



|           |                |                       |           |
|-----------|----------------|-----------------------|-----------|
| <b>DA</b> | Kogesektion    | <b>Brugsanvisning</b> | <b>2</b>  |
| <b>FI</b> | Keittotaso     | <b>Käyttöohje</b>     | <b>21</b> |
| <b>SV</b> | Inbyggnadshäll | <b>Bruksanvisning</b> | <b>41</b> |



# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....     | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 10 |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 14 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 16 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 16 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 18 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 19 |

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



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

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 **Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger**

 **Generelle oplysninger og gode råd**

 **Miljøoplysninger**

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

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

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

## 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

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

## 1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- 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.
- Fjern al emballagen.

- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet op mod 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 apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Brug ikke adaptore med flere stik og forlængerledninger.
- Pas på, at du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezonen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive varme.

- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

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



### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegej på den.

- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## **2.4 Vedligeholdelse og rengøring**

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## **2.5 Service**

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## **2.6 Bortskaffelse**



### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

### 3. INSTALLATION



#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

#### 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

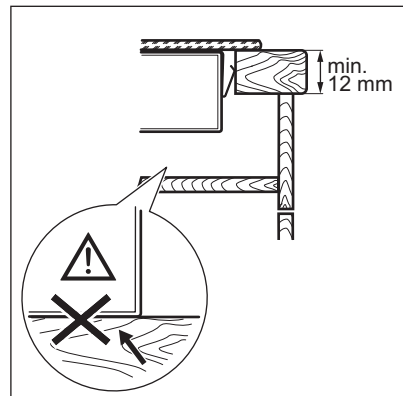
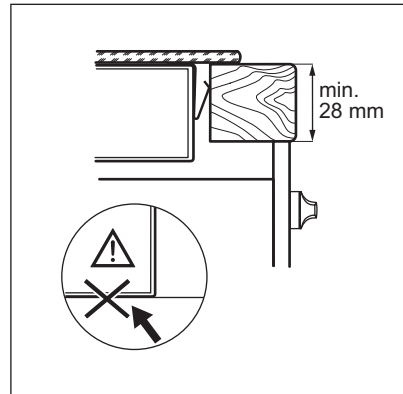
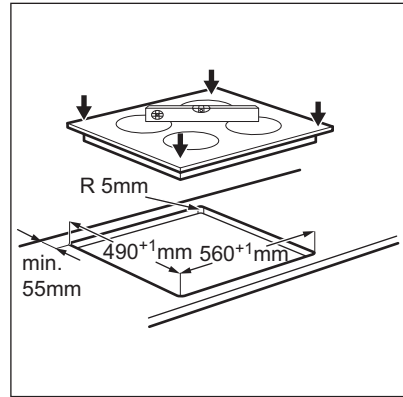
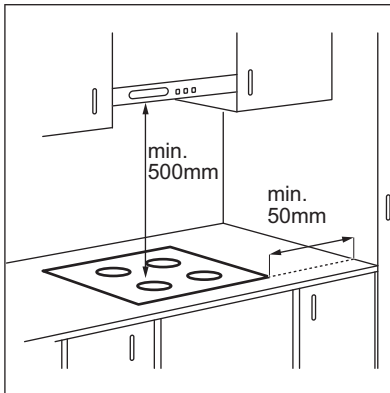
#### 3.2 Indbygningskogesektioner

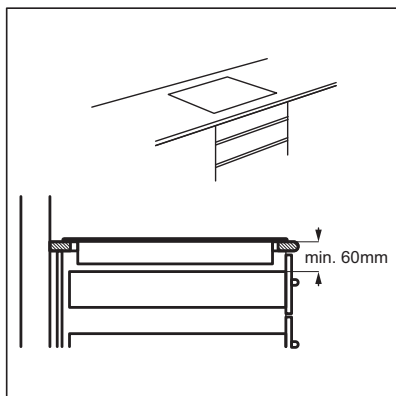
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

#### 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter..

#### 3.4 Montering

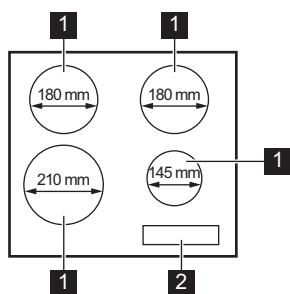




Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

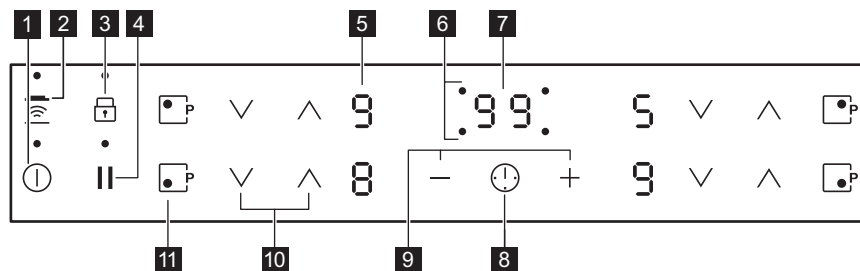
## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1** Induktionskogezone
- 2** Kontrolpanel

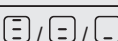
### 4.2 Oversigt over betjeningspanel



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

|    | Sens-<br>orfelt                                                                   | Funktion                      | Kommentar                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1  | ①                                                                                 | ON/OFF                        | Tænder/slukker for kogesektionen.                    |
| 2  |  | Hob²Hood                      | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 3  |  | Lås / Børnesikring af ovnen   | Låser/låser op for betjeningspanelet.                |
| 4  |                                                                                   | Pause                         | Aktiverer/deaktiverer funktionen.                    |
| 5  | -                                                                                 | Display for varmetrin         | Visning af varmetrinnet.                             |
| 6  | -                                                                                 | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.       |
| 7  | -                                                                                 | Timerdisplay                  | Viser tiden i minutter.                              |
| 8  |  | -                             | Vælger kogezone.                                     |
| 9  | + / -                                                                             | -                             | Øger eller mindsker tiden.                           |
| 10 |  | -                             | Indstilling af et varmetrin.                         |
| 11 |  | PowerBoost                    | Aktiverer funktionen.                                |

### 4.3 Display for varmetrin

| Display                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Beskrivelse                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kogezonen er slukket.                                                                   |
|  -  /  -  | Kogezonen er tændt.<br>Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin.         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pause er i brug.                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Opkogningsautomatik er i brug.                                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | PowerBoost er i brug.                                                                   |
|  + tal                                                                                                                                                                                                                                                             | Der er en funktionsfejl.                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.            |

| Display                                                                           | Beskrivelse                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
|  | Automatisk slukning er i brug. |

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



##### ADVARSEL!



Forbrændingsrisiko ved restvarme. Indikatoren viser niveauet af restvarme.

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

## 5. DAGLIG BRUG



##### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

#### 5.1 Aktivering og deaktivering

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

#### 5.2 Automatisk slukning

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

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

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

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

#### 5.3 Varmetrin

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

#### 5.4 Opkogningsautomatik

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og skruer derefter ned til det ønskede niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezonen være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på  ( tændes).

Tryk straks på  ( tændes). Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på .

## 5.5 PowerBoost

Denne funktion tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Funktionen kan kun aktiveres for induktionskogezoneerne i et begrænset stykke tid. Derefter skifter induktionszonen automatisk tilbage på det højeste varmetrin.

 Se kapitlet "Tekniske data".

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på .  tændes.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på

 eller .

## 5.6 Timer

### Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezoneen:** Tryk på

 en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

**Sådan aktiveres funktionen eller**

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

**Sådan vises den resterende tid:** Vælg kogezoneen med . Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezoneen med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezoneen slukkes.

 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezoneen slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### Minut ur

Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezoneerne ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på . Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på

 og derefter på . Resttiden tæller baglæns ned til 00.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

## 5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoneer til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør  for at aktivere funktionen.

 tændes. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

## 5.8 Lås

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

**Indstil først varmetrinnet.**

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

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.

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

## 5.9 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med ①. Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med ①.

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med ①.  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

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

 Lydene er aktiveret som standard.

Sluk for kogesektionen. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på Timer for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

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

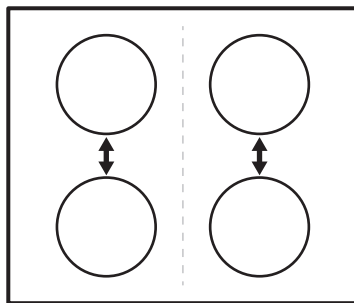
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

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

 Hvis der er et problem med el-forsyningen, og kogesektionen slukkes, bevarer den ikke de tidligere indstillinger.

## 5.11 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordele effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinsvisningen for de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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, hver gang du anvender kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Automatiske tilstande

|                              | Auto-<br>matisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup>  | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand<br>H0               | Slukket                | Slukket                     | Slukket                     |
| Tilstand<br>H1               | Tænd                   | Slukket                     | Slukket                     |
| Tilstand<br>H2 <sup>3)</sup> | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H3               | Tænd                   | Slukket                     | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H4               | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H5               | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 2 |

|                | Auto-<br>matisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup>  | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|----------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand<br>H6 | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 2 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 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 komfuret.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Berør  nogle få gange, indtil  tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.



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



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.

### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette skal du berøre , 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.

### 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 kogesektionen.

## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej

-  For induktionskogezoner skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.
-  Brug induktionskogezonerne med kogegrej, der er egnet hertil.

#### Kogegrej

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

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

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.

-  Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

#### Kogegrejets mål

Induktionskogezoner 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.

-  Se under "Tekniske data".

### 6.2 Lyden under drift

#### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger kogezonen på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: du bruger højt varmetrin.
- klikken: elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: blæseren kører.

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

### 6.3 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.

-  Data i tabellen er kun vejledende.

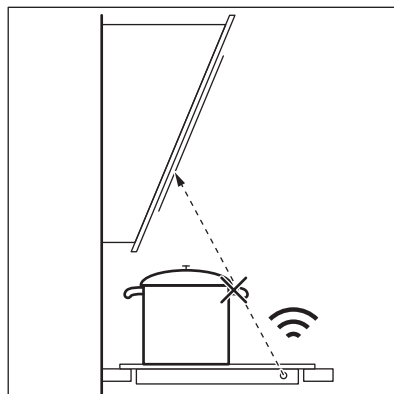
| Varmeindstilling                                                                      | Anvendes til:                                                                                                               | Tid (min.)  | Råd                                                                   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

## 6.4 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden eller et håndtag til kogegrejet). Se billedet.

**Emhætten på billedet er kun et eksempel.**





Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke fjernstyrede apparater, når du bruger funktionen på kogesektionen.

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-website. Electrolux-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

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

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende 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 Hvis noget går galt...

| Fejl                                          | Mulig årsag                                                                              | Løsning                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.                             |
|                                               | Sikringen er sprunget.                                                                   | Se efter, om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk. |

| Fejl                                                                                                       | Mulig årsag                                                                                     | Løsning                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                            | Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.                                                  | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                   |
|                                                                                                            | Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.                                            | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                     |
|                                                                                                            | Pause er i brug.                                                                                | Der henvises til "Daglig brug".                                                                              |
|                                                                                                            | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                               | Tør betjeningspanelet af.                                                                                    |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har tildækket et eller flere sensorfelter.                                                   | Flyt genstanden fra sensorfelterne.                                                                          |
| Sektionen slukkes.                                                                                         | Du har lagt noget på sensorfelterne ①.                                                          | Flyt genstanden fra tastene.                                                                                 |
| Restvarmeindikator tænder ikke.                                                                            | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm. |
| Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.                                                                         | Du har tildækket betjeningspanelet.                                                             | Fjern genstanden fra betjeningspanelet.                                                                      |
| Opkogningsautomatik går ikke i gang.                                                                       | Kogezonen er varm.                                                                              | Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.                                                                        |
|                                                                                                            | Det højeste varmetrin er valgt.                                                                 | Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.                                                           |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.                                                      | Effektstyring er i brug.                                                                        | Der henvises til "Daglig brug".                                                                              |
| Tasterne bliver varme.                                                                                     | Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.                    | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.                                                        |
| Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.                                                          | Lydene er slået fra.                                                                            | Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".                                                        |
|  tændes.                | Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.                                                      | Der henvises til "Daglig brug".                                                                              |
|  tændes.                | Der står ikke kogegrej på kogezonen.                                                            | Sæt kogegrej på kogezonen.                                                                                   |
|                                                                                                            | Der er brugt forkert kogegrej.                                                                  | Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".                                                        |

| Fejl                                                                                               | Mulig årsag                                                | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen. | Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektionen.                            | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                    | Den elektriske tilslutning er forkert.                     | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.                                                                                                                                                                                                                            |

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

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

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

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Mærkeplade

Model HOI630MF  
Type 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 787 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
7.35 kW  


## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter for kogegrej [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                  | 3700           | 10                                  | 180 - 210                  |

| Kogezone        | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter for kogegrej [mm] |
|-----------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Bageste venstre | 1800                                  | 2800           | 10                                  | 145 - 180                  |
| Forreste højre  | 1400                                  | 2500           | 4                                   | 125 - 145                  |
| Bageste højre   | 1800                                  | 2800           | 10                                  | 145 - 180                  |

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 Produktinformation ifølge EU 66/2014

|                                                  |                                                                        |                                                          |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identifikation af model                          | HOI630MF                                                               |                                                          |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion                                                  |                                                          |
| Antal kogezoner                                  | 4                                                                      |                                                          |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion                                                              |                                                          |
| Diameter af runde kogezoner (Ø)                  | Forreste venstre<br>Bageste venstre<br>Forreste højre<br>Bageste højre | 21,0 cm<br>18,0 cm<br>14,5 cm<br>18,0 cm                 |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre<br>Bageste venstre<br>Forreste højre<br>Bageste højre | 178,4 Wh/kg<br>184,9 Wh/kg<br>183,2 Wh/kg<br>184,9 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 182,9 Wh/kg                                                            |                                                          |

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

### 10.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- 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.

# SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 21 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 23 |
| 3. ASENNUS.....             | 26 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 27 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 29 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 34 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 36 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 36 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 38 |
| 10. ENERGIAEHOJKUUS.....    | 39 |

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

**Vieraile verkkosivullamme:**



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

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

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivistaineella 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 laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.

## 2.2 Sähköliitännät



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.

- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtodon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat 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 virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Käytä laitetta kotiympäristössä.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.

- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineita kuumaan öljyyn.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotasoin lasipinnalle.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.

- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## **2.4 Hoito ja puhdistus**

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## **2.5 Huolto**

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## **2.6 Hävittäminen**



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

## 3. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

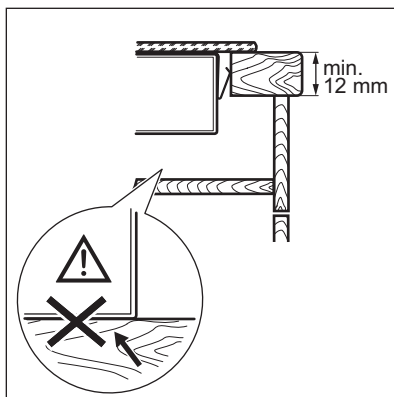
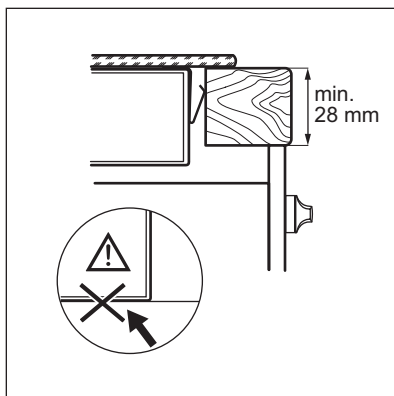
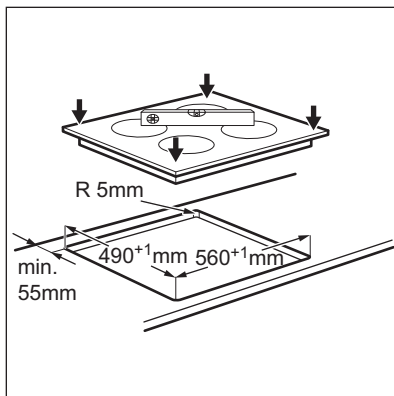
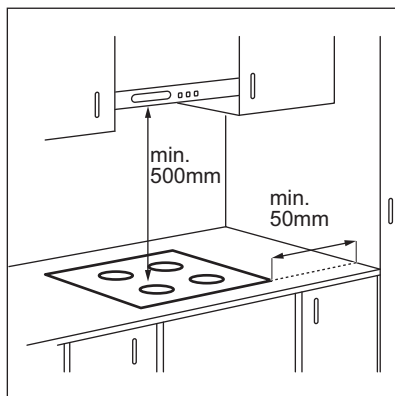
### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

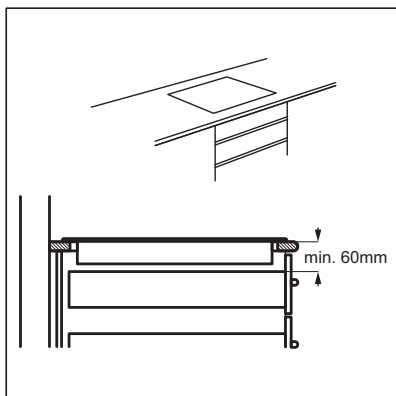
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.3 Liitäntäjohto

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

### 3.4 Asennus

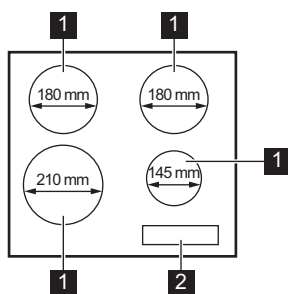




Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmitä ruuanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

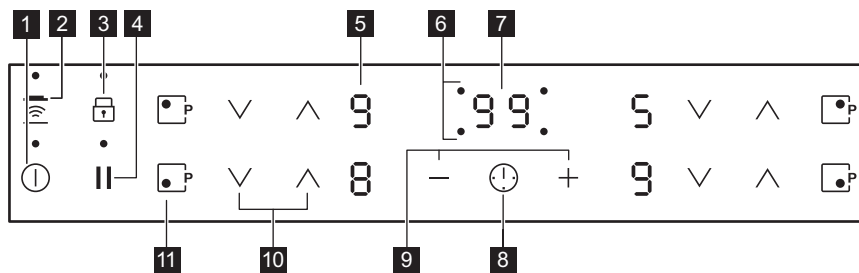
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet



- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

|    | Kosketuspainike                                                                   | Toiminto                            | Kuvaus                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1  | ①                                                                                 | PÄÄLLE / POIS                       | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.                 |
| 2  |  | Hob²Hood                            | Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| 3  |  | Lukitus / Uunin lapsilukko          | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.           |
| 4  |                                                                                   | Tauko                               | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.                   |
| 5  | -                                                                                 | Tehotason näyttö                    | Tehotason näyttäminen.                                        |
| 6  | -                                                                                 | Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet | Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.             |
| 7  | -                                                                                 | Ajastimen näyttö                    | Ajan osoittaminen minuutteina.                                |
| 8  |  | -                                   | Keittoalueen valitseminen.                                    |
| 9  | + / -                                                                             | -                                   | Ajan lisääminen tai vähentäminen.                             |
| 10 | △ / ▽                                                                             | -                                   | Tehotason säätäminen.                                         |
| 11 |  | PowerBoost                          | Toiminnon kytkeminen toimintaan.                              |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Kuvaus                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.                                                                  |
|  -  /  -  | Keittoalue on toiminnassa.<br>Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Tauko on kytketty päälle.                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | PowerBoost on kytketty päälle.                                                                            |
|  + numero                                                                                                                                                                                                                                                          | Toimintahäiriö.                                                                                           |
|  /  /                                                                                        | OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön merkkivalo) edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |

| Näyttö                                                                            | Kuvaus                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|  | Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.                               |
|  | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa. |
|  | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.                            |

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



### VAROITUS!

 /  /  Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalo ilmaisee jälkilämmön tason.

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

# 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

## 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

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

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

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

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

## 5.3 Tehotaso

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

## 5.4 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotaan joksikin aikaa, ja laskee tehotaan sen jälkeen oikeaan asetukseen.

 Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa  ( syttyy). Kosketa heti painiketta  ( syttyy). Kosketa heti -painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta .

## 5.5 PowerBoost

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

 Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa .  syttyy.

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta  tai .

## 5.6 Ajastin

### Ajanlaskenta-automatiikka

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

### Keittoalueen asettaminen:

kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan tai

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

### Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

asetta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.

 Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

### Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .

### Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotaan näytössä näkyy .

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.7 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1. Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

## 5.8 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehota-son muuttamisen vahingossa.

### Aseta ensin tehotaso.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

 Kun sammutat keittotas- on, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.9 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotas- on käyttämisen vahingossa.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kytke keittotas- on toimintaan painikkeella . Älä aseta tehota- soa. Kosketa

painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotas- on pois toiminnasta painikkeella .

### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kytke keittotas- on toimintaan painikkeella . Älä aseta tehota- soa.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotas- on pois toiminnasta painikkeella .

### Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

**keittoaikaa koskien:** kytke keittotas- on toimintaan painikkeella .  syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotas- on. Kun kytket keittotas- on pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.

## 5.10 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

 Äänimerkit ovat oletuksena käytössä.

Kytke keittotas- on pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa Ajastin -painiketta  seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotas- on kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

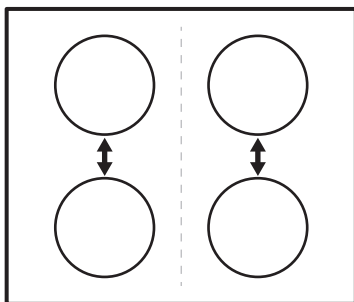
- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automaatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.



Jos virransyötössä on jokin ongelma ja keittotasosammuu, viimeksi valitut asetukset eivät säily.

## 5.11 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytketty toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tilasetuksen 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.

#### Automaattitilat

|                       | Auto-<br>maatti-<br>nen va-<br>lo | Keittä-<br>minen <sup>1)</sup> | Paista-<br>minen <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H0               | Pois                              | Pois                           | Pois                           |
| Tila H1               | Päällä                            | Pois                           | Pois                           |
| Tila H2 <sup>3)</sup> | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H3               | Päällä                            | Pois                           | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H4               | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H5               | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  |

|         | Auto-<br>maatti-<br>nen va-<br>lo | Keittä-<br>minen <sup>1)</sup> | Paista-<br>minen <sup>2)</sup> |
|---------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H6 | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 3  |

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja sää-  
tää puhaltimen nopeuden automaattitilan  
mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja sää-  
tää 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 haluat säätää  
liesituuletinta suoraan  
liesituulettimen paneelista,  
kytke toiminnon  
automaattitila pois päältä.

 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.

### Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös  
manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta

 keittotason ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin  
pois päältä ja voit säätää puhaltimen

nopeutta manuaalisesti. Painiketta   
painaessa lisää puhaltimen nopeutta  
yhellä. 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.

### Valon sytyttäminen

Voit asettaa keittotason sytyttämään  
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.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

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

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

#### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia,

jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Katso "Tekniset tiedot".

### 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (Sandwich-rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytketyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

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

### 6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso                                                                                | Käyttökohde:                     | Aika (min)     | Vinkkejä                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------|----------------------------------|
|  - 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito. | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi. |

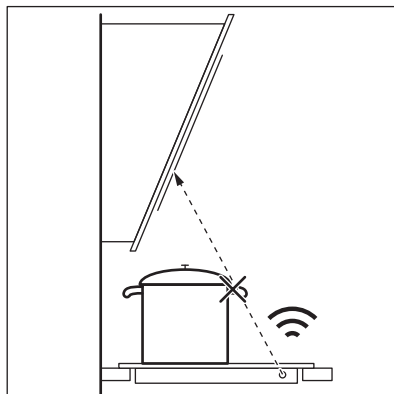
| Tehotaso                                                                            | Käyttökohde:                                                                                                                                          | Aika (min)     | Vinkkejä                                   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

## 6.4 Neuvoja ja vinkkejä Hob<sup>2</sup>Hood

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 tai keittoastian kahvalla).

Katso kuva.  
Kuvan liesituulettimen on annettu ainoastaan viitteeksi.





Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kaukosäädettäviä laitteita keittotason toimintoa käyttäessä.

### Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käyttävissä Electrolux-liesituulettimissa on oltava merkki

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

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

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

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

ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoja. 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 kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. | Keittotaso ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio. |

| Ongelma                                                                                                                           | Mahdollinen syy                                                                     | Korjaustoimenpide                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                   | Sulake on palanut.                                                                  | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammatilaisen puoleen. |
|                                                                                                                                   | Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                                            | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.                                        |
|                                                                                                                                   | Olet koskettnut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.                        | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                                |
|                                                                                                                                   | Tauko on kytketty päälle.                                                           | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                   |
|                                                                                                                                   | Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.                                       | Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.                                                                                       |
| Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta. | Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.                                       | Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.                                                                          |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                                 | Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.                                | Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.                                                                            |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.                                                                                                   | Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen. | Jos alue on toiminut riittävästi kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                  |
| Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.                                                                                                   | Käyttöpaneeli on peitetty.                                                          | Poista esineet käyttöpaneelin päältä.                                                                                |
| Automaattinen kuumennus ei toimi.                                                                                                 | Alue on kuuma.                                                                      | Anna alueen jäähtyä riittävästi.                                                                                     |
|                                                                                                                                   | Korkein tehotaso on asetettu.                                                       | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.                                                                    |
| Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.                                                                                        | Tehonhallinta on kytketty päälle.                                                   | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                   |
| Kosketuspainikkeet kuumenevat.                                                                                                    | Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.                    | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.                                                       |

| Ongelma                                                                                             | Mahdollinen syy                                         | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.                              | Äänimerkit on poistettu käytöstä.                       | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  syttyy.           | Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.        | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  syttyy.           | Alueella ei ole keittoastiaa.                           | Aseta keittoastia alueelle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                     | Keittoastia on sopimaton.                               | Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                     | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle. | Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  ja numero syttyy. | Keittoalueessa on jokin vika.                           | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä.                                                        | Sähköliitântä on virheellinen.                          | Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                  |

**8.2 Jos ratkaisua ei löydy...**

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

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

**9. TEKNISET TIEDOT**

**9.1 Arvokilpi**

Malli HOI630MF  
Tyyppi 61 B4A 00 AA  
Induktio 7.35 kW  
Sarjanumero .....

PNC-tuotenumero 949 596 787 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Valmistettu Saksassa  
7.35 kW

ELECTROLUX



## 9.2 Keittoalueiden määritykset

| Keittoalue        | Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kesto enintään [min] | Keittoastian halkaisija [mm] |
|-------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vasemmalla edessä | 2300                                | 3700           | 10                              | 180 - 210                    |
| Vasemmalla takana | 1800                                | 2800           | 10                              | 145 - 180                    |
| Oikealla edessä   | 1400                                | 2500           | 4                               | 125 - 145                    |
| Oikealla takana   | 1800                                | 2800           | 10                              | 145 - 180                    |

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

# 10. ENERGIA TEHOKKUUS

## 10.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

|                                                                   |                                    |             |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| Mallin tunnus                                                     | HOI630MF                           |             |
| Keittotasotyyppi                                                  | Kalusteeseen asennettava keittotas |             |
| Keittoalueiden määrä                                              | 4                                  |             |
| Kuumennustekniikka                                                | Induktio                           |             |
| Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)                           | Vasemmalla edessä                  | 21,0 cm     |
|                                                                   | Vasemmalla takana                  | 18,0 cm     |
|                                                                   | Oikealla edessä                    | 14,5 cm     |
|                                                                   | Oikealla takana                    | 18,0 cm     |
| Energiankulutus keittola-<br>uetta kohti (EC electric<br>cooking) | Vasemmalla edessä                  | 178,4 Wh/kg |
|                                                                   | Vasemmalla takana                  | 184,9 Wh/kg |
|                                                                   | Oikealla edessä                    | 183,2 Wh/kg |
|                                                                   | Oikealla takana                    | 184,9 Wh/kg |
| Keittotason energiankulu-<br>tus (EC electric hob)                | 182,9 Wh/kg                        |             |

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

## 10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen  
ruoanvalmistuksen aikana seuraavia  
vinkkejä 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.

# INNEHÅLL

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....   | 41 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 43 |
| 3. INSTALLATION.....           | 45 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 47 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 49 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....           | 52 |
| 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 55 |
| 8. FELSÖKNING.....             | 55 |
| 9. TEKNISKA DATA.....          | 57 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....    | 58 |

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren 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 handikappade

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

## 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- FÖRSIKTIGHETS: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd 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 täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler 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.
  - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det

heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.

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

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lagg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

### 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

- Lagg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

### 2.4 Underhåll och rengöring

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

### 2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

### 2.6 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

### 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från

typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

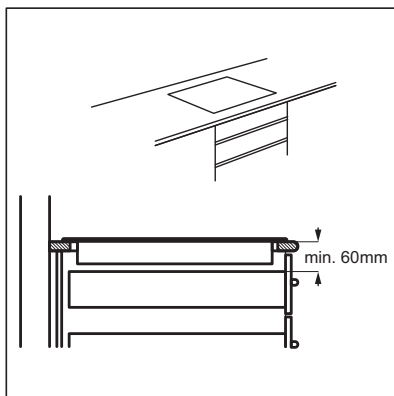
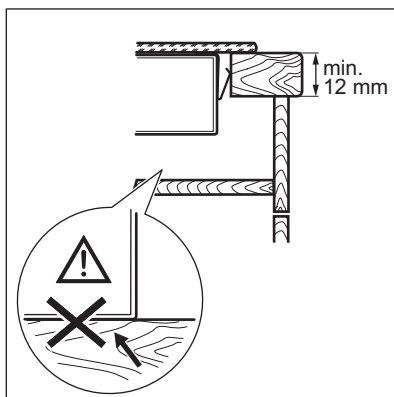
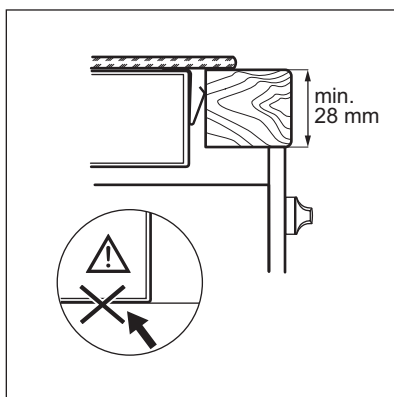
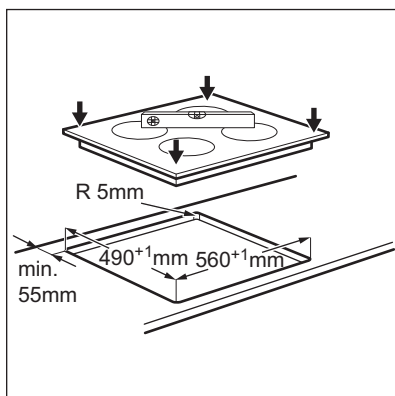
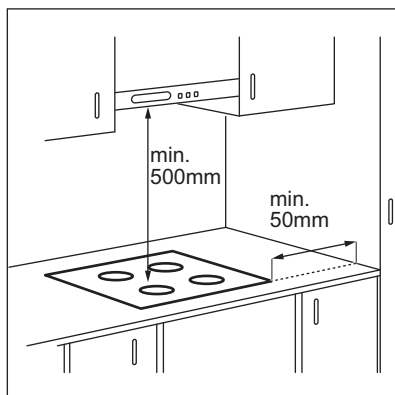
### 3.2 Inbyggnadshällar

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

### 3.3 Nätkabel

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

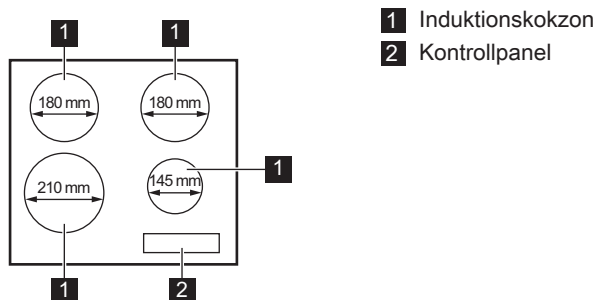
### 3.4 Montering



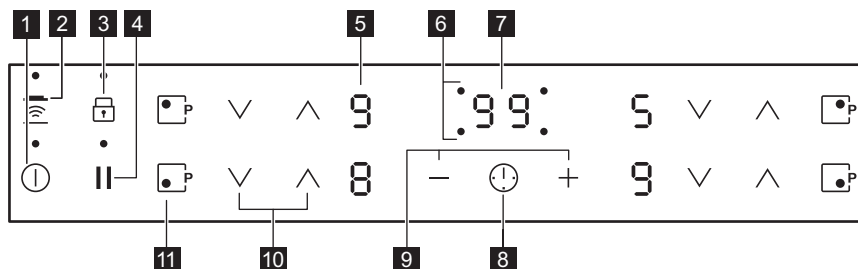
**i** Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

| Touch-kontroll | Funktion                        | Beskrivning                                                   |
|----------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 ①            | PÅ/AV (ON/OFF)                  | För att aktivera och avaktivera hällen.                       |
| 2              | Hob²Hood                        | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 3              | Lås / Barnsäkring på ugnen      | För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.                        |
| 4              | Paus                            | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 5 -            | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.                        |
| 6 -            | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.             |
| 7 -            | Timerdisplay                    | För att visa tiden i minuter.                                 |

|    | Touch<br>-kon-<br>troll | Funktion   | Beskrivning                     |
|----|-------------------------|------------|---------------------------------|
| 8  |                         | -          | För att välja kokzon.           |
| 9  |                         | -          | För att öka eller minska tiden. |
| 10 |                         | -          | För inställning av värmeläge.   |
| 11 |                         | PowerBoost | För att aktivera funktionen.    |

### 4.3 Visningar av värmeinställning

| Display | Beskrivning                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
|         | Kokzonen är på.<br>Punkten betyder halva värmenivån.                                            |
|         | Paus är på.                                                                                     |
|         | Automax är på.                                                                                  |
|         | PowerBoost är på.                                                                               |
|         | Ett fel har uppstått.                                                                           |
|         | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|         | Lås /Barnsäkring på ugnen är på.                                                                |
|         | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.            |
|         | Automatisk avstängning är på.                                                                   |

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



#### **WARNING!**

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampen visar restvärmenivån.

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

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

### 5.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

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

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

### 5.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

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

### 5.4 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en**

**kokzon:** tryck på  ( tänds). Tryck omedelbart på  ( tänds). Tryck omedelbart på  tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

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

### 5.5 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en**

**kokzon:** tryck på .  tänds.

**Avaktivera funktionen:** tryck på  eller .

### 5.6 Timer

#### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

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

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med  $\odot$ . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  $\odot$  och tryck på  $\ominus$ . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

 När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\odot$ .

### Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och tillagningszonerna inte används.

Displayen visar värmeläget  $\square$ .

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\odot$ . Tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\odot$ .

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

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 5.7 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  $\parallel$  för att aktivera funktionen.  $\square$  tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på  $\parallel$ . Föregående värmeläge slås på.

## 5.8 Lås

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

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\square$ ,  $\square$  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

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

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 5.9 Barnsäkring på ugnen

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med  $\odot$ . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  $\square$  i 4 sekunder.  $\square$  tänds. Inaktivera hällen med  $\odot$ .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med  $\odot$ . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  $\square$  i 4 sekunder.  $\square$  tänds. Inaktivera hällen med  $\odot$ .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med  $\odot$ .  $\square$  tänds. Tryck på  $\square$  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  $\odot$  aktiveras funktionen igen.

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

 Ljudsignalerna är aktiverade från början.

Stäng av hällen. Tryck på  $\odot$  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på  $\square$  i 3 sekunder.  $\square$  eller  $\square$  tänds. Tryck på  $\oplus$  på Timer för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt

-  – ljudet är på

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

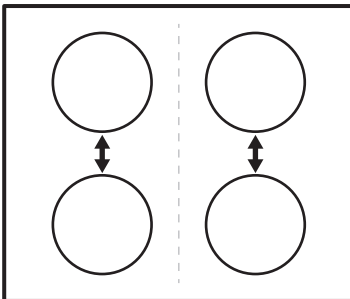
När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

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

 Om det är något fel på strömkällan och hällen stängs av behålls inte föregående inställningar.

## 5.11 Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

|                       | Auto-<br>matiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Läge H0               | Av                       | Av                         | Av                          |
| Läge H1               | På                       | Av                         | Av                          |
| Läge H2 <sup>3)</sup> | På                       | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1 | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1  |
| Läge H3               | På                       | Av                         | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1  |
| Läge H4               | På                       | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1 | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1  |
| Läge H5               | På                       | Fläkt-<br>hastig-<br>het 1 | Fläkt-<br>hastig-<br>het 2  |

|         | Auto-<br>matiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|---------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Läge H6 | På                       | Fläkt-<br>hastig-<br>het 2 | Fläkt-<br>hastig-<br>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  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.



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



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.

### Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. 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.

### 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.

## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kockäret av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

- i** Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl

### Kokkärlsmaterial

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

### Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

- i** Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.  
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.

- i** Se avsnittet "Tekniska data".

## 6.2 Ljud under användning

### Om du hör:

- knackande ljud: är kokkärl tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kokkärl tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

## 6.3 Exempel på olika typer av tillagning

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

- i** Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

| Värmeinställning                                                                        | Använd för:                                            | Tid (min)   | Tips                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Varmhållning av tillagad mat.                          | efter behov | Lägg ett lock på ett kokkärl.                                                            |
| 1 - 2.                                                                                  | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.  | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.                                                              |
| 1 - 2.                                                                                  | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.             | 10 - 40     | Tillaga med lock.                                                                        |
| 2. - 3.                                                                                 | Småkoka ris och mjölkätter, värma färdiglagade rätter. | 25 - 50     | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen. |

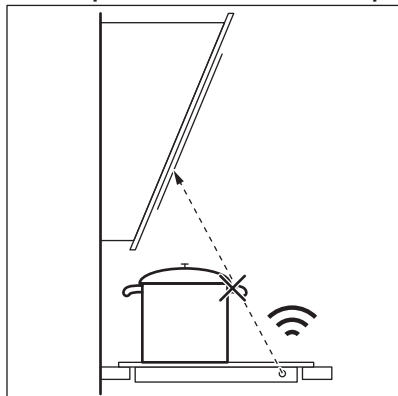
| Värmeinställning                                                                  | Använd för:                                                                                       | Tid (min)   | Tips                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|
| 3. - 4.                                                                           | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.                                                                    | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.               |
| 4. - 5.                                                                           | Kokning av potatis.                                                                               | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis. |
| 4. - 5.                                                                           | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.                                                | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.         |
| 5. - 7                                                                            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden.                        |
| 7 - 8                                                                             | Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.                                          | 5 - 15      | Vänd efter halva tiden.                        |
| 9                                                                                 | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera potatis frites.                  |             |                                                |
|  | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.                                                  |             |                                                |

## 6.4 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller kockärlshandtag). Se bilden.

**Fläkten på bilden är bara ett exempel.**



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga fjärrstyrda produkter när du använder funktionen på hällen.

### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. Electrolux-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen



## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

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

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialistskrapan 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                                                                       | Lösning                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.                            |
|                                                 | Säkringen har gått.                                                                | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                 | Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.                                 | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.                                                       |
|                                                 | Du har tryckt på 2 eller flera 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                                                                                            | Lösning                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av.<br>En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.  | Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.                                                 | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                          |
| Hällen stängs av.                                                                          | Du satte något på touch-kontrollen ①.                                                                   | 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 en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm. |
| Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.                                                       | Du kan täcka över kontrollpanelen.                                                                      | Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.                                                            |
| Automax fungerar inte.                                                                     | Zonen är het.                                                                                           | Låt zonen bli tillräckligt sval.                                                                    |
|                                                                                            | Det högsta värmeläget är inställt.                                                                      | Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.                                              |
| Värmeläget ändras mellan två nivåer.                                                       | Effektreglering är på.                                                                                  | Se "Daglig användning".                                                                             |
| Touch-kontrollerna blir varma.                                                             | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                                                | Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.                                               |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.                                   | Ljudet är avaktiverat.                                                                                  | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                            |
|  tänds.  | Barnsäkring på ugnen eller Lås är på.                                                                   | Se "Daglig användning".                                                                             |
|  tänds. | Det står inget kokkärl på zonen.                                                                        | Ställ ett kokkärl på zonen.                                                                         |
|                                                                                            | Kokkärlet passar inte.                                                                                  | Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".                                                     |
|                                                                                            | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                                                  | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".                                         |

| Problem                                                                                                | Möjlig orsak                        | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen. | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip-ljud hörs.                                                                            | Fel på elanslutningen.              | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                                                                                                        |

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

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

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

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Typskylt

Modell HOI630MF  
Typ 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 787 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation för kokzonerna

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeläge) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|--------------|-------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Vänster fram | 2300                                | 3700           | 10                                   | 180 - 210                |
| Vänster bak  | 1800                                | 2800           | 10                                   | 145 - 180                |
| Höger fram   | 1400                                | 2500           | 4                                    | 125 - 145                |
| Höger bak    | 1800                                | 2800           | 10                                   | 145 - 180                |

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

|                                                            |                         |             |
|------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| Modellbeskrivning                                          | HOI630MF                |             |
| Typ av häll                                                | Häll för inbygg-<br>nad |             |
| Antal kokzoner                                             | 4                       |             |
| Uppvärmningsteknik                                         | Induktion               |             |
| Diameter på runda kokzo-<br>ner (Ø)                        | Vänster fram            | 21,0 cm     |
|                                                            | Vänster bak             | 18,0 cm     |
|                                                            | Höger fram              | 14,5 cm     |
|                                                            | Höger bak               | 18,0 cm     |
| Energiförbrukning per<br>kokzon (EC electric cook-<br>ing) | Vänster fram            | 178,4 Wh/kg |
|                                                            | Vänster bak             | 184,9 Wh/kg |
|                                                            | Höger fram              | 183,2 Wh/kg |
|                                                            | Höger bak               | 184,9 Wh/kg |
| Energiförbrukning för häll-<br>en (EC electric hob)        | 182,9 Wh/kg             |             |

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

### 10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du  
behöver.

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

## 11. MILJÖSKYDD

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

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



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867346295-C-092019

