



NO	Platetopp
SV	Inbyggadshäll

Bruksanvisning	2
Bruksanvisning	23

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register



Electrolux

INNHOOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. MONTERING.....	6
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
5. HURTIGVEILEDNING.....	9
6. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	10
7. DAGLIG BRUK.....	11
8. RÅD OG TIPS.....	16
9. STELL OG RENGJØRING.....	18
10. FEILSØKING.....	18
11. TEKNISKE DATA.....	21
12. ENERGIEFFEKTIV.....	22

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



Registrer produktet ditt for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
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.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- 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 det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- **ADVARSEL:** Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Apparatet 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 apparatet og deretter dekke til flammer 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 apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Ikke monter eller bruk et skadet apparat.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med apparatet.
- Overhold minsteavstanden fra andre apparater og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter apparatet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Fjern all emballasje.

- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Hold en avstand på 2 cm mellom produktet og bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Apparatet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller 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.
- Bruk ikke grenuttak eller skjøteledninger.

- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Dra ikke i kabelen for å koble fra apparatet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.

- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på 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

3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

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 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- 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 Service

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

2.6 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

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

3.1 Før monteringen

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

Serienummer

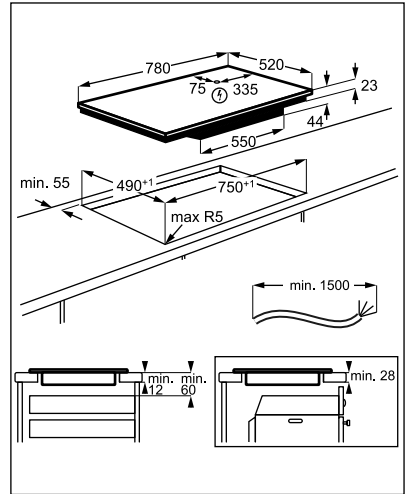
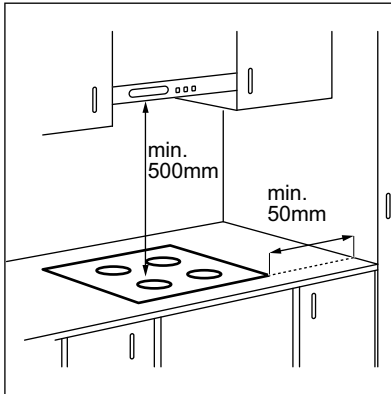
3.2 Koketopper

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

3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å bytt den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

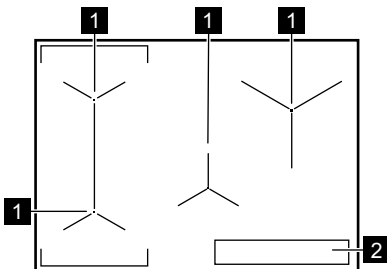
3.4 Montering



Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

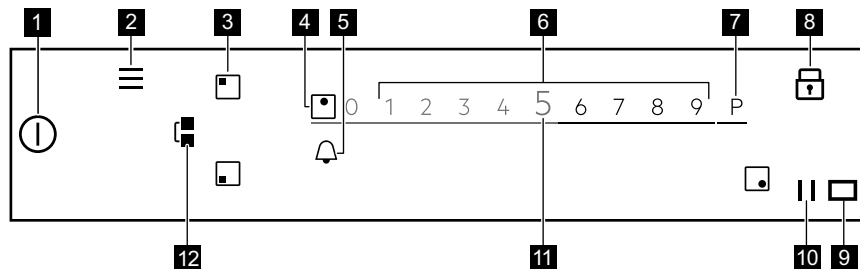
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over platetoppen



- 1** Induksjonskokesone
- 2** Kontrollpanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å se de tilgjengelige innstillingene, berør det aktuelle symbolet.

Sym- bol	Beskrivelse
1	ⓘ PÅ/AV Slå koketoppen på og av.
2	≡ Meny Slik åpner og lukker du Meny.
3	□ Sonevalg Slik åpner du glidebryteren for den valgte sone.
4	- Soneindikator Slik ser du hvilken sone glidebryteren styrer.
5	🔔 - Slik stiller du inn timerfunksjonene.
6	- Glidebryter Slik justerer du varmeinnstillingen.
7	P PowerBoost Slik aktiverer du funksjonen.
8	🔒 Sperre Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen.
9	▭ - Hold linsen til Hob ² Hood infrarød signalkommunikatoren ren. Ikke dekk den.
10	Pause Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen.
11	0 - 9 - Slik viser du gjeldende varmeinnstilling.
12	⏏ Bridge Slik aktiverer og deaktiverer du funksjonen.

4.3 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!
 III / II / I Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatoren viser nivået av restvarme.

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


5. HURTIGVEILEDNING

5.1 Bruke berøringsskjermen

- For å aktivere et gitt alternativ, berør det aktuelle symbolet på displayet.
- Den valgte funksjonen aktiveres når du fjerner fingeren fra displayet.
- For å bla gjennom de tilgjengelige alternativene, bruk en hurtig bevegelse eller dra fingeren over displayet.
- Hvor raskt du beveger fingeren styrer hvor fort skjermen beveger seg.
- Rullebevegelsen stopper av seg selv eller du kan stoppe den umiddelbart ved å berøre displayet.
- Du kan endre de fleste parametrene som vises på skjermen ved å berøre det relevante symbolet.
- For å velge en funksjon eller tid, kan du bla gjennom listen eller velge det alternativet du ønsker å bruke.

- Når koketoppen er aktivert, og noen av symbolene forsvinner fra displayet, kan du berøre displayet hvor som helst. Alle symbolene kommer på igjen.
- For enkelte funksjoner vises et popup-vindu med tilleggsinformasjon når du starter dem.
- Kun de bakgrunnsbelyste symbolene kan brukes.
- Velg en sone først for å aktivere timerfunksjonene.


5.2 Meny struktur

Berør  for å få tilgang og endre koketopp-innstillingene eller for å aktivere noen funksjoner. Tabellen viser den grunnleggende Meny-strukturen.

Meny


Assistert matlaging	
Kokeplatefunksjoner	Smelte

Innstillinger	Barnelås	
	Stoppeklokke	
	Hob ² Hood	H0 - Av
		H1 - Kun lampe
		H2 - Viftehastighet lav
		H3 - Automatisk vifte lav
		H4 - Automatisk vifte medium
		H5 - Automatisk vifte høy
		H6 - Automatisk vifte boost
	Oppsett	Assistert matlaging
		Språk
		Tastelyder
		Summerlyd
		Skjermlysstyrke
	Service	Demomodus
		Lisens
		Vis programvareversjon
		Alarmhistorikk
		Tilbakestill innst.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk < eller >.

Når du trykker på og holder noen av alternativene tilgjengelige på Meny, vises

en kort beskrivelse. Følg tipsene for enkel navigering gjennom Meny.

Hvis du er på bunnen av Meny bla opp på listen og bruk < eller  for å gå ut av Meny.

6. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Du kan endre innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se "Daglig bruk".

6.1 Koble til strømforsyningen først

Når du kobler koketoppen til strømnettet må du stille inn Språk, Skjermlysstyrke og Summerlyd.


7. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

7.1 Slå på og av

Børør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

7.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene blir deaktiverte,
- du stiller ikke inn varmeinnstillingen etter at du har aktivert koketoppen,
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås koketoppen av. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen bli avkjølt før du bruker koketoppen på nytt.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Det hvite kokese-symbolet blinker, og induksjonsseksjonen deaktiveres automatisk etter 1 minutt.
- du deaktiverer ikke en kokese eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og koketoppen deaktiveres.

Forholdet mellom varmeinnstillingen og tiden etter at koketoppen deaktiveres:

Innstilling av varmeeffekt	Koketoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time

7.3 Slik bruker du kokesonene

Sett kokekaret direkte på midten av den valgte sonen. Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.

Når du legger et kokekar på den valgte kokesonen, registrerer koketoppen den automatisk og den aktuelle glidebryteren vises på displayet. Glidebryteren er synlig i 8 sekunder, etter dette går displayet tilbake til hovedvisningen. For å lukke glidebryteren raskere, trykk på skjermen utenfor glidebryter-området.

Når andre soner er aktive, kan varmeinnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».



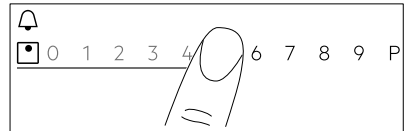
Påse at kokekaret er enget for induksjonskoketopper, For flere opplysninger om kokekartypene, se "Råd og tips". Sjekk størrelsen på kokekaret i "Tekniske data".

7.4 Innstilling av varmeeffekt

1. Slik aktiverer du koketoppen.
2. Plasser kokekaret på den valgte kokesonen.

Gildebryteren for den aktive kokesonen vises på displayet og er aktiv i 8 sekunder.

3. Trykk eller skyv fingeren din for å stille inn ønsket varmeinnstilling. Symbolet blir rødt og forstørres.



7.5 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den aktuelle induksjonskokesonen; den avhenger av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

1. Børør det ønskede sonesymbollet først.

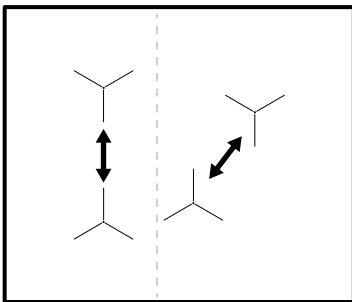
2. Berør **P** eller skyv fingeren din til høyre for å aktivere funksjonen for den valgte kokesonen. Symbolet blir rødt og forstørres. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre varmeinnstillingen.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

7.6 Strømstyring


- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i kokekoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 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 3680 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase, noe som påvirker de tilgjengelige innstillingene av varmeeffekten.
- Maksimal varmeinnstilling er synlig på glidebryteren. Kun de hvite sifrene er aktive.
- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, reduser den for de andre kokesonene først.

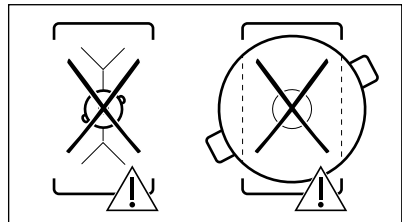
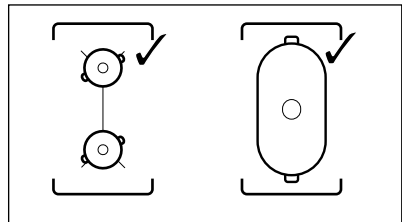


7.7 Bridge-funksjon


Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én med de samme varmeinnstillingene.

Du kan bruke funksjonen med store kokekar.

1. Sett kokekaret på to kokesoner. Kokekaret må dekke midten av hver sone.
2. Berør  for å aktivere funksjonen. Sonesymbolet endres.
3. Innstilling av varmeeffekten. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen.



For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Kokesonene opererer uavhengig.

7.8 Tidsbryter



Tidsur med nedtelling

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


Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
2. Berør sonesymbolet.

3. Berør .

Timer meny-vinduet vises på displayet.

4. Avkryss for å aktivere funksjonen.



Symbolene endres til  .


5. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og/eller minutter).

6. Berør OK for å bekrefte valget.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget.

Når tiden avsluttes, hører du et signal og

 blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

Still varmeeffekten til **0** for å deaktivere funksjonen. Alternativt kan du berøre 

til venstre for timer-verdien, berøre **X** ved siden av den og bekrefte valget ditt når popup-vinduet vises.

Stoppeklokke

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

Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

1. Velg hvilken som helst kokesone. Den relevante glidebryteren vises på displayet

2. Berør .



Timer meny-vinduet vises på displayet.


3. Skyv fingeren din til venstre eller høyre for å velge ønsket tid (f.eks. timer og minutter).

4. Berør OK for å bekrefte valget.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget.


Når tiden er slutt, hører du et signal og


 blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.



For å deaktivere funksjonen, berør  til venstre for timer-verdien, berør **X** ved siden av den og bekreft valget ditt når et popup-vindu vises.

Stoppeklokke

Funksjonen begynner automatisk å telle umiddelbart etter at du har aktivert en kokesone. Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.



1. Berør  for å få tilgang til Meny.
2. Bla Meny for å velge Innstillinger > Stoppeklokke.
3. For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk < eller >.

Denne funksjonen avsluttes ikke når du løfter kokekaret. For å tilbakestille funksjonen og starte den nytt manuelt, berører du  og velger Tilbakest. i popup-vinduet. Funksjonen starter o telle fra **0**. For å Pause funksjonen for én matlagingsøkt berør  og velg Pause i popup-vinduet. Velg Start å fortsette.



7.9 Pause


Denne funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonene er aktiv, kan kun symbolene  og  brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 lyser. Varmeinnstillingen senkes til 1. For å deaktivere denne funksjonen, berør .


Funksjonen stopper PowerBoost. Den høyeste varmeinnstillingen reaktiveres når du berører  på nytt.

7.10 Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens koketoppen er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effektrinnet.

Still inn effektrinnet først.

Berør  for å aktivere funksjonen.


For å aktivere funksjonen berør  i 3 sekunder.






Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.


7.11 Banelås


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




1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Banelås på listen.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene A-O-X i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

7.12 Språk


1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger >Oppsett > Språk på listen.
3. Velg det aktuelle språket på listen.

Hvis du velger feil språk, berør . På listen som vises, velg det tredje alternativet og deretter det siste alternativet to ganger. Til slutt velger du alternativet til høyre.




For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

7.13 Tastelyder / Summerlyd

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.


2. Velg Innstillinger > Oppsett> Tastelyder / Summerlyd på listen.
3. Velg det aktuelle alternativet.




For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

7.14 Skjermlysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.


Det finnes 4 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 4 er høyeste lysstyrke.

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger >Oppsett > Skjermlysstyrke på listen.
3. Velg den aktuelle modusen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

7.15 Assistert matlaging



Denne funksjonen justerer temperaturen til ulike typer mat og opprettholder den under tilberedningen. Den kan bare aktiveres for venstre kokesone eller begge sonene til venstre når de er sammenkoblet.




1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Assistert matlaging og velg matsorten du ønsker å tilberede på listen.

For hver matsort finner du flere alternativer. Følg instruksjonene på displayet.

- Du kan berøre OK på toppen av popup-vinduet for å bruke standardinnstillingene.
 - Du kan innstille timer-funksjonen. Når kokekaret oppnår den beregnede temperaturen kan du aktivere timeren.
 - Du kan endre standard varmenivået.
3. Når kokekaret oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et popup-vindu vises. For å lukke vinduet og starte funksjonen, berør


OK. For permanent deaktivering av vinduet, avkryss før du aktiverer funksjonen.




For å stoppe funksjonen, berør  og Stopp eller berør  og velg Assistert matlaging, velg hvilken som helst matsort og berør Stopp.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

7.16 Smelte

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør. Du kan kun bruke funksjonen for én kokesone i løpet av én matlagingsøkt

1. Berør  på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Kokeplatefunksjoner > Smelte på listen.
3. Berør Start
Du må velge ønsket sone.
Et popup-vindu vises, og spør om du vil avbryte den tidligere varmeeffektinnstillingen hvis det var noen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet. For å navigere gjennom Meny bruk  eller .

For å stoppe funksjonen, velg symbolet for sonevalg og berør deretter Stopp.

7.17 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter koketoppen opp mot en spesiell ventilator. Både koketoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til det varmeste kokekaret på koketoppen.

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

Funksjonen virker automatisk mellom H2 og H6. Koketoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker koketoppen. Koketoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften. Du stille inn koketoppen slik at kun lyset er på ved å velge H1.



Hvis du endrer viftehastighet på ventilatoren, er standardkoblingen med koketoppen deaktivert. For å reaktivere funksjonen, slå begge apparatene AV og PÅ igjen.

Modus	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H3	På	Av	Viftehastighet 1
H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3


1) Koketoppen oppdager kokeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.

2) Koketoppen oppdager stekeprosessen og stiller viftehastigheten automatisk.


3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Slik endrer du modusene

Modusene endres og justeres automatisk. Hvis du ikke er fornøyd med lydnivået / viftehastigheten, kan du også bytte mellom modusene manuelt.

1. Berør .
Velg Innstillinger > Hob²Hood på listen.

2. Velg den egnede modusen.

For å gå ut av Meny berør  eller den høyre siden av displayet, utenfor popup-vinduet.

Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer koketoppen, kan det hende

at ventilatorviften fortsetter å gå en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra å aktivere viften ved en feil de neste 30 sekundene.

Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

8. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar



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



Bruk egnede kokekar til 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 induksjonskoketopp, hvis:

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



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen på kokekarets bunn automatisk.

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



Se "Tekniske data".

8.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, gryten oppdages etter at du setter den på komfyrtoppen.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

8.3 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.

8.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

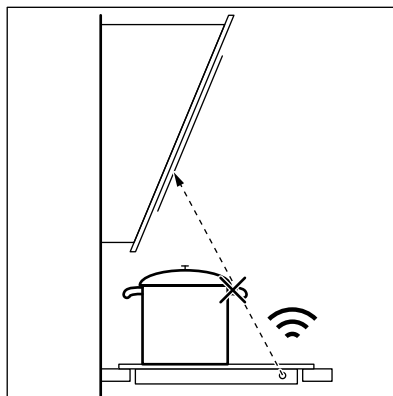
Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
1	Slik holder du ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
6 - 7	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kottetter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 - 8	Steking, stekte potetterninger, loin-biffer, biff.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), friturekoke pommes frites.		
P	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		


8.5 Råd og tips for Hob²Hood


Når du bruker koketoppen med funksjonen:

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


Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



 Hold vinduet til Hob²Hood infrarød signalkommunikator ren.

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

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjonen

Se vårt forbrukernettssted for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

9. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

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

9.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

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

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.
- Overflaten på koketoppen har horisontale spor. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel med en jevn bevegelse fra venstre mot høyre. Tørk koketoppen med en myk klut fra venstre til høyre etter rengjøring.

10. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva du må gjøre hvis...

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Du kan ikke aktivere eller betjene koketoppen.	Koketoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om koketoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblings-skjemaet.

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Vent 60 sekunder før du stiller inn varmeeffekten.	Slå på koketoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 60 sekunder.
	Du har berørt to eller flere sensorfelt samtidig	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
Displayet reagerer ikke på berøring.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er noe væske eller en gjenstand på displayet.	Flytt gjenstandene. Flytt kasserollene vekk fra displayet. Rengjør displayet, vent til apparatet er avkjølt. Koble koketoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koketoppen til på nytt.
Et lydsignal høres, deretter slås koketoppen av. Et lydsignal høres når koketoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Koketoppen 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 eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt ikke blir varm etter lang tids bruk.
Du kan ikke aktivere den høyeste varmeinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste varmeinnstillingen.	Redusert først effekten på den andre sonen.
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Hob ² Hood er på, men kun lampen er tent.	Du har aktivert H1-modusen.	Bytt modus til H2 - H6 eller vent til automatisk modus starter.
Hob ² Hood-moduser H1 - H6 er på, men lampen er av.	Det kan hende at lyspæren ikke virker.	Kontakt et autorisert servicesenter.

Feil	Mulig årsak	Feilhåndtering
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".
Feil språk er angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Slik tilbakestill du alle funksjoner til fabrikkinnstillingene. Velg Tilbakestill innst. på Meny. Koble koketoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble koketoppen til på nytt. Still inn Språk, Skjermlysstyrke og Summerlyd.
En kokesonen blir deaktivert. Du får en advarsel om at kokesonen kommer til å slå seg av.	Automatisk utkopling deaktiverer kokesonen.	Se "Daglig bruk". Deaktiver koketoppen og aktiver den igjen.
 og en melding vises.	Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".
O - X - A vises.	Barnelås er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".
	PowerSlide er aktivert. To kasseroller er plassert på det fleksible induksjonsområdet.	Bruk bare én kasserolle. Se "Fleksibel matlaging med induksjonsområde".
 og et nummer vises.	Det er en feil på koketoppen.	Deaktiver koketoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du koketoppen fra strømforsyningen. Aktiver koketoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du kontakte et autorisert servicecenter.
Du hører en konstant pipe-lyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble koketoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker kontrollere monteringen.

10.2 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. 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.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Dataskilt

Modell HOB890FMF
Type 62 D4A 03 CA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC (produktnummer)949 596 939 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.35 kW



11.2 Programvarelisenser

Programvaren inkludert i koketoppen inneholder opphavsrettsbeskyttet programvare som er lisensiert under BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 og andre.

Sjekk hele teksten til lisensen i: Meny > Innstillinger > Service > Lisens.

Du kan laste ned kildekode for programvaren med åpen kildekode ved å følge hyperkoblingen på produktets nettside.

11.3 Kokesoner spesifikasjon

Kokesone	Nominell effekt (maksimum effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar diameter [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Midtre foran	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1600	2500	10	125 - 180
	2300	3600	10	210 - 240
	3000	3600	10	285 - 320

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

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

12. ENERGIEFFEKTIV

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

Modellidentifikasjon	HOB890FMF	
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	21,0 cm
	Midtre foran	14,5 cm
	Høyre bak	32,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	179,6 Wh / kg
	Venstre bak	189,1 Wh / kg
	Midtre foran	180,2 Wh / kg
	Høyre bak	183,3 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	183,1 Wh / kg	

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


Energimålinger som refererer til kokeområder identifiseres av markeringene på de respektive kokesonene.


12.2 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.

13. 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.....	23
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	25
3. INSTALLATION.....	27
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	29
5. SNABBGUIDE	30
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
8. RÅD OCH TIPS.....	37
9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	39
10. FELSÖKNING.....	39
11. TEKNISKA DATA.....	42
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	42

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



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE


Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: 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 hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och 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.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

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 kablarna.
- 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.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.

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

**VARNING!**

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.

**VARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

3. INSTALLATION

**VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- 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

**VARNING!**

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

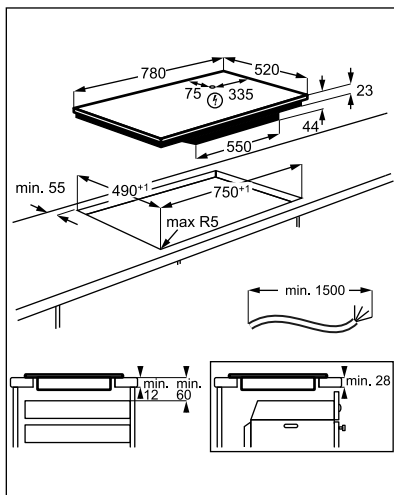
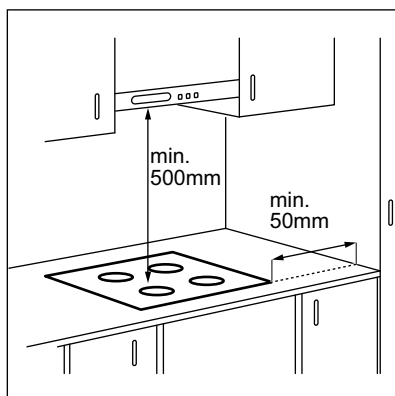
3.2 Inbyggnadshällar

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.

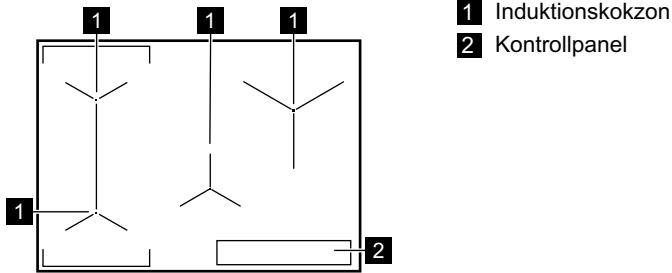
3.4 Montering



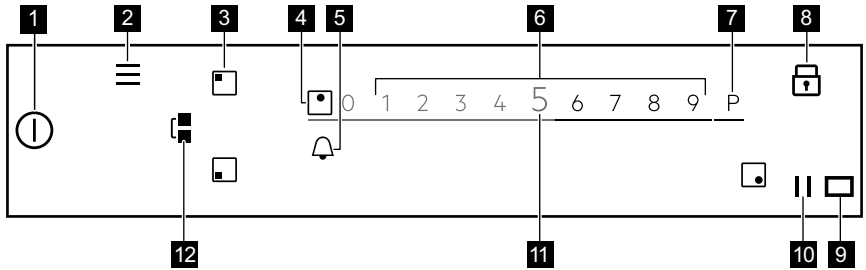
- i** Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Beskrivning av hällen




4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Om du vill se de tillgängliga inställningarna trycker du på lämplig symbol.

Sym- bol	Beskrivning	
1 ①	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2 ≡	Meny	För att öppna och stänga Meny.
3 ◻	Val av zon	För att öppna reglaget för vald zon.
4 -	Zonindikator	För att visa för vilken zon reglaget är aktivt.
5 🔔	-	För att ställa in timerfunktionerna.
6 -	Reglage	För att justera värmeläget.
7 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
8 🔒	Lås	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9 ◻	-	Fönstret för Hob ² Hood infraröd signalkommunikatör. Täck inte över det.

	Sym- bol	Beskrivning	
10		Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
11	0 - 9	-	För att visa aktuellt värmeläge.
12		Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.

4.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



VARNING!

III / II / I Risk för brännskador från restvärme. Kontrollampan visar restvärmenivån.

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


5. SNABBGUIDE

5.1 Använda touch-skärmen

- För att aktivera ett visst alternativ, tryck på den aktuella symbolen på displayen.
- Vald funktion aktiveras när du tar bort fingret från displayen.
- Bläddra genom alternativen med en snabb gest eller dra fingret över displayen.
- Hastigheten på gesten avgör hur snabbt skärmen flyttas.
- Bläddringsrörelsen kan stanna av sig själv eller så kan du stoppa den direkt om du trycker på displayen.
- Du kan ändra de flesta parametrarna som visas på skärmen när du trycker på relevanta symboler.
- Ställ in önskad funktion eller tid genom att bläddra genom listan och/eller tryck på funktionen du vill välja.

- När hällen är ingång och vissa symboler försvinner från displayen kan du trycka var som helst på displayen. Alla symbolerna kommer då tillbaka.
- För vissa funktioner visas ett popup-fönster med ytterligare information när du startar dem.
- Endast de bakgrundsbelysta symbolerna kan användas.
- Välj en zon först för att aktivera timerfunktionerna.




5.2 Meny struktur

Tryck på  för att komma till och ändra inställningarna för hällen eller aktivera vissa funktioner. Tabellen visar grundstrukturen Meny.

Meny



Ljusstyrka i display	
Hällfunktioner	Smältning

Inställningar	Barnlås	
	Stoppur	
	Hob ² Hood	H0 - Av
		H1 - Endast belysning
		H2 - Låg fläkthastighet
		H3 - Autofläkt låg
		H4 - Autofläkt medium
		H5 - Autofläkt hög
		H6 - Autofläkt boost
	Konfiguration	Ljusstyrka i display
		Språk
		Knappljud
		Ljudvolym
		Ljusstyrka i display
	Service	Demoläge
		Licens
		Visa programvaruversion
		Larmhistorik
		Återställ inställn.

För att lämna Meny, tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

När du trycker på och håller nere vissa av alternativen som finns i Meny, visas

en kort beskrivning. Följ tipsen för att enkelt kunna navigera genom Meny.

Om du är längst ner i Meny, scrolla listan uppåt och använd  eller tryck på  för att lämna Meny.

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

Du kan ändra inställningarna i Meny > Inställningar > Konfiguration. Se "Daglig användning".

6.1 Första anslutningen till elnätet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka i display och Ljudvolym.


7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Aktivera och avaktivera

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

7.2 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 kalla.
- du använder fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Den vita kokzonssymbolen blinkar och induktionskokzonen avaktiveras automatiskt efter 1 minut.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme

7.3 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

När du har placerat en kastrull på den valda kokzonen upptäcker hällen automatiskt den och det relevanta reglaget visas på displayen. Reglaget visas i 8 sekunder, efter det återgår displayen till startvyn. För att stänga reglaget snabbare, tryck på skärmen utanför reglagets område.

När andra zoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

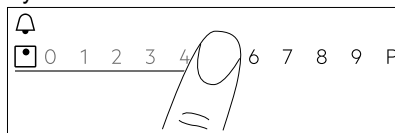


Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd". Kontrollera kokkärlets storlek i "Tekniska data".

7.4 Värmeinställning

1. Aktivera hällen.
2. Sätt kastrullen på önskad kokzon. Reglaget för den aktiva kokzonen visas på displayen och är aktiv i 8 sekunder.
3. Tryck på eller dra ditt finger för att ställa in önskat värmeläge.

Symbolen blir röd och blir större.



7.5 PowerBoost

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

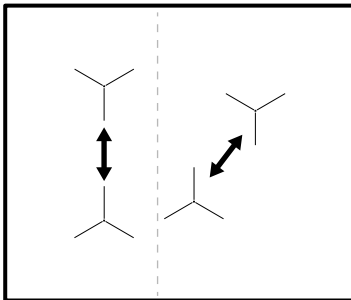
1. Tryck på önskad zonsymbol först.
2. Tryck på **P** eller dra ditt finger till höger för att aktivera funktionen för vald kokzon.

Symbolen blir röd och blir större. Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen.

i För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

7.6 Effektregering


- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3680 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 3680 W.
- Funktionen minskar effekten hos de andra kokzoner som är anslutna till samma fas, vilket påverkar den tillgängliga värmeställningen.
- Den maximala värmeställningen visas på reglaget. Bara vita siffror är aktiva.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.



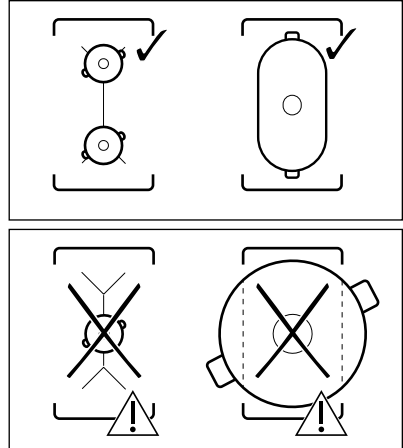
7.7 Bridge-funktion


Den här funktionen ansluter två kokzoner och de fungerar som en med samma värmeläge.

Funktionen kan användas med stora kokkärl.

1. Placera kokkärlet på två kokzoner. Kokkärlet måste täcka mitten på båda zonerna.
2. Tryck på  för att aktivera funktionen. Zonens symbol ändras.
3. Ställ in ett värmeläge.

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




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


7.8 Timer

Nedräkningstimer



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


Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeläget för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
 2. Tryck på zonens symbol.
 3. Tryck på .
- Timerns menyfönster visas på displayen.
4. Kontrollera för att aktivera funktionen.

Symbolerna ändras till  .

5. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och/eller minuter).
 6. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.
- Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.


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

Stoppa funktionen genom att ändra värmeläget till **0**. Alternativt, tryck på  till vänster om timerens värde, tryck på **X** bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.



Signatur


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

Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

1. Välj en kokzon.
Motsvarande reglage visas på displayen.
2. Tryck på .
3. Dra fingret åt vänster eller höger för att välja önskad tid (t ex timmar och minuter).
4. Tryck på OK för att bekräfta ditt val.


Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.




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



För att stänga av funktionen, tryck på  till vänster om timerens värde, tryck på **X** bredvid den och bekräfta ditt val när ett pop-up-fönster visas.

Stoppur

Funktionen börjar automatiskt räkna omedelbart efter att du aktiverat en kokzon. Du kan använda den här funktionen för att bestämma hur länge den ska vara påslagen.



1. Tryck på  för att komma till Meny.
2. Scrolla genom Meny för att välja Inställningar > Stoppur.
3. Tryck på strömbrytaren för att slå på/stänga av funktionen.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .




Funktionen stängs inte av när du lyfter upp kokkärlet. För att återställa funktionen och starta den igen manuellt, tryck på , välj Återställ från pop-up-fönstret. Funktionen börjar räkna från **0**. För att sätta funktionen på Paus för en tillagnings-session, tryck på  och välj Paus från pop-up-fönstret. Välj Start för att fortsätta räkna.


7.9 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.



Tryck på  för att aktivera funktionen.  tänds. Värmeinställningen har sänkts till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på .


Funktionen stängs av PowerBoost. Högsta värmeinställning återaktiveras när du trycker på  igen.

7.10 Lås

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


Ställ in värmeläget först.


Tryck på  för att aktivera funktionen. Avaktivera funktionen genom att trycka på  i 3 sekunder.

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.


7.11 Barnlås


Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.


1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Barnlås från listan.
3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna A-O-X i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen. För att avaktivera funktionen stäng av strömbrytaren.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd < eller >.

7.12 Språk


1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Språk från listan.
3. Välj önskat språk från listan.


Om du väljer fel språk, tryck på . Välj det tredje alternativet och sedan två gånger det sista alternativet från listan som visas. Välj till slut alternativet till höger.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd < eller >.

7.13 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.


1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Knappljud / Ljudvolym från listan.
3. Välj den funktion som passar bäst.


För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd < eller >.

7.14 Ljusstyrka i display

Du kan justera displayens ljusstyrka.


Det finns 4 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 4 den högsta.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Konfiguration > Ljusstyrka i display från listan.
3. Välj den nivå som passar bäst.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd < eller >.



7.15 Ljusstyrka i display




Denna funktion justerar temperaturen till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen. Den kan endast aktiveras för den vänstra främre kokzonen eller båda zonerna till vänster när de överbryggas.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Ljusstyrka i display och välj vilken typ av mat du vill laga från listan.

För varje typ av mat finns några alternativ. Följ instruktionerna på displayen.


- Du kan trycka på OK överst i popup-fönstret för att använda standardinställningarna.
 - Du kan ställa in timer-funktionen. När kastrullen når avsedd temperatur kan du slå på timern.
 - Du kan ändra standardvärmenivån.
3. När kastrullen når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett popup-fönster visas. För att stänga fönstret och starta funktionen, tryck på OK. För att avaktivera fönstret permanent, kolla innan du aktiverar funktionen.




För att stoppa funktionen, tryck på  och Stop eller på  och välj Ljusstyrka i display, välj typ av mat och tryck på Stop.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .

7.16 Smältning

Du kan använda den här funktionen för att smälta produkter, t.ex. choklad eller smör. Du kan använda funktionen enbart för en kokzon under en tillagningssession.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Hållfunktioner > Smältning från listan.
3. Tryck på Start
Du måste välja önskad zon.
Ett pop-up-fönster visas där man frågar om du vill avbryta tidigare värmeläge om det fanns något.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret. För att navigera genom Meny använd  eller .


För att stoppa funktionen, tryck på symbolen för val av zon och tryck sedan på Stop.

7.17 Hob²Hood

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

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

Funktionen går automatiskt mellan H2 och H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Köksfläkten reagerar när hällen används. Hällen känner av kokkärllets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter. Du kan ställa in hobben att bara slå på lampan genom att välja H1.

 Om du ändrar fläckhastigheten på hällen, är standardanslutningen med hällen avaktiverad. För att återaktivera funktionen, stäng av båda enheterna och slå på dem igen.

Lägre	Automatiskt ljus	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 ³⁾	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 1
H3	På	Av	Fläckhastighet 1
H4	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 1
H5	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 2
H6	På	Fläckhastighet 2	Fläckhastighet 3


¹⁾ Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläckhastigheten enligt det automatiska läget.


²⁾ Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläckhastigheten enligt det automatiska läget.

³⁾ I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra lägena

Lägena ändras och justeras automatiskt. Om du inte är nöjd med ljudnivån/fläckhastigheten kan du också byta mellan lägen manuellt.

1. Tryck på .
Välj Inställningar > Hob²Hood från listan.
2. Välj lämpligt läge.

För att lämna Meny tryck på  eller höger sida på displayen, utanför pop-up-fönstret.

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.

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

8. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl

Kockärismaterial

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

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



Kockärlets 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.

Kockärlets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara

en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Tekniska data".

8.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker, kockärlat detekteras när du har ställt det på hällen.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

8.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

8.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

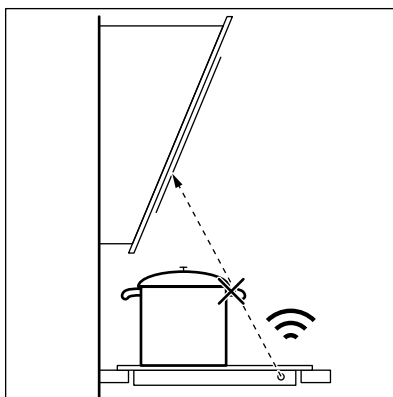
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, köttletter, 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 pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		


8.5 Råd och tips för Hob²Hood


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, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



 Håll fönstret för Hob²Hood infraröda signalkommunikator ren.

 Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood är igång.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-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



9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

9.1 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.

9.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var

försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa från vänster till höger.

10. FELSÖKNING







VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

10.1 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 kopplingsdiagrammet.
	Säkring har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Du har inte ställt in värmeläget inom 60 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
Displayen reagerar inte för beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort dessa. Flytta kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.
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 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.
Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning.	Minska först effekten på den andra zonen.
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.
Hob ² Hood är igång, men bara lampan lyser.	Du har aktiverat H1-läge.	Ändra läget till H2 - H6 eller vänta tills det automatiska läget startar.
Hob ² Hood lägen H1 - H6 är igång, men lampan lyser inte.	Det kan vara fel på glödlampan.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fel språk är inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Återställ alla funktioner till fabriksinställningarna. Välj Återställ inställn. från Meny. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut. Ställ in Språk, Ljustyrka i display och Ljudvolyt.
En kokzon har avaktiveras. Ett varningsmeddelande som säger att kokzonen ska stängas av visas.	Automatisk avstängning avaktiverar kokzonen.	Se "Daglig användning". Stäng av hällen och sätt på den igen.
 och ett meddelande visas.	Lås är på.	Se "Daglig användning".
O - X - A visas.	Barnlås är på.	Se "Daglig användning".
 blinkar.	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".
	PowerSlide är på. Två kastruller är placerade på den flexibla induktionskokzonen.	Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

10.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa

felet. Uppge uppgifterna på typskylten. 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.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Typskylt

Modell HOB890FMF
Typ 62 D4A 03 CA
Induktion 7.35 kW
Serienr
ELECTROLUX

PNC 949 596 939 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.35 kW



11.2 Programlicenser

Programvaran som medföljer hällen innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 m.fl.

Se fullständig kopia av licensen på:
Meny > Inställningar > Service > Licens.

Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbplatsens sida.

11.3 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1600	2500	10	125 - 180
	2300	3600	10	210 - 240
	3000	3600	10	285 - 320

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.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Modellbeskrivning	HOB890FMF
Typ av häll	Häll för inbyggnad

Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Mitten fram	14,5 cm
	Höger bak	32,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	179,6 Wh/kg
	Vänster bak	189,1 Wh/kg
	Mitten fram	180,2 Wh/kg
	Höger bak	183,3 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	183,1 Wh/kg	

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


Energimätningarna för kokzonen identifieras av markeringarna i respektive kokzon.


12.2 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.

13. 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.

electrolux.com/shop



867350215-A-472018