



---

**NO** Platetopp  
**SV** Inbyggdshäll

---

Bruksanvisning  
Bruksanvisning

2  
25



**Electrolux**

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUK.....	9
5. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE.....	12
6. RÅD OG TIPS.....	15
7. STELL OG RENGJØRING.....	17
8. FEILSØKING.....	17
9. MONTERING.....	21
10. TEKNISKE DATA.....	23
11. ENERGIEFFEKTIV.....	23

## VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:

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



Registrer produktet ditt for å få bedre service:

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



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:


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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

# 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere denne.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.
- Barn i alderen 3 år og under må til enhver tid holdes vekk fra produktet når det er i bruk.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.

- Du må **ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare kooketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet har enten utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i anvisningene, eller kooketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.

- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Sørg for at ventilasjonsavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

## 2.2 Elektrisk tilkoping



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakt en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

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

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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



### **ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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



### **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

## **2.4 Hoito ja puhdistus**

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av produktet og la det avkjøle før du rengjør det.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

## **2.5 Avfallsbehandling**



### **ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

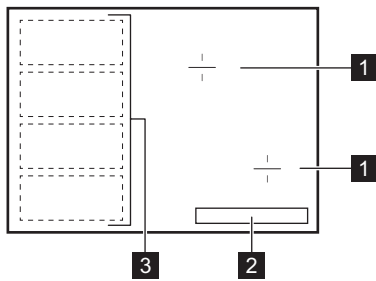
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

## **2.6 Service**

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

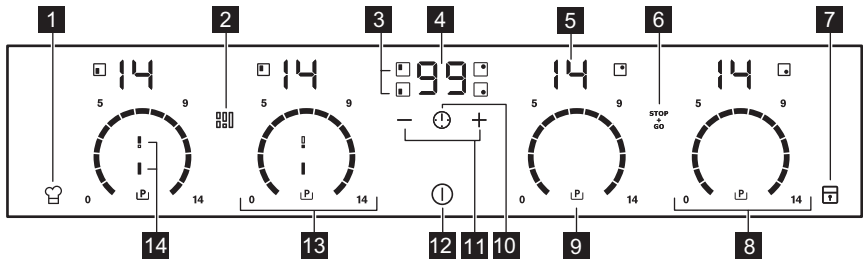
## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Oversikt over platetoppen







- 1** Induksjonskokesone
- 2** Betjeningspanel
- 3** Det fleksible induksjonskokeområdet består av fire deler

### 3.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
<b>1</b> 	PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
<b>2</b> 	FlexiBridge	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
<b>3</b> -	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
<b>4</b> -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
<b>5</b> -	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
<b>6</b> 	STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
<b>7</b> 	Sperre / Barnesikringsfunksjon	Låse/låse opp betjeningspanelet.
<b>8</b> -	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
9		Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10		-	Velge kokesone.
11		-	Øke eller redusere tiden.
12		PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
13	-	Betjeningslinje	Angir varmeinnstillingen for fleksibel induksjonskokesone.
14	-	Indikatorer for Flexi-Bridge-modus	For å vise hvilken FlexiBridge-modus som er aktiv.

### 3.3 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.
	Automatisk oppvarming-funksjonen er aktivert.
	Effektfunksjon er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikringsfunksjon-funksjonen er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er aktivert.
	PowerSlide-funksjonen er aktivert.



### 3.4 OptiHeat Control (Tretinnis restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatoren viser nivået av restvarme. Når komfyrtoppen er varm, og restvarmeindikatoren vises, vil flexibridge og krysslinjene på komfyrtoppen lyse.

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


## 4. DAGLIG BRUK




#### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.


### 4.1 Slå på og av


Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

Betjeningspanelet kommer på når du aktiverer komfyrtoppen, og det slår ser av når du deaktiverer komfyrtoppen. Når komfyrtoppen er deaktivert, kan du bare se  sensorfeltet.


### 4.2 Automatisk utkopling

**Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:**

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert koketoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Fjern objektet elle vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund

tennes , og koketoppen deaktiveres.

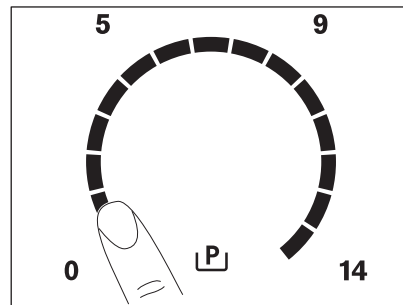
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:**

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

### 4.3 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinn:

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



## 4.4 Slik bruker du kokesonene

Plasser kokekaret på korset/firkanten som er på kokeoverflaten. Dekk krysset/firkanten helt. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk. Du kan bruke store kokekar på to kokesoner samtidig.

## 4.5 Automatisk oppvarming

Aktiverer denne funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kortere tid. Når den er på, fungerer sonen på høyeste innstilling i starten, så fortsetter den på ønsket varme videre.

 For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

### Aktivere funksjonen for en kokese:

berør **[P]** (**[P]** tennes). Berør straks et ønsket effekttrinn. Etter 5 sekunder tennes **[P]**.

**For å deaktivere funksjonen.** endre effekttrinn.

## 4.6 Effektfunksjon

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

 Se etter i kapittelet «Tekniske data».

### Aktivere funksjonen for en kokese:

berør **[P]**. **[P]** tennes.


**For å deaktivere funksjonen.** endre effekttrinn.

## 4.7 Tidsbryter

### Tidsur med nedtelling


Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.


**For å stille inn kokesonen:** berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere funksjonen:** berør **+** på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

**For å endre tiden:** velg kokesonen med . Berør **+** eller **—**.


**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør **—**. Gjenværende tid teller ned til 00. Indikatoren for kokesonen går av.

 Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.


**For å stoppe lyden:** berør .

### CountUp Timer (Tidsur med optelling)

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

**For å stille inn kokesonen:** berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.

**For å aktivere denne funksjonen:** berør **—** på tidsuret. **[UP]** vises. Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har optellingen startet. Displayet veksler mellom **[UP]** og tiden som telles opp (minutter).

**For å se hvor lenge kokesonen er aktiv:** still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.



**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør **+** eller **—**. Indikatoren for kokesonen går av.

### Stoppeklokke


Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

**For å aktivere funksjonen**, berør .

Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

**For å stoppe lyden**: berør .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 4.8 STOP+GO


Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

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

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

**For å aktivere funksjonen**: berør  .  tennes.



**For å deaktivere denne funksjonen**:

berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

## 4.9 Sperre


Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

**Still inn effekttrinnet først.**

**For å aktivere funksjonen**: berør .  tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.





**For å deaktivere denne funksjonen**:

berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

 Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.





## 4.10 Barnesikringsfunksjon

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

**For å aktivere funksjonen**: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

**For å deaktivere funksjonen**: aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .


**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid**: aktiver koketoppen



med .  tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.

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


Deaktiver komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.


Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.

Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

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

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

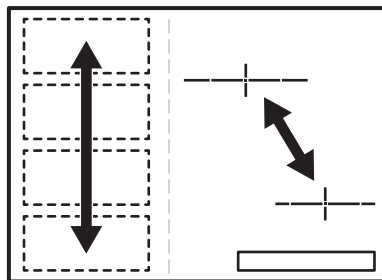
- du berører 
- Stoppeklokke kommer ned
- Tidsur med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

## 4.12 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som

er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.

- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



## 5. FLEKSIBEL INDUKSJONSKOKEOMRÅDE



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



Når du bytter mellom modusene blir effektrinnet satt tilbake til 0.

### 5.1 FlexiBridge-funksjon

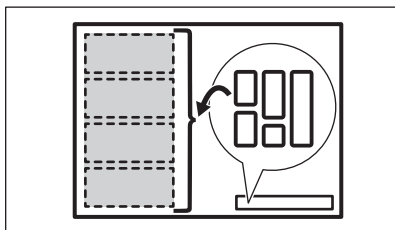
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Sidene på sonene som brukes sammen vil lyse, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer. Du kan velge en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på det kokekaret du vil bruke. Det finnes tre moduser: Standard (aktiveres automatisk når du aktiverer komfyrtoppen), Big Bridge og Max Bridge.



Bruk to betjeningslinjer på venstre side for å stille inn effektrinnet.

### Bytte mellom moduser

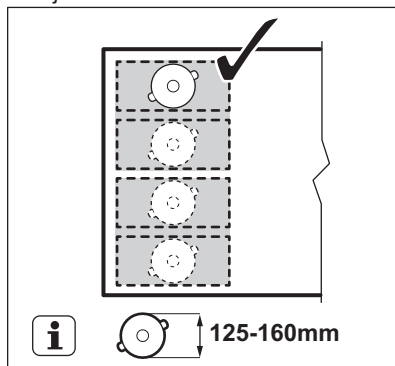
Slik bytter du mellom modusene og sensorfeltet: .



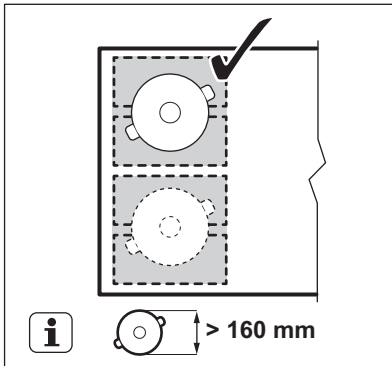
### Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer best til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret må dekke så mye av det valgte området som mulig. Sett kokekaret midt på det valgte området!

Sett kokekaret med en bunndiameter mindre enn 160 mm sentralt på en enkelt seksjon.

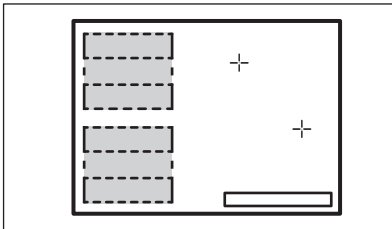


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

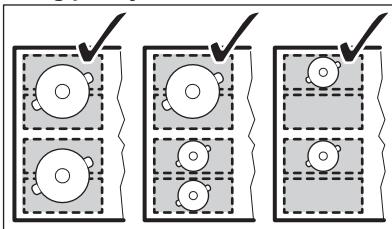


## 5.2 FlexiBridge Standardmodus

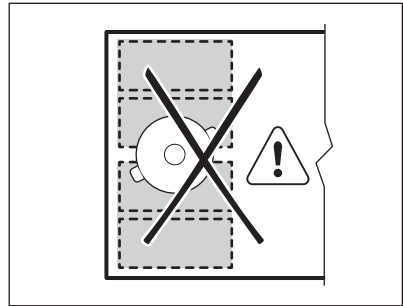
Denne modusen er aktiv når du aktiverer seksjonene til to separate kokesoner. Det knytter sammen sidene på sonene som brukes sammen i denne modusen vil lyse, og de er koblet sammen med kortere, opplyste linjer. Du kan stille inn effektrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk to betjeningslinjer på venstre side.





### Riktig posisjon for kokekar:

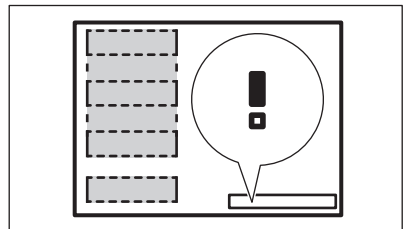


### Feil posisjon for kokekar:




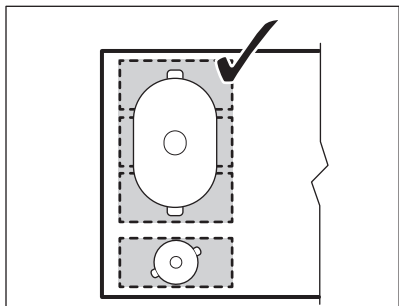
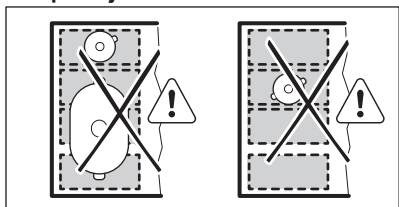
## 5.3 FlexiBridge Big Bridge-modus

Trykk på  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen knytter sammen de tre bakerste seksjonene til én kokesone. Den på den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effektrinnet for hver sone enkeltvis. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen. Bruk betjeningslinjen på høyre side for den store sonen og den venstre for den mindre sonen.




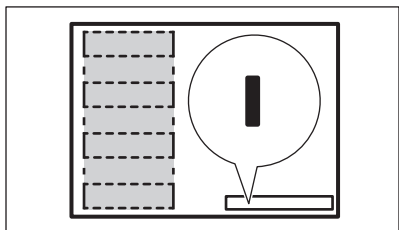
### Riktig posisjon for kokekar:


For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de tre tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, viser displayet , og etter 2 minutter skruer sonen seg av.

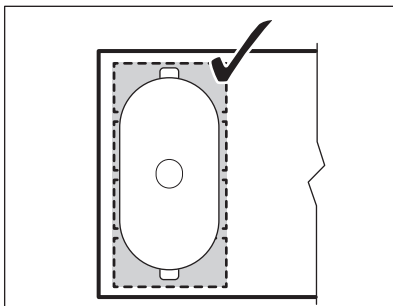
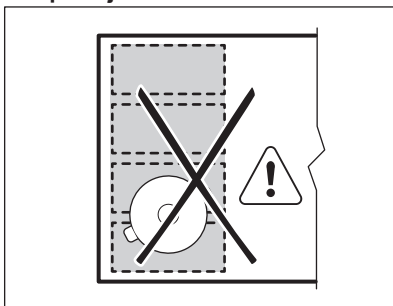
**Feil posisjon for kokekar:**

## 5.4 FlexiBridge Max Bridge-modus

Trykk på  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den **I**. Denne modusen knytter sammen alle seksjonene til én kokesone. Bruk en av de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

**Riktig posisjon for kokekar:**

For å bruke denne modusen må du sette kokekaret på de fire tilknyttede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, viser displayet , og etter 2 minutter skrus sonen seg av.

**Feil posisjon for kokekar:**

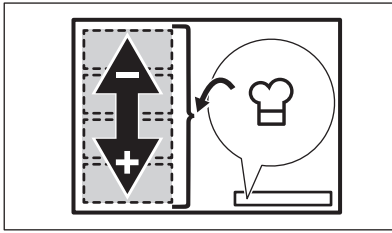
## 5.5 PowerSlide-funksjon

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

Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effektrinnsnivåer. Sidene på områdene som er i denne modusen vil lyse. Komfyrtoppen oppdager posisjonen på kokekaret og skruer på effektrinnet som korresponderer med posisjonen. Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får det høyeste effektrinnet hvis du setter kokekaret foran. For å senke den, flytter du kokekaret til midtre eller bakre stilling.

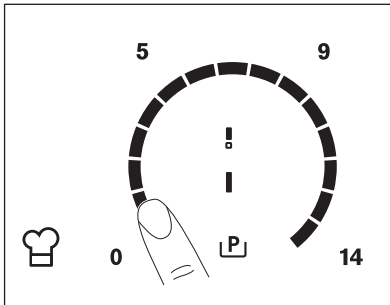


Bruk kun én kasserolle når du bruker funksjonen.



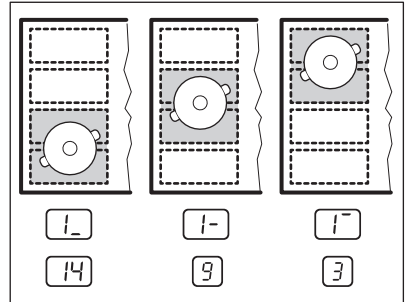
### Generell informasjon:

- 160 mm er den minste diameteren på bunnen av kokekaret for denne funksjonen.
- Display for effekttrinn for den venstre bakre betjeningslinjen viser posisjonen til kokekaret på induksjonsområdet. Fremre  $\boxed{1-}$ , midtre  $\boxed{1-}$ , bakre  $\boxed{1-}$ .



- Effekttrinndisplayet for den venstre fremre betjeningslinjen viser effekttrinnet. **Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effekttrinn.**
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du effekttrinnet  $\boxed{14}$  for den

fremre posisjonen,  $\boxed{9}$  for den midtre posisjonen og  $\boxed{3}$  for den bakre posisjonen.



Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Komfyrtoppen kommer til å merke seg effekttrinnene neste gang du aktiverer funksjonen.

### Aktivering av funksjonen

Sett på kokekaret i riktig posisjon på kokeområdet for å aktivere funksjonen.

Trykk på  $\hat{\cup}$ . Indikatoren over symbolet tennes. Hvis du ikke setter kokekaret på kokeområdet, tennes  $\boxed{F}$ , og etter 2 minutter stilles det fleksible induksjonsområdet til  $\boxed{0}$ .

### Deaktivering av funksjonen

For å deaktivere denne funksjonen, berør  $\hat{\cup}$  eller angi effekttrinn til  $\boxed{0}$ . Indikatoren over  $\hat{\cup}$ -symbolet slukkes.

## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

### Materiale i kokekar

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

**Kokekaret er riktig til induksjonskokeropp, hvis:**

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

**i** Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en vanlig måte.

**i** Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

### Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.

**i** Se etter i kapittelet «Tekniske data».

## 6.2 Støy under bruk

### Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).

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

**Lydene er normale, og betyr ikke at det er feil på komfyrtoppen.**


## 6.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

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


## 6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.

**i** Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 - 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.



Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 - 9	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 - 12	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, køtter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 - 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke koketoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

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

inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på komfyrtoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettflekker, blank misfarging av metallet. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** bruk en oppløsning av vann og edikk og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING










### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

## 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssviktene. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekarene.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i korrekt posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
	Diameteren på bunnen av kokekaret er ikke korrekt for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
 lyser.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet «Tekniske data».
	Kokekaret dekker ikke krysset/firkanten.	Dekk krysset/firkanten helt.
	FlexiBridge-funksjonen er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes, eller bytt funksjonsmodus. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	PowerSlide-funksjonen er aktivert. To kasseroller plasseres på den fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se "Flexible matlaging med induksjon område" kapittel.
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringssskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Den elektriske tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
 lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er kompatible med komfyrtoppen. Se etter i kapitlet "Råd og tips".
 lyser.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Den elektriske tilkoplingen er feil. Komfyrtoppen er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. Se koblingskjemmet.

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

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

# 9. MONTERING



**ADVARSEL!**  
Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

## 9.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer .....

## 9.2 Koketopper

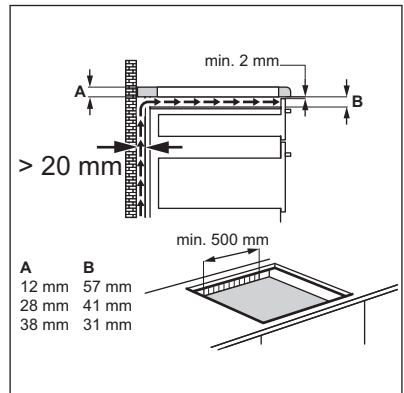
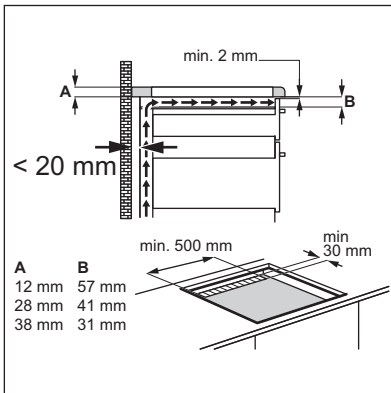
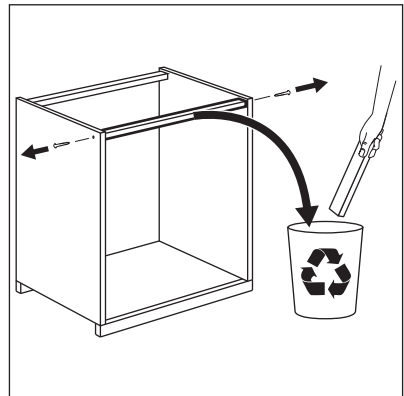
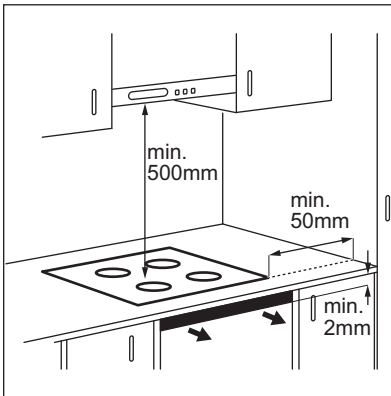
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og

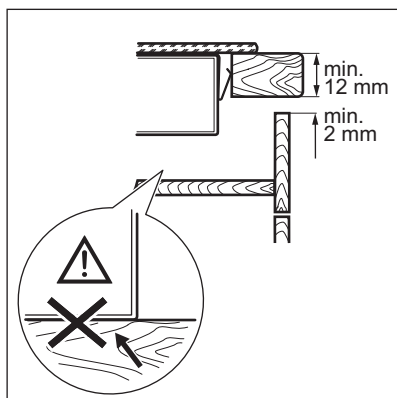
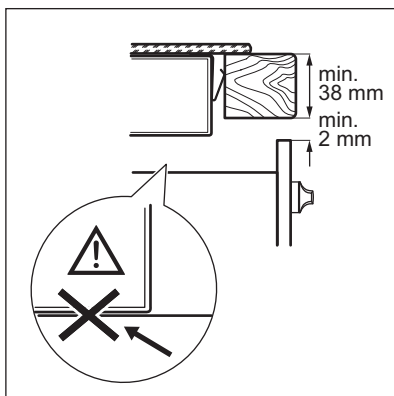
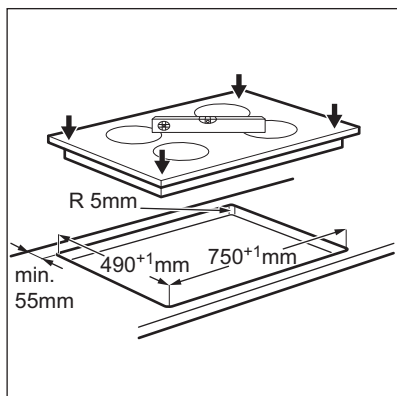
## 9.4 Montering

arbeidsbenker som oppfyller standardene.

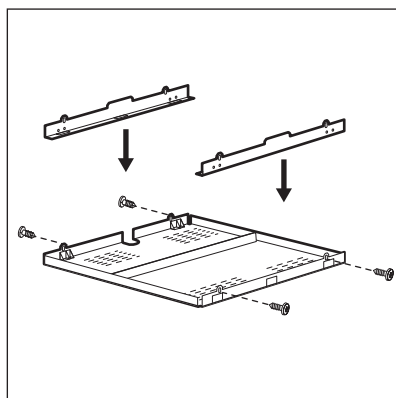
## 9.3 Tilkoplingskabel

- Komfyrtoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen må du bruke følgende (eller høyere) ledningstype: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter.





## 9.5 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for den fremre luftspalten på 2 mm og beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

## 10. TEKNISKE DATA

### 10.1 Typeskilt

Modell HOH870F  
 Type 60 GBD CC AU  
 Induksjon 7.4 kW  
 Serienr. ....  
 ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 596 524 00  
 220 – 240 V 50 – 60 Hz  
 Produsert i Tyskland  
 7.4 kW



### 10.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre bak	2300	3200	10	180 – 210
Høyre foran	1800	2800	10	145 – 180
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	125 – 210 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Du kan bruke stekepannen til Big Bridge- og Max Bridge-modusene. Se kapittelet om «Fleksibelt induksjonsområde» for kokekardimensjoner.

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

## 11. ENERGIEFFEKTIV

### 11.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	HOH870F		
Koketopp-type	Koketopp for innbygging		
Antall kokesoner	2		
Antall kokeområder	1		
Varmeteknologi	Induksjon		
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Midtre bak Høyre foran	21,0 cm 18,0 cm	
Lengde (L) og bredde (B) på kokeområdet	Venstre	L 41,8 cm W 24,8 cm	

Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Midtre bak Høyre foran	172,3 Wh / kg 181,8 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	184,2 Wh / kg
Energiforbruk for koke-topp (EC electric hob)		181,3 Wh / kg

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


## 11.2 Energisparende


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

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

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

## 12. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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



# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	27
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKYTA.....	35
6. RÅD OCH TIPS.....	38
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	40
8. FELSÖKNING.....	40
9. INSTALLATION.....	44
10. TEKNISKA DATA.....	46
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46

## 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.
- 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.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

## 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- 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.
- VARNING: 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 glaskeramikyta/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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 apparaten 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



#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- 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 apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under

produkten så att man inte kommer åt undersidan.

- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- 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 förlängningsladdar.
- 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 anslutningsladdan 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 tvättmaskinen.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte ett varmt lock på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för

några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

## 2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av ugnen 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 2.5 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

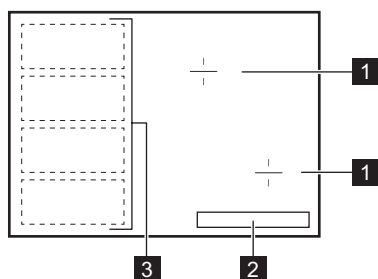
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 2.6 Underhåll

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

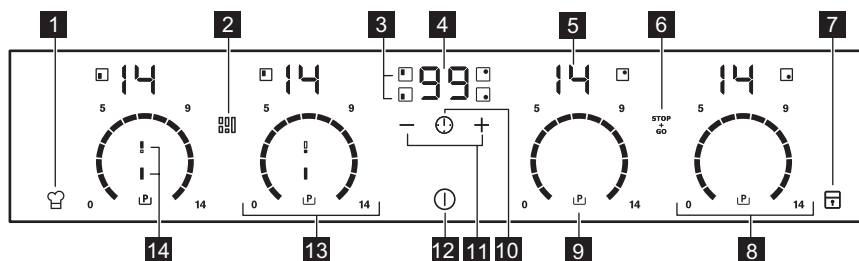
## 3. PRODUKTBESKRIVNING

### 3.1 Beskrivning av hällen





- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel
- 3** Flexibel induktionskockyta bestående av fyra sektioner

### 3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>1</b> 	PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>2</b> 	FlexiBridge	För att växla mellan funktionens tre lägen.
<b>3</b> -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
<b>4</b> -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
<b>5</b> -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
<b>6</b> 	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
<b>7</b> 	Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
<b>8</b> -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
9		Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10		-	För att välja kokzon.
11		-	För att öka eller minska tiden.
12		PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
13	-	Inställningslist	Ställa in värmeläget för flexibel induktionsskokzon.
14	-	FlexiBridge-lägesindikatorer	För att visa vilket FlexiBridge-läge som är aktiverat.

### 3.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärlet är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.
	PowerSlide-funktionen är igång.

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



#### WARNING!

Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån. När hällen är varm och restvärmeindikatorn är på, tänds flexibridge och korsen på hällens yta.

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

## 4. DAGLIG ANVÄNDNING



#### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 4.1 Aktivera och avaktivera

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

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen. När hällen är avaktiverad kan du bara se touch-kontrollen.

### 4.2 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.

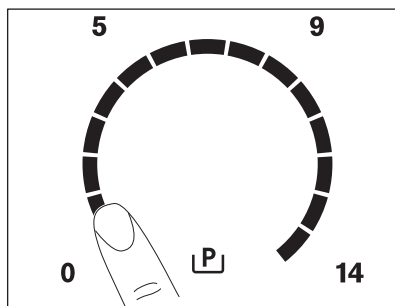
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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

### 4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



### 4.4 Använda kokzonerna


Ställ kokkärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/





fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt.

## 4.5 Automax

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


 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.



**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på  ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 5 sekunder tänds .

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

## 4.6 Effektfunktion

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 information".

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

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


## 4.7 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.

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

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på  eller .

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på . 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 .


### CountUp Timer (Uppräkningstimer)




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

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


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




**För att se hur länge kokzonen är**

**igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

### Minute Minder (signalur)

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

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

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

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.


## 4.8 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.


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


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


## 4.9 Lås

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

**Ställ in värmeläget först.**





**Aktivera funktionen:** tryck på  .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.





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

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 4.10 Barnlås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.





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



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

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


## 4.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)


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

Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

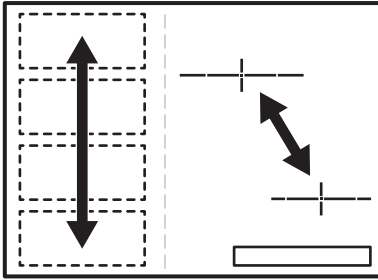
Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Minute Minder (signalur) ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 4.12 Effektreglering-funktion

- 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.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



## 5. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKKYTA



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 FlexiBridge-funktion

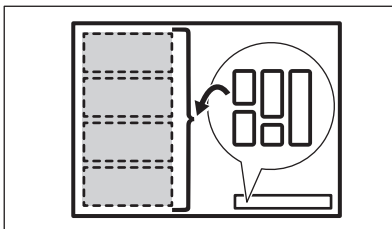
Den flexibla induktionskokkytan består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två olika stora kokzoner eller till en stor kokyta. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans tänds och de är sammanlänkade med kortare tända linjer. Du väljer kombinationen av zonerna genom att välja lämpligt läge efter storleken på kokkärlet som ska användas. Det finns tre lägen: Standard (aktiveras automatiskt när du aktiverar hällen), Big Bridge och Max Bridge.



Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

### Växla mellan lägena

Växla mellan lägena med hjälp av touchkontrollen:

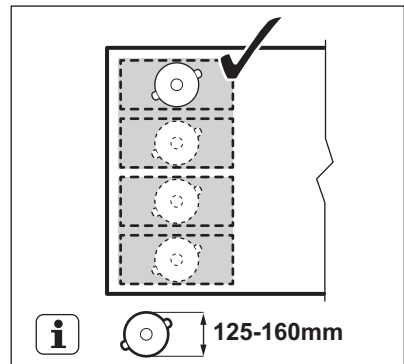


När du växlar mellan lägena ställs värmeläget in på **0** igen.

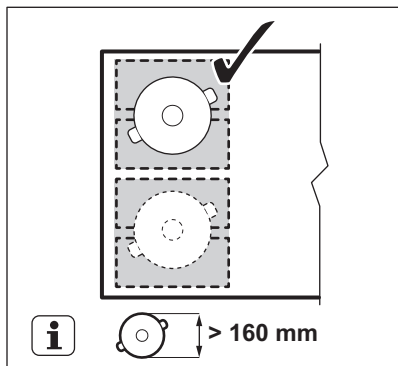
### Diameter och placering av kokkärlet

Välj det läge som gäller för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka vald yta så mycket som möjligt. Placera kokkärlet i mitten av vald yta!

Placera kokkärlet med en bottendiameter som är mindre än 160 mm mitt på en sektion.

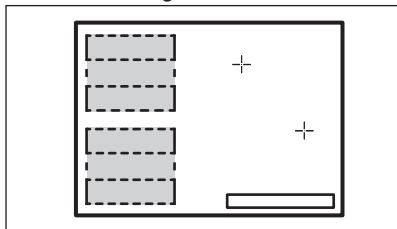


Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

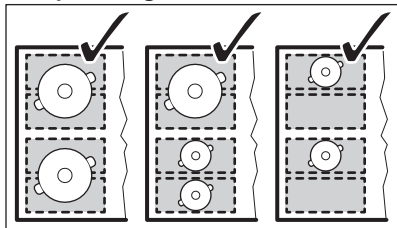


## 5.2 FlexiBridge Standard-läge

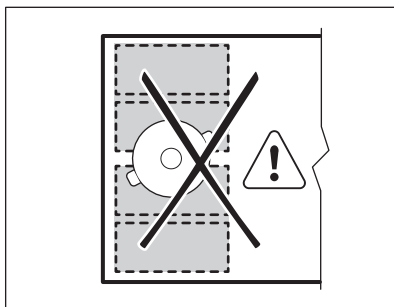
Det här läget aktiveras när du aktiverar hällen. Det ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Sidorna på zonerna som fungerar tillsammans i det här läget tänds och de är sammanlänkade med kortare tända linjer. Du kan ställa in värmeläget för varje zon separat. Använd de två inställningslisterna till vänster.





### Rätt placering av kokkärl:

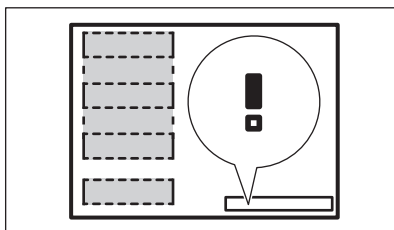


### Fel placering av kokkärl:




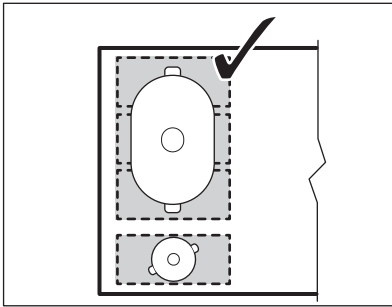
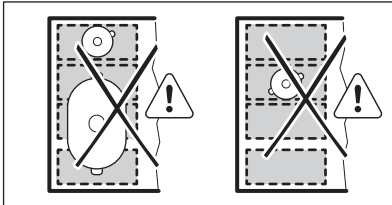
## 5.3 FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget kopplar samman tre bakre sektioner till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje kokzon separat. Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster. Använd den högra inställningslistan för den större zonen och den vänstra för den mindre zonen.




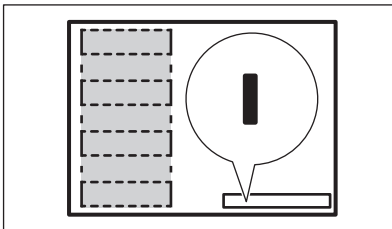
### Rätt placering av kokkärl:


För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner visas  på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.

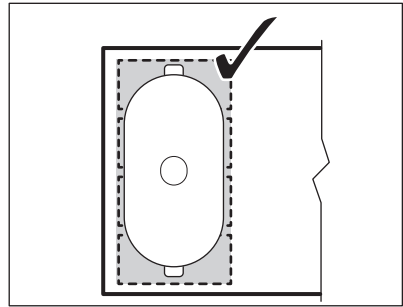
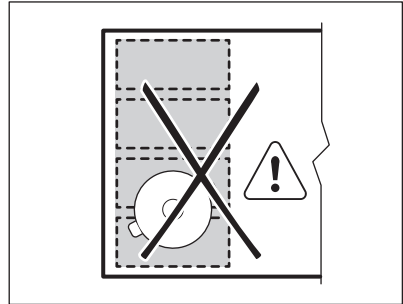
**Fel placering av kokkärl:**

## 5.4 FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator **I**. Det här läget kopplar samman alla sektioner till en kokzon. För att ställa in värmeläget, använd en av de två inställningslisterna på vänster sida.

**Rätt placering av kokkärl:**

För att använda det här läget måste du ställa kokkärl på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner visas  på displayen och efter 2 minuter stängs zonen av.

**Fel placering av kokkärl:**

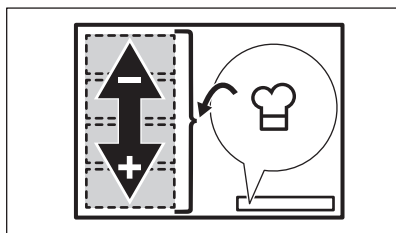
## 5.5 PowerSlide-funktion

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

Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Sidorna på ytan i det här läget tänds. Hällen detekterar grytans position och justerar värmeinställningen efter den. Du kan placera kokkärl i främre, mellersta eller bakre läget. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärl i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärl till det mellersta eller bakre läget.

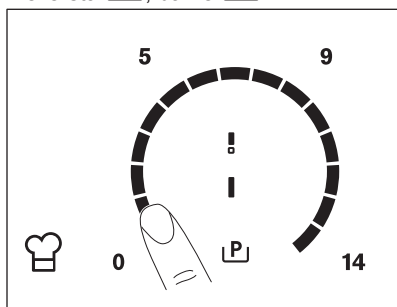


Använd bara en kastrull när du använder funktionen.



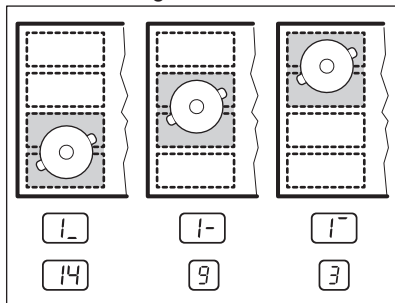
### Allmän information:

- 160 mm är minsta diametern för kokkärlets botten för den här funktionen.
- Värmelägesdisplay för den vänstra bakre inställningslisten visar placeringen av kokkärlet på induktionshällen. Främre [1-], mellersta [1-], bakre [1-].



- Värmelägesdisplay för den vänstra främre inställningslisten visar värmeläget. **Ändra värmeläget med hjälp av vänstra främre inställningslisten.**

- När du aktiverar funktionen första gången får du värmeläget [14] för första läget, [9] för mellersta läget och [3] för bakre läget.



Du kan ändra värmelägena för varje läge separat. Hällen kommer ihåg dina värmelägen nästa gång du aktiverar funktionen.

### Aktivera funktionen

Aktivera funktionen genom att placera kokkärlet rätt på kokytan. Tryck på ☞. Indikatorn ovanför symbolen tänds. Om du inte ställer kokkärlet på kokytan tänds [F] och efter 2 minuter ställs den flexibla induktionshällen in på [0].

### Avaktivera funktionen

Avaktivera funktionen genom att trycka på ☞ eller ställa in värmeläget på [0]. Indikatorn ovanför symbolen ☞ slocknar.

## 6. RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkäräl



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



Använd induktionskokzoner med korrekt kokkäräl.

### Kokkärälsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

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

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



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen dras över ytan. Ytan kan rengöras på vanligt sätt.



Kokkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

### Kokkärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlens botten upp till en viss gräns.

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



Se avsnittet "Teknisk information".

## 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 är 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 Öko Timer (Eko-timer)

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


## 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmeläget och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vät-ska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroetter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroetter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pomes frites.		
	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

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 med

socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

## 8. FELSÖKNING






### WARNING!

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 kopplings-schemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		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.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. 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 touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras 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.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
Den flexibla induktionskockzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskockzonen.	Placera kokkärlet på rätt plats på den flexibla induktionskockzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se avsnittet "Flexibel induktionskockzon".
	Diametern för kokkärlens botten är fel för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Använd kokkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskockzonen. Se avsnittet "Flexibel induktionskockzon".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte korset/fyrkanten.	Täck korset/fyrkanten helt.
	FlexiBridge-funktionen är igång. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner för funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se avsnittet "Flexibel induktionskockzon".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	PowerSlide-funktionen är igång. Två kastruller är placerade på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se avsnittet "Flexibel induktionskokzon".
<b>E</b> och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om <b>E</b> tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
<b>E3</b> tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
<b>E4</b> tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikator är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
<b>E7</b> tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om <b>E7</b> tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
<b>E8</b> tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplings-schemat.

## 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. INSTALLATION



**WARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Före installationen

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

Serienummer .....

### 9.2 Inbyggnadshällar

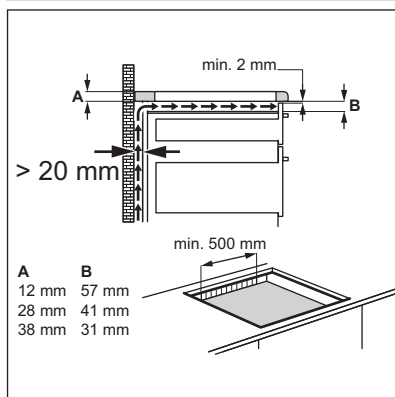
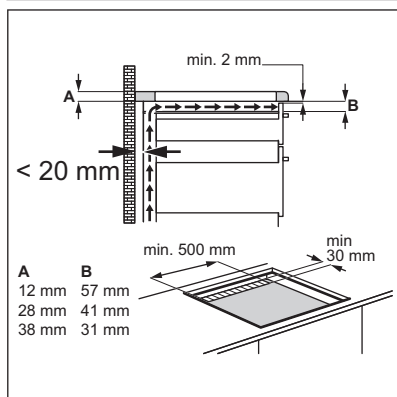
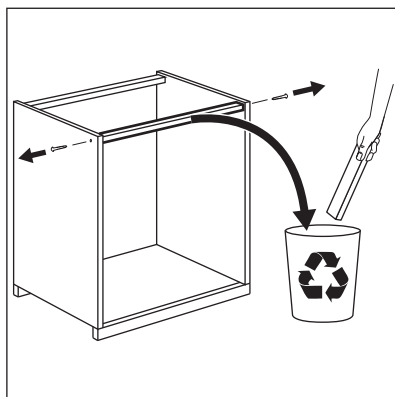
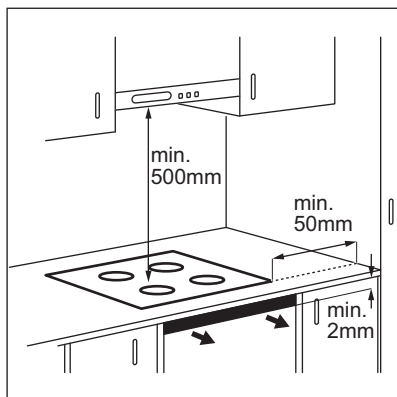
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

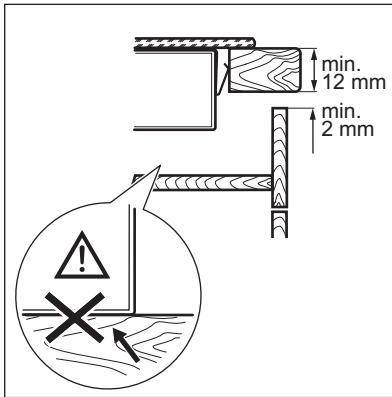
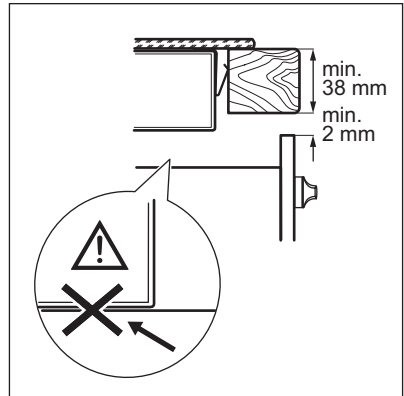
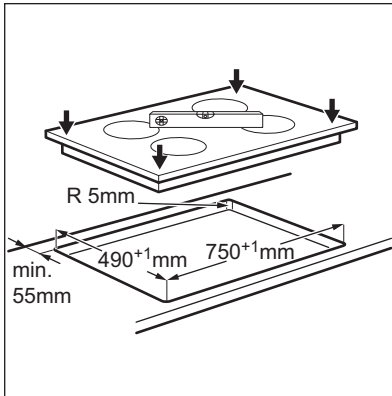
### 9.4 Montering

inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

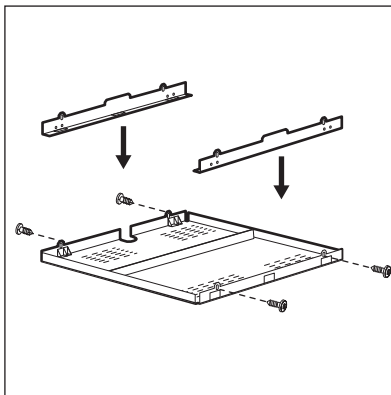
### 9.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.





### 9.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför ugn.

## 10. TEKNISKA DATA

### 10.1 Typskylt

Modell HOH870F  
 Typ 60 GBD CC AU  
 Induktion 7.4 kW  
 Serienr .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 524 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Tillverkad i Tyskland  
 7.4 kW  


### 10.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Mitten bak	2300	3200	10	180 - 210
Höger fram	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel induktionskockyta	2300	3200	10	125 - 210 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Du kan använda en stekgryta för Big Bridge- och Max Bridge-lägena. För grytans mått, se kapitlet Flexibel induktionskockyta.

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

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

## 11. ENERGIEFFEKTIVITET

### 11.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HOH870F	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	2	
Antal kokytor	1	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mitten bak Höger fram	21,0 cm 18,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokytan	Vänster	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mitten bak Höger fram	172,3 Wh/kg 181,8 Wh/kg

Energiförbrukning för kokytan (EC electric cooking)	Vänster	184,2 Wh/kg
Energiförbrukning för häll-en (EC electric hob)		181,3 Wh/kg

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


## 11.2 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.

## 12. 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)



867327483-A-292016

