktionen.

Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: Aktivera hällen

med . tänds. Tryck på tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Ställ in värmeläget inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med är funktionen fortfarande på.

För att stänga av funktionen helt: Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på tills den blir vit. Inställningslisterna visas. Stäng av hällen.

5.13 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på i 3 sekunder för att aktivera funktionen.

Displayen tänds och släcks.

2. Tryck på i 3 sekunder.

eller tänds.

3. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt
- – ljudet är på

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

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

- du trycker på
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.14 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 - H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 - H6.



Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.





Automatiska lägen

	Auto- ma- tiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastig- het 1
Läge H4	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
Läge H5	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 2


	Auto- ma- tiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H6	På	Fläkthastig- het 2	Fläkthastig- het 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget


1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills H tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.




När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.


-  Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

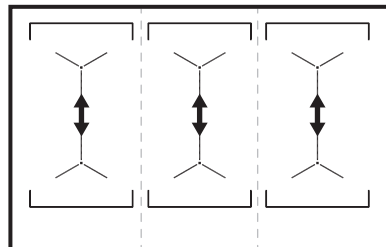
När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

-  Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

5.15 Effektregrling

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal tillgänglig effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmeinställningarna.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlets storlek och antal kokkär! Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

- Kockärlats 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.

Kockärlsmaterial

- **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.

Kockärl 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.

Kockärlats mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Kockärlat 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 kockärl som är större än vad som anges i

avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockärl 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: kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärlat 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 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.4 Exempel på matlagningstillämpningar

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 riktvärden.

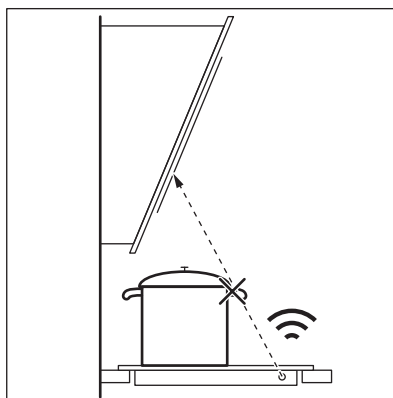
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Håll tillagad mat varm.	efter behov	Sätt på ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Blanda då och då.
1 - 2	Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.	10 - 40	Laga mat med lock på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Ångkoka potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Skonsam frittös: schakt, kalv cordon bleu, kottletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	vänd efter halva tiden
7 - 8	Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	vänd efter halva tiden
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp stora mängder vatten. PowerBoost är aktiverad.		

6.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlishandtag eller en hög kastrull). Se bilden.


Flätkåpan på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentwebbplats. Electrolux köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **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 tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från 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.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
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".
Inställningslistan blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen eller kokkärlet täcker mer än en kokzon som aktiveras av funktionen.	Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".
 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.

8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa

felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens

åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Produktdekal

Modell HOB980MF
Typ 61 E6A 04 AA
Induktion 11.0 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 043 00
400 V 3N 50–60 Hz
Tillverkad i Tyskland
11.0 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mittre fram	2300	3200	10	125 - 210
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkäril större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation*

Modellidentifiering	HOB980MF	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokområden	3	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Kokområdets längd (L) och bredd (W)	Vänster	L 37.9 cm W 22.0 cm

Kokområdets längd (L) och bredd (W)	Mitten	L 37.9 cm W 22.0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (W)	Höger	L 37.9 cm W 22.0 cm
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	186,8 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Mitten	186,8 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Höger	186,8 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		186,8 Wh/kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

EN 60350-2 – Elektriska matlagningsprodukter för hushåll – Del 2: Hällar – metoder för mätning av prestanda


Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.


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

867372935-B-142022