

HOX970NF

DA	Brugsanvisning Kogesektion	2
EN	User Manual Hob	24
FI	Käyttöohje Keittotaso	47
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	70
NO	Bruksanvisning Platetopp	93
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	116



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	9
6. EKSTRAFUNKTIONER.....	11
7. RÅD OG TIP.....	17
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
9. FEJLFINDING.....	20
10. TEKNISKE DATA.....	22
11. ENERGIEFFEKTIV.....	22
12. MILJØHENSYN.....	23

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.

- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

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

- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra

- fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelæg på kogepadens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.

- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskaade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

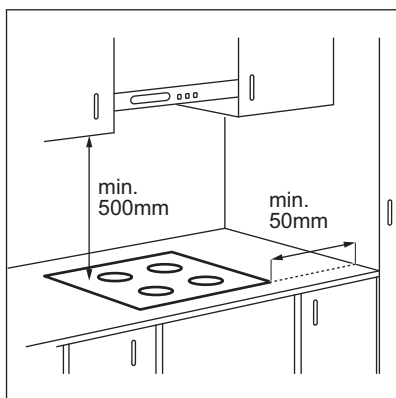
3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.

- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

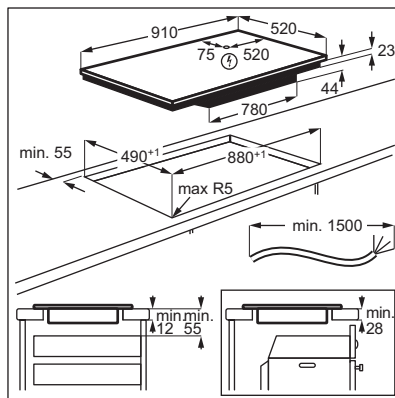
3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de

genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.



Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux-induktionskoge-sektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

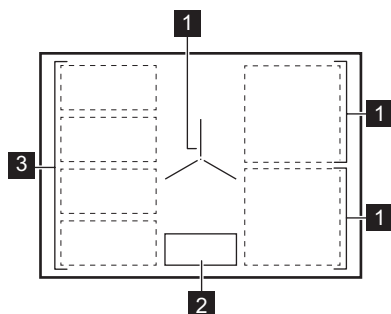


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



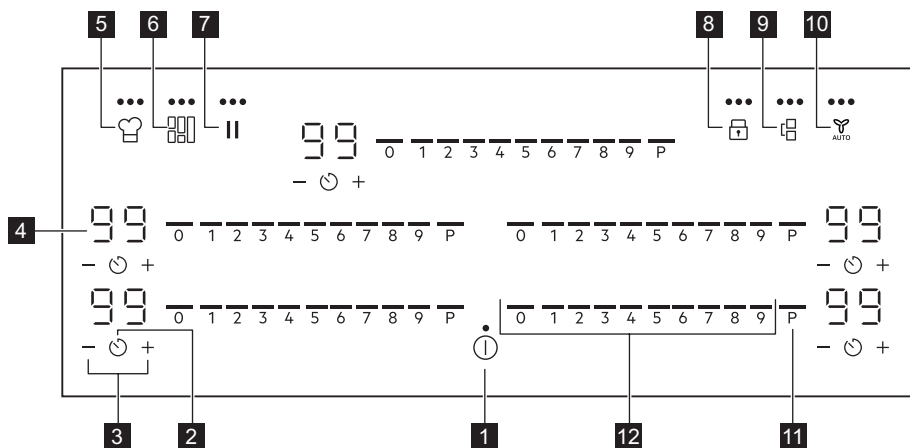
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Kontrolpanel
- 3 Fleksibelt induktionsområde bestående af fire sektioner



4.2 Indretning af betjeningspanel



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

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
1	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for hvidevaren.
2	Timer	Angiver funktionen.
3	+ / -	Øger eller mindsker tiden.
4 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
5	PowerSlide	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Skifter mellem tre af funktionens tilstande.
7	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
8	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.
9	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
10	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
11	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
12 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

4.3 Displaylamper


Kontrollampe	Beskrivelse
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.

5. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk og hold på  for at tænde eller slukke for kogesektionen.

5.2 Gryderegistrering

Denne funktion angiver tilstedeværelsen af kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogesektionerne, hvis der ikke registreres kogegrej under madlavning.

Hvis du stiller kogegrej på en kogesektion, inden du vælger et varmetrin, vises indikatoren over 0 på kontrolpanelet.

Hvis du fjerner kogegrej fra en aktiveret kogesektion og sætter det midlertidigt til side, begynder kontrollamperne over det tilsvarende kontrolpanel at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 60 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezonerne inden for den angivne timeout.

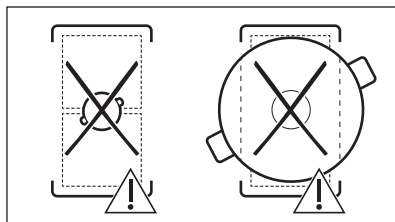
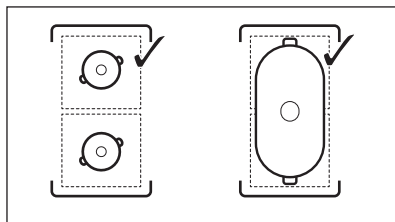
5.3 Brug af kogezonerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

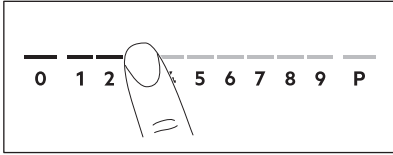


For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoner samtidigt med funktionen Bridge. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, aktiveres Bridge funktionen ikke.



5.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.

Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.

2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

5.5 PowerBoost

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.



Se kapitlet "Tekniske data".

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på **P**.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinet.

5.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

☐ / ☐ / ☐ Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

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

Kontrollamperne ☐ / ☐ / ☐ tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,

- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

5.7 Timer

Nedtællingstimer

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

Indstil varmetrinet for den valgte kogesektion, og indstil derefter funktionen.



Du kan ikke aktivere funktionen, mens Hob²Hood funktionen kører.

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille tiden (00-99 minutter).
3. Tryk på for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.

For at ændre tiden: Vælg kogesektion med og tryk på **+** eller **-**.

Sådan deaktiveres funktionen: Vælg kogesektionen med og tryk på **-**. Resttiden tæller tilbage til 00.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezone kan ikke betjenes. Varmetrinet viser 00.



Du kan ikke aktivere funktionen, mens Hob²Hood funktionen kører.

1. Tryk på .
2. Tryk på **+** eller **-** for at indstille timeren.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på  og . Resttiden tæller tilbage til 00.

5.8 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone (tilsluttet til samme fase). Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogesektion prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de andre kogesektioner i den valgte rækkefølge.
- For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højest mulige varmetrin.
- Vent, indtil displayet holder op med at blinke eller reducerer varmetrinnet for den valgte kogezone. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.

5.9 Menustruktur




Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

Brugerindstillinger

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
b	Lyd	Tænd / Sluk (--)

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
H	Emhætte-tilstand	0 - 6
E	Alarm-/fejlhistorik	Listen over nylige alarmer/fejl.

For at indtaste brugerindstillinger skal du trykke på  og holde den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for kogesektionerne til venstre.

Navigering i menuen: menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke  på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på  eller  på den forreste timer.

For at afslutte menuen: Tryk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

Når lydene er slået fra, kan du stadig høre lyden, når:

- du berører ,
- timeren når til nul,
- du trykker på et inaktivt symbol.

6. EKSTRAFUNKTIONER

6.1 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogesektionerne er slået fra,
- du indstiller ikke et varmetrin eller en blæserhastighed efter aktivering af kogepladen,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der

udsendes et signal, og kogepladen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør kontrolpanelet.



- hvidevaren bliver for varm (f.eks. når en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at hvidevaren slukkes:



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

6.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. **Aktiver funktionen ved at trykke på .** Varmetrinnet sænkes til 1.
2. **Deaktiver funktionen ved at trykke på .**

Det forrige varmetrin tændes.

6.3 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Aktiver funktionen ved at trykke på .

Deaktiver funktionen ved at trykke på . igen.





Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.


6.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening



Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

Indstil ikke varmetrin. Tryk og hold  nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med .






Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Indikatoren over  er tændt.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på .

Indstil ikke et varmetrin. Tryk og hold nede i  3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med .

Tilberedning med funktionen aktiveret:

Tryk på , og tryk derefter på i  3 sekunder, indtil lampen over symbolet forsvinder. Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

6.5 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner. For yderligere oplysninger om korrekt placering af kogegrej henvises til "Brug af kogezoner".

Funktionen forbinder to kogezoner i højre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne i højre side.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på .

Tryk på en af betjeningsensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

Sådan slås funktionen fra: Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

6.6 Flexibelt induktionsområde

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.


FlexiBridge-funktion

Det fleksible induktionsområde består af fire sektioner. Sektionerne kan kombineres til to kogezone med forskellig størrelse eller til ét langt kogeområde. Du vælger kombinationen af sektioner ved at vælge funktionen, der er relevant for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre funktioner: Standard, Big Bridge og Max Bridge.



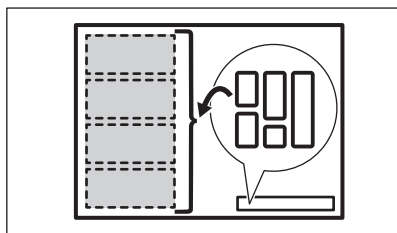
Indstil varmetrinnet ved at bruge de to kontrolpaneler til venstre.

Aktivering og deaktivering af funktioner

Tryk på  for at skifte mellem funktionerne. Varmetrinnene bevares.



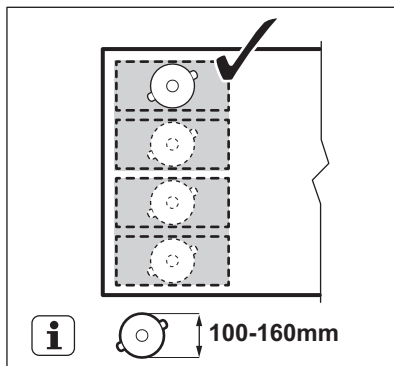
På nogle modeller er der to fleksible kogezone, venstre og højre. Brug symbolerne og kontrolpanelerne på kogepladens højre side for at betjene den fleksible kogezone på højre side.



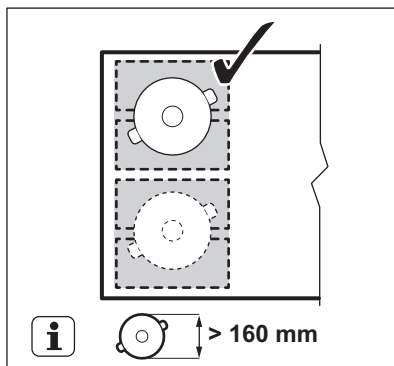
Kogegrejets diameter og placering

Vælg funktionen, der er relevant for størrelsen og formen af kogegrejet. Kogegrejet skal, så meget som muligt, dække det valgte område.

Anbring kogegrejet, der har en mindre diameter end 160 mm i bunden, midt på en enkelt sektion. Du kan bruge en stegepande til Big Bridge- og Max Bridge-tilstandene.

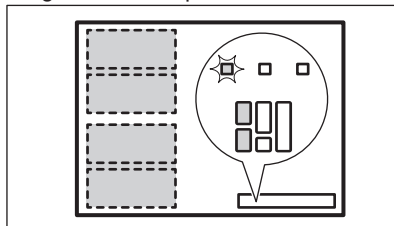


Anbring kogegrejet, hvis bund har en diameter på mere end 160 mm, midt mellem to sektioner.

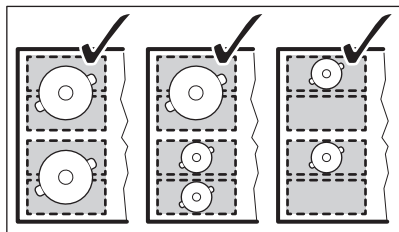


FlexiBridge Standardfunktion

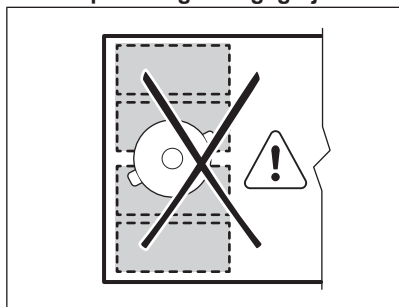
Denne tilstand aktiveres som standard, når du aktiverer funktionen. Den forbinder sektionerne i to separate kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to kontrolpaneler i venstre side.





Korrekt placering af kogegrej:

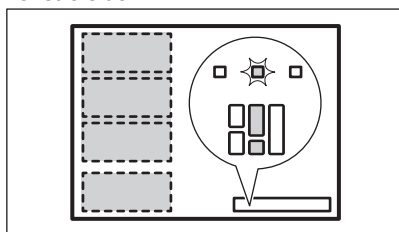


Forkert placering af kogegrej:



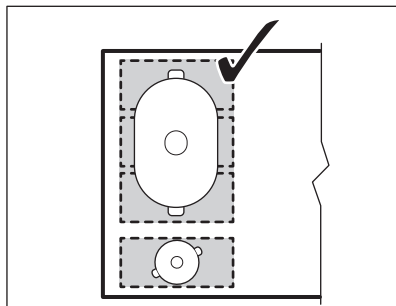
FlexiBridge Big Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe  lyser. Funktionen forbinder de tre bagerste sektioner til én kogezone. Den forreste sektion er ikke tilsluttet og betjenes som en separat kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug de to kontrolpaneler i venstre side.

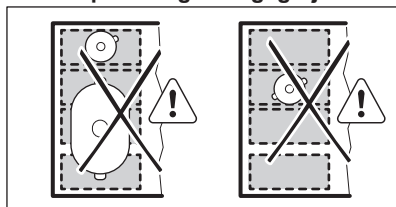


Korrekt placering af kogegrej:



Sørg for at anbringe kogegrejet på de tre tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end tre sektioner, blinker kontrolpanelet, og efter 2 minutter slukkes sektionen.

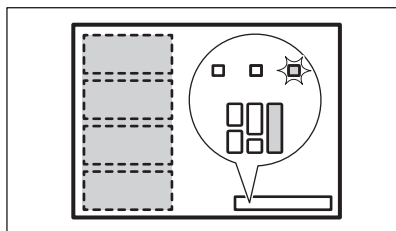


Forkert placering af kogegrej:



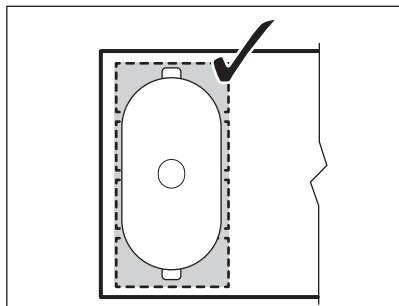
FlexiBridge Max Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe  lyser. Funktionen forbinder alle sektioner til én kogezone. Indstil varmetrinnet ved at bruge en af de to kontrolpaneler til venstre.

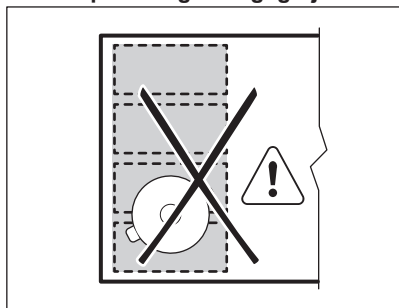


Korrekt placering af kogegrej:

Sørg for at anbringe kogegrejet på de fire tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogegrej, der er mindre end tre sektioner, blinker kontrolpanelet, og efter 2 minutter slukkes området.



Forkert placering af kogegej:



PowerSlide

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

- Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogepladen registrerer kogegejrets position og justerer det varmetrin, der svarer til positionen.
- Du kan anbringe kogegejret forrest, i midten eller bagerst. Hvis du anbringer kogegejret forrest, får du det højeste varmetrin. Flyt kogegejret til den midterste eller bageste position for at reducere det.
- Første gang du aktiverer funktionen, får du som standard følgende varmetrin: 9 for den forreste placering, 6 for den midterste og 3 for den bagerste.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Kogesektionen husker dine varmetrin, næste gang du aktiverer funktionen.
- Varmetrinsdisplayet i forreste kontrolpanel til venstre viser varmetrinnet.

Varmetrinnet ændres ved at bruge forreste kontrolpanel til venstre. Det

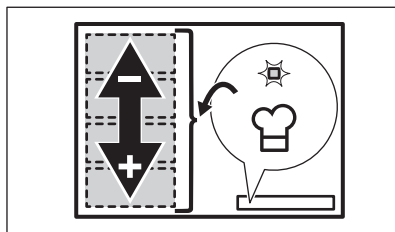
venstre, bageste kontrolpanel er deaktiveret, mens funktionen er i gang.






På nogle modeller er der to fleksible kogezone, venstre og højre. For at betjene PowerSlide på højre side skal du bruge det forreste kontrolpanel til højre.




Brug kun én gryde med en minimum bunddiameter på 160 mm, når du bruger funktionen.



1. Stil det rigtige kogegejret forrest til venstre på kogezone.
2. Tryk og hold  nede for at aktivere kogepladen.


Et signal lyder, og indikatorerne over  og  vises.

3. Tryk på  for at aktivere funktionen. Der udsendes et signal, og en indikator over symbolet vises.
4. Flyt kogegejret frem og tilbage på kogezone efter behov.

Varmetrinnet på kontrolpanelet justeres automatisk.

5. For at ændre standardvarmetrinnet skal du først flytte kogegejret til det område, du vil justere.
6. Tryk på et af de tilgængelige varmetrin på forreste kontrolpanel til venstre.

De opdaterede varmetrin huskes til næste gang, du bruger funktionen.

7. Gentag proceduren for de resterende kogezone, hvis det er nødvendigt.
8. For at deaktivere funktionen skal du trykke på . Du kan også trykke på 0 på forreste kontrolpanel til venstre.

Der udsendes et signal, og lampen over symbolet forsvinder. Varmetrinnet ændres til 0.

Du kan indstille en timer, mens PowerSlide er i drift. I dette tilfælde deaktiverer timeren ikke kogesektionerne, når den indstillede tid udløber. Timeren påvirker alle tre kogezoner, som aktiveres af funktionen samtidigt.

6.7 Hob²Hood

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



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

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 ³⁾	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserhastighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 1

	Automatisk belysning	Kogning ¹⁾	Stegning ²⁾
Tilstand H5	Til	Blæserhastighed 1	Blæserhastighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserhastighed 2	Blæserhastighed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

- Sluk for kogesektionen.
- Tryk på i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
- Tryk på i 3 sekunder.
- Tryk på et par gange, indtil **h** tændes.
- Tryk på timeren for at vælge en automatisk tilstand.





For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.



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

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og

trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed.



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

Aktivering af lyset

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

7. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
 - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
 - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

7.2 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegejret kan variere afhængigt af kogegejrets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegejret:

- knitrende lyd: kogegejret består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegejret er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.

- rytmisk lyd: Kogegejret registreres.

7.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

7.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

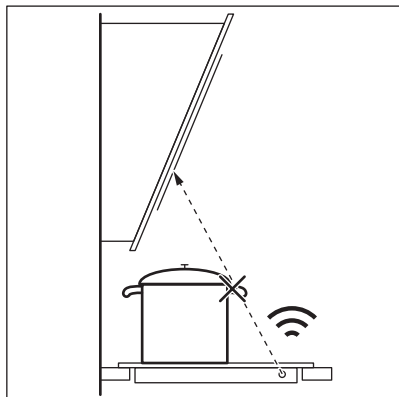
Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegejret.
1 - 2	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
1 - 2	Stivne / storkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3 - 4	Damp grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Damp kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

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

Emhætten, der er vist herunder, er kun til illustrationsformål.



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

Emhætter med Hob²Hood-funktion

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

symbolet  AUTO.

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.



Trykket på det fleksible induktionskogeområde kan blive beskidt eller skifte farve, når kogegrejet skubbes frem og tilbage. Du kan rengøre området på almindelig vis.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da snavs ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkelig kold:** Kalkringe, vandringe, fedtpletter,

metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogepladen af med en blød klud efter rengøring.


- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.




9. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.	De andre zoner bruger den maksimalt tilgængelige effekt. Din kogeplade virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet samme fase. Se under "Effektstyring".
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet 	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob [®] Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezone.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Det fleksible tilberedningsområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet er forkert placeret på det fleksible tilberedningsområde.	Placer kogegrejet korrekt på det fleksible tilberedningsområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se "Fleksibelt tilberedningsområde".
	Diameteren på kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se "Fleksibelt tilberedningsområde".
Kontrollampen over symbolet  lyser.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se "Børnesikring" og "Lås".
Betjeningspanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezoneen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er i brug. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegrejet.	Anbring kogegrejet på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se "Fleksibelt tilberedningsområde".
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezoneen.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiametre i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoneer").
Betjeningspanelet blinker to gange og slukkes.	PowerSlide er i brug. Der er placeret to gryder på det fleksible tilberedningsområde, eller kogegrejet dækker mere end én kogezone, som aktiveres af funktionen.	Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt tilberedningsområde".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Model HOX970NF
Type 62 E5A 07 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
220-240 V / 400 V 2N 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW



10.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Midt bagpå	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Forreste højre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste højre	2300	3200	10	125 - 210
Fleksibelt tilberedningsområde	2300	3200	10	minimum 105

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogegrejets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej

med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	HOX970NF
Type kogesektion	Indbygget kogesektion
Antal kogezoner	3

Antal kogeområder		1
Opvarmningsteknologi		Induktion
Diameter af runde kogezone (Ø)	Midt bagpå	28.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Forreste højre	L 22.3 cm B 22.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Bageste højre	L 22.3 cm B 22.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 45.9 cm B 21.4 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Midt bagpå Forreste højre Bageste højre	196.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		191.3 Wh/kg

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

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

11.2 Energibesparelse


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


- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezoneen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

11.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	24
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	26
3. INSTALLATION.....	28
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	30
5. DAILY USE.....	31
6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	34
7. HINTS AND TIPS.....	39
8. CARE AND CLEANING.....	42
9. TROUBLESHOOTING.....	42
10. TECHNICAL DATA.....	44
11. ENERGY EFFICIENCY.....	45
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	46

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

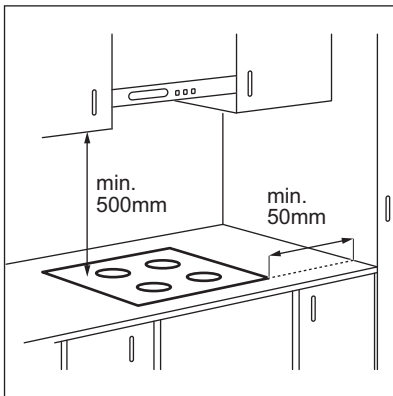
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

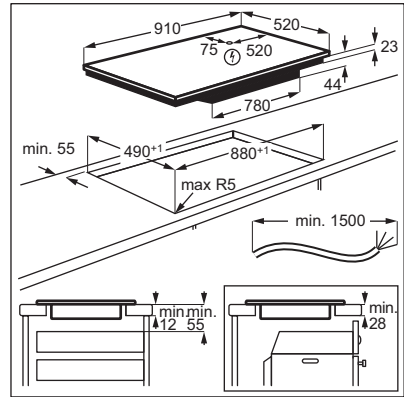
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

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



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



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

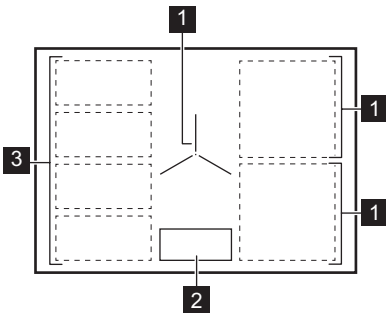
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



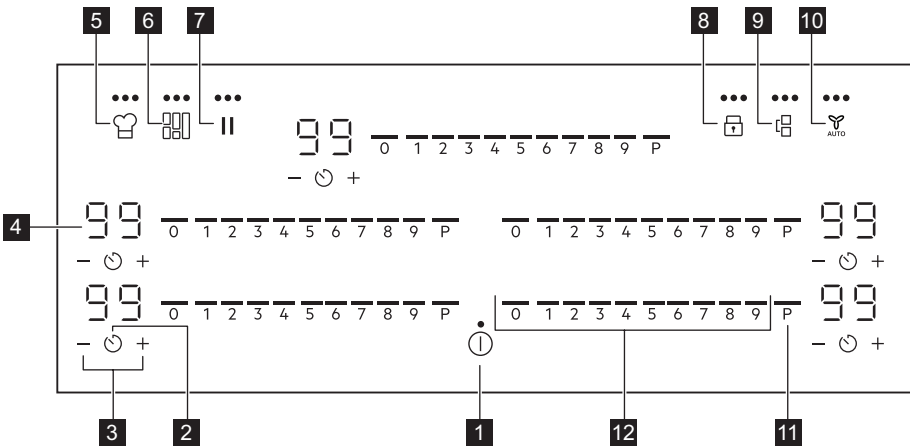
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout










- 1** Induction cooking zone
- 2** Control panel
- 3** Flexible induction cooking area consisting of four sections

4.2 Control panel layout





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

Sensor field	Function	Description
1 ①	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
2 ⌚	Timer	To set the function.
3 + / -	-	To increase or decrease the time.
4 -	Timer display	To show the time in minutes.

Sensor field	Function	Description
5 	PowerSlide	To activate and deactivate the function.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	To switch between three modes of the function.
7 	Pause	To activate and deactivate the function.
8 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
9 	Bridge	To activate and deactivate the function.
10 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
11 	PowerBoost	To activate the function.
12 -	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Display indicators


Indicator	Description
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

5.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the

indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 60 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

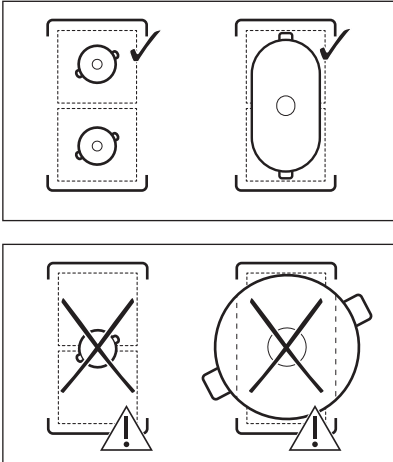
5.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

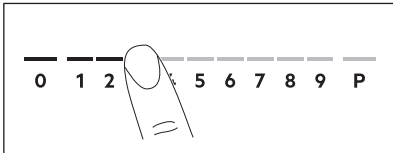


For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

5.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

5.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

! WARNING!

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

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

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

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.7 Timer

Count Down Timer

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

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.



You cannot activate the function while the Hob²Hood function is running.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press or to set the time (00-99 minutes).
3. Press to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with and press or .

To deactivate the function: select the cooking zone with and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.



You cannot activate the function while the Hob²Hood function is running.

1. Press .
2. Press or to set the time. The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press and . The remaining time counts back to 00.

5.8 Power management

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

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

5.9 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
H	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press on the front

timer. To change the setting value press **+** or **-** on the front timer.

To exit the menu: press **⏻**.

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch **⏻**,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

6. ADDITIONAL FUNCTIONS

6.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

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

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

6.2 Pause

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

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

The function does not stop the timer functions.

1. To activate the function: press **||**.
The heat setting is lowered to 1.

2. To deactivate the function: press **||**.
The previous heat setting comes on.

6.3 Lock

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

Set the heat setting first.

To activate the function: press **🔒**.

To deactivate the function: press **🔒** again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




6.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: press **⏻**. Do not set any heat setting. Press and hold **🔒** for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with **⏻**.



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

To deactivate the function: press . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

Cooking with the function activated: press , then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.


6.5 Bridge




The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".

This function connects two right side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the right side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

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

6.6 Flexible induction cooking area



WARNING!

Refer to Safety chapters.

FlexiBridge function


The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different size, or into one large cooking area.

You choose the combination of the sections by choosing the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.



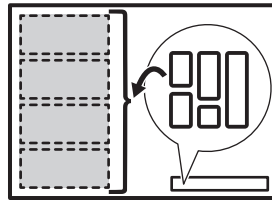
To set the heat setting use the two control bars on the left side.

Switching between the modes

To switch between the modes press . The heat setting levels will be kept.



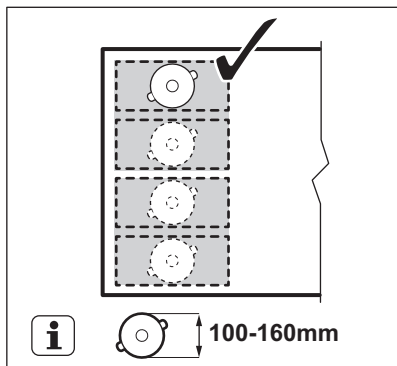
In some models there are two flexible cooking areas, left and right. To operate the flexible cooking area on the right side, use the symbols and the control bars on the right side of the hob.



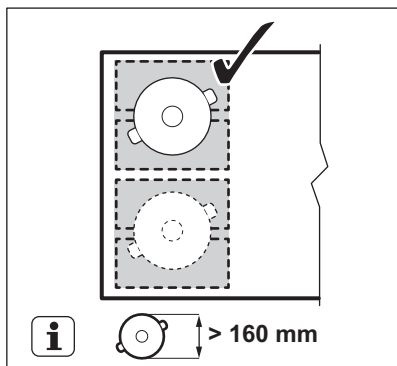
Diameter and position of the cookware

Choose the mode applicable to the size and the shape of the cookware. The cookware should cover the selected area as much as possible.

Place the cookware with the bottom diameter smaller than 160 mm centrally on a single section. You can use a roaster pan for the Big Bridge and the Max Bridge modes.

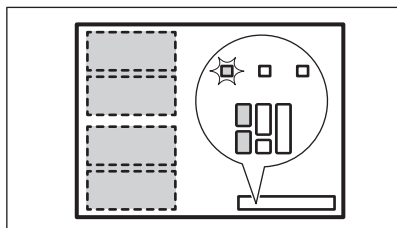


Place the cookware with the bottom diameter larger than 160 mm centrally between two sections.

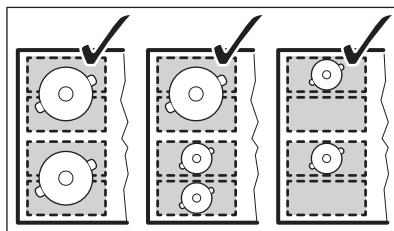


FlexiBridge Standard mode

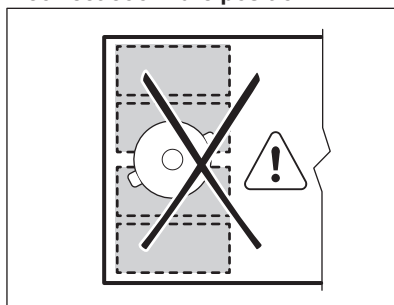
This mode is activated by default when you activate the function. It connects the sections into two separate cooking areas. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.





Correct cookware position:

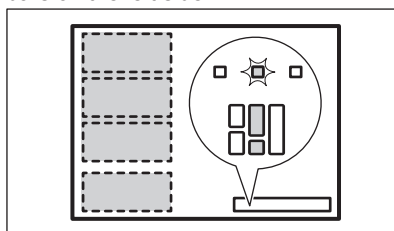


Incorrect cookware position:



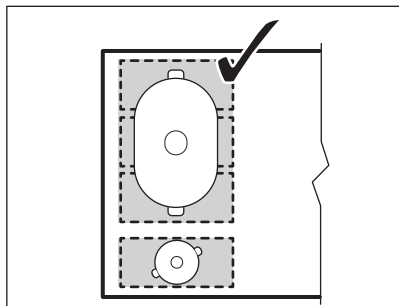
FlexiBridge Big Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects the three rear sections into one cooking area. The front section is not connected and operates as a separate cooking zone. You can set the heat setting for each area separately. Use the two control bars on the left side.

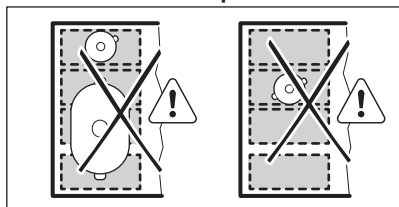


Correct cookware position:



Make sure to place the cookware on the three connected sections. If you use cookware smaller than two sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone deactivates.

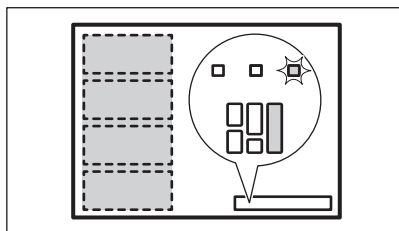


Incorrect cookware position:



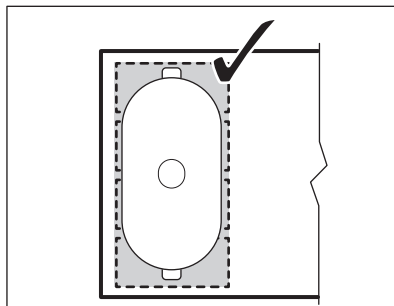
FlexiBridge Max Bridge mode

To activate the mode press  until you see the correct mode indicator . This mode connects all sections into one cooking area. To set the heat setting use any of the two control bars on the left side.

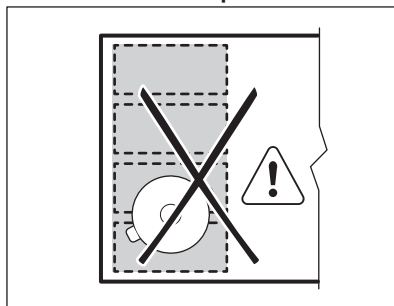


Correct cookware position:

Make sure to place the cookware on the four connected sections. If you use cookware smaller than three sections the control bar blinks and after 2 minutes the zone switches off.



Incorrect cookware position:



PowerSlide

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

- The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjusts the heat setting corresponding with the position.
- You can place the cookware in the front, middle or rear position. If you place the cookware in the front you get the highest heat setting. To decrease it, move the cookware to middle or rear position.
- When you activate the function for the first time you will get the following default heat settings: 9 for the front position, 6 for the middle position and 3 for the rear position.
- You can change the heat settings for each position separately. The hob will remember your heat settings next time you activate the function.
- The heat setting display of the left front control bar shows the heat setting for this

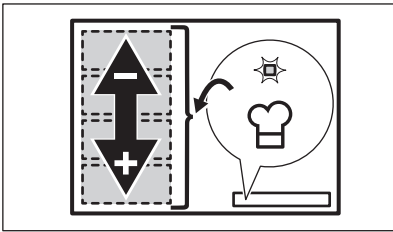
function. **To change the heat setting use the left front control bar only.** The left rear control bar is deactivated while the function operates.



In some models there are two flexible cooking areas, left and right. To operate PowerSlide on the right side, use the right front control bar.



Use only one pot with a minimum bottom diameter of 160 mm when you operate the function.



1. Place the correct cookware on the left front side of the cooking area.
2. Press and hold to activate the hob. A signal sounds and indicators above and appear.
3. Press to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
4. Move the cookware back and forth on the cooking area as needed.
The heat setting level on the control bar adjusts automatically.
5. To change the default heat setting levels, move the cookware to the area you want to adjust first.
6. Press any of the available heat setting levels on the left front control bar.
The updated heat setting levels will be remembered for the next time you use the function.
7. Repeat the procedure for the remaining cooking areas, if needed.
8. To deactivate the function, press . You can also press 0 on the left front control bar.

A signal sounds and the indicator above the symbol disappears. The heat setting level changes to 0.

You can set a timer while PowerSlide operates. In this case the timer does not deactivate the cooking zones when the set time runs out. The timer affects all three cooking areas activated by the function at the same time.

6.7 Hob²Hood

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



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

Operating the function automatically

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





Automatic modes

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H0	Off	Off	Off
Mode H1	On	Off	Off
Mode H2 ³⁾	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H3	On	Off	Fan speed 1
Mode H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
Mode H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2

	Automatic light	Boiling ¹⁾	Frying ²⁾
Mode H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

- 1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until **h** comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.







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



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

Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



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

Activating the light

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



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

7. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
 - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

7.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.

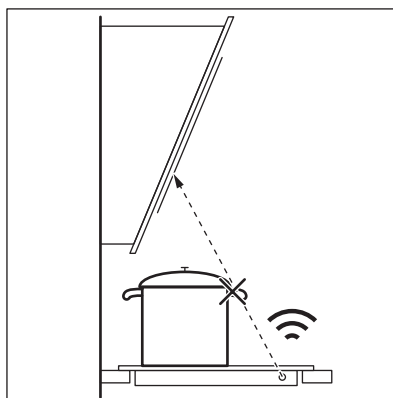
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a couple of tablespoons of liquid.
4 - 5	Steam potatoes.	20 - 60	Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn halfway through.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn halfway through.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

7.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

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

The hood pictured below is for illustration purpose only.



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

Cooker hoods with the Hob²Hood function

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



AUTO.

8. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

i

The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour from sliding the cookware. You can clean the area in a standard way.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.



9. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.

Problem	Possible cause	Remedy
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob ² Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".

Problem	Possible cause	Remedy
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
The control bar blinks twice and turns off.	PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function.	Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

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

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model HOX970NF
 Typ 62 E5A 07 AA
 Induction 7.35 kW
 Ser.Nr.
 ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
 Made in: Germany
 7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Middle rear	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	HOX970NF	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	3	
Number of cooking areas	1	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle rear	28.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right front	L 22.3 cm W 22.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 22.3 cm W 22.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.9 cm W 21.4 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Middle rear Right front Right rear	196.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	191.3 Wh/kg	

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

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

11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.


- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	47
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	49
3. ASENNUS.....	51
4. TUOTEKUVAUS.....	52
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	54
6. LISÄTOIMINNOT.....	57
7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	62
8. HOITO JA PUHDISTUS.....	65
9. VIANMÄÄRITYS.....	65
10. TEKNISET TIEDOT.....	68
11. ENERGIATEHOKKUUS.....	68
12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	69

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.

- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- **VAROITUS:** Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloä käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojaä, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojaä tai keittotason mukana toimitettuja suojaä. Virheellisten suojiä käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhallimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:

- Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarokkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikon säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa soikeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdyksen vaara.

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

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

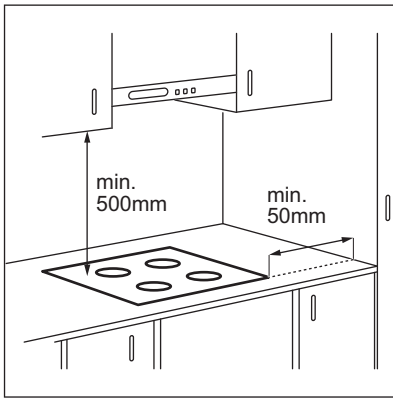
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

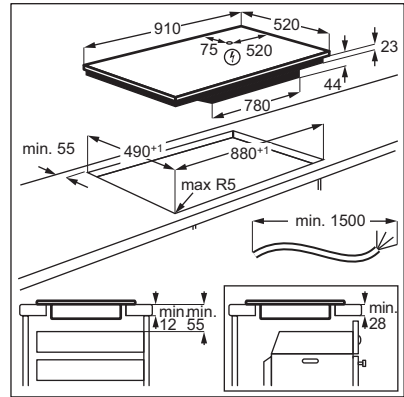
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

3.4 Kokaminen

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



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



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



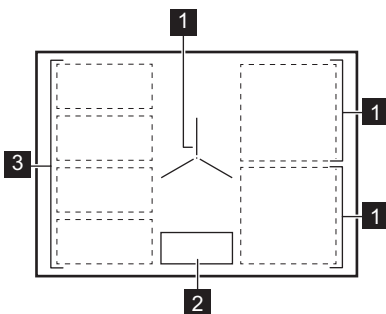
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



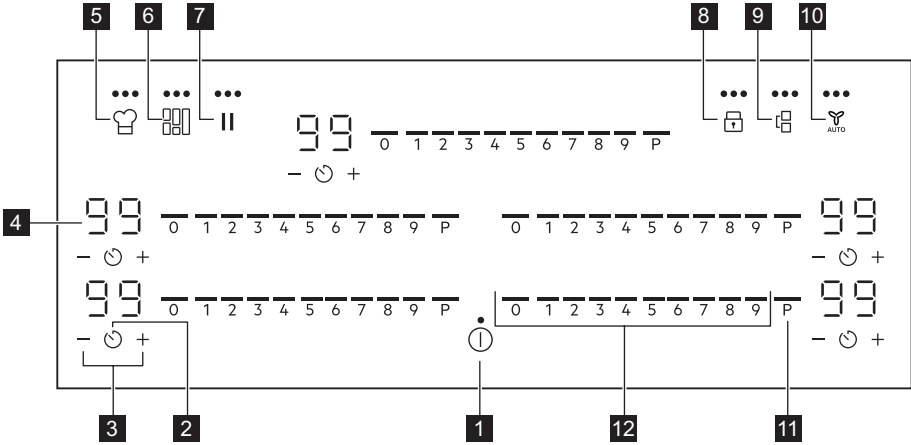
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Joustava neljästä osiosta koostuva induktiolämpöalue

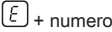

4.2 Ohjauspaneelin asettelu



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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
3	+ / -	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
4	- Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
5	PowerSlide	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
6	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Toimintatilan valitseminen kolmesta vaihtoehdosta.
7	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
8	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
9	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10	Hob ² Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
11	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12	- Säätopalkki	Tehotason säätäminen.

4.3 Näytön merkkivalot


Merkkivalo	Kuvaus
	Laitteessa on toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmainen): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina  ja pidä se painettuna kytkääksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

5.2 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytketään keittoalueet pois käytöstä, jos kypsennyksen aikana ei havaita keittoastiaa.

Jos keittoalueelle asetetaan keittoastia ennen tehoasetuksen valintaa, säätöpalkin painikkeen 0 yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkettyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa minuutin kuluessa, keittoalue kytketty automaattisesti pois käytöstä.

Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

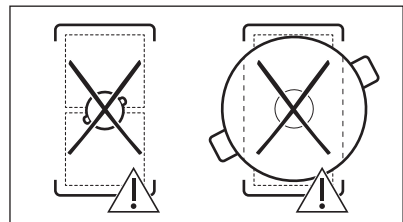
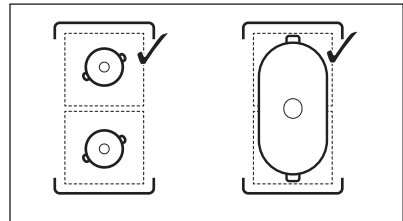
5.3 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

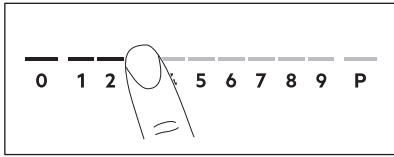
i

Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta "Neuvoja ja vinkkejä".

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge-toiminto ei kytkeydy toimintaan.



5.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa.
Säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät valittuun tehotasoon asti.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

5.5 PowerBoost

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




Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa P.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

 Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

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

Merkkivalot  tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,

- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

5.7 Ajastin





Ajanlaskuajastin




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

Aseta valitun keittoalueen tehotaso ja sitten toiminto.





Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan, kun toiminto Hob²Hood on käynnissä.

1. Paina . 00 ilmestyy ajastinnäytölle.
2. Paina painiketta  tai  ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia).
3. Käynnistä ajastin painamalla  tai odota kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

Ajan muuttaminen: valitse keittoalue painikkeella  ja paina  tai .

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

valitse keittoalue painikkeella  ja paina . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.




Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Lämpöasetus näyttää arvoa 00.





Toimintoa ei voida kytkeä toimintaan, kun toiminto Hob²Hood on käynnissä.

1. Paina .
2. Aseta kellonaika  tai  painikkeella.

Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina  ja . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

5.8 Tehonhallinta

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

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Ensimmäiseksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksessä.
- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta, tai vähennä viimeksi valitun keittoalueen lämpöasetusta. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

5.9 Valikkorakenne


Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.




Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (--)

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
H	Liesituuletintila	0 - 6
E	Hälytys-/virrehistoria	Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo.

Käyttäjäasetuksiin siirtyminen: paina ja pidä alhaalla painiketta  3 sekunnin ajan.

Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

Valikossa liikkuminen: valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Symboli ilmestyy taummaiseen ajastimeen, ja arvo ilmestyy etummaiseen ajastimeen. Asetuksien välillä voi siirtyä painamalla etummaisen ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisen ajastimen painiketta  tai .

Valikosta poistutaan painamalla .


OffSound Control

Voit ottaa äänet käyttöön tai poistaa ne käytöstä menemällä kohtaan Valikko > Käyttäjäasetukset.



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Kun äänet eivät ole käytössä, äänen voi liittää vielä kuulla, kun:

- kosketat painiketta ,
- ajastimen ajanlasku päättyy,
- passiivista symbolia painettaessa.

6. LISÄTOIMINNOT

6.1 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta,
- keittotason käyttöönoton jälkeen ei aseteta mitään tehoasetusta tai puhaltimen nopeutta,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

6.2 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja ① ja || voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta ||.

Tehotaso laskee arvoon 1.


2. Kytke toiminto pois päältä painamalla ||.

Aiempi tehoasetus tulee käyttöön.

6.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Kytke toiminto pois päältä painamalla uudelleen .




Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.


6.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.


Toiminnon voi aktivoida seuraavasti: paina

①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta  kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.




Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Painikkeen  yläpuolella oleva merkkivalo on päällä.

Toiminnon voi poistaa käytöstä

seuraavasti: paina ①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta  kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.

Kypsentäminen, kun toiminto on

käytössä: paina ①, paina sitten  kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason

käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.


6.5 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohtat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö".

Tämä toiminto yhdistää kaksi oikean puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden oikealla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

Toiminnon aktivoiminen: kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

Kytke toiminto pois päältä näin: kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

6.6 Joustava induktiokeittoalue

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.


FlexiBridge-toiminto

Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osiosta. Osiot voidaan yhdistää kahdeksi erikokoiseksi keittoalueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi. Voit valita osioiden yhdistelmän valitsemalla käyttämällesi keittoastialle sopivan tilan. Tiloja on kolme: Standard, Big Bridge ja Max Bridge.



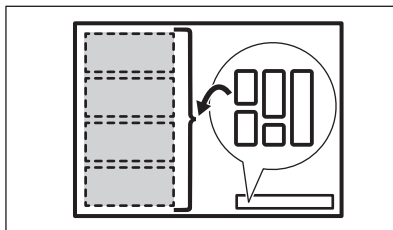
Aseta tehotaso kahdella vasemmalla puolella olevalla säätöpalkilla.

Tilojen vaihtaminen

Tiloja voi vaihtaa painamalla . Tehotason asetustasot eivät muutu.



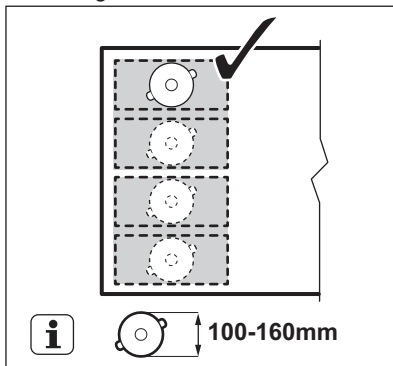
Joissakin malleissa on kaksi joustavaa keittoaluetta, vasen ja oikea. Oikeanpuoleista joustavaa keittoaluetta voi käyttää keittotason oikealla puolella olevien symbolien ja säätöpalkkien avulla.



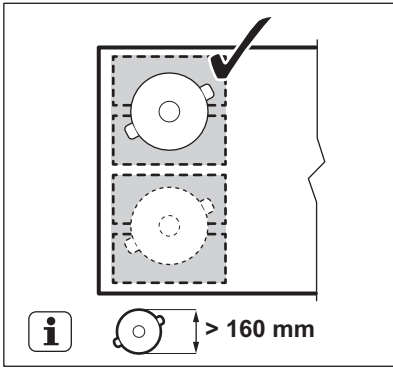
Keittoastian halkaisija ja sijainti

Valitse keittoastian koolle ja muodolle sopiva tila. Keittoastian kuuluu peittää valittu alue mahdollisimman kattavasti.

Aseta keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on alle 160 mm, yhden osion keskelle. Paistopataa voidaan käyttää Big Bridge- ja Max Bridge -tiloissa.

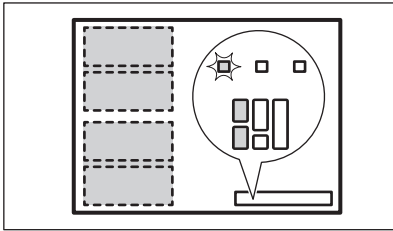


Aseta keittoastiat, joiden pohjan halkaisija on yli 160 mm, kahden osion väliin keskelle.

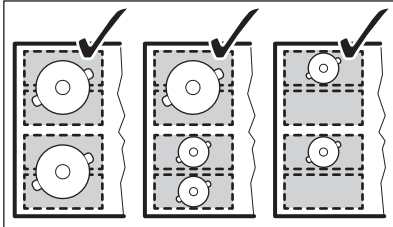


FlexiBridge Standarditila

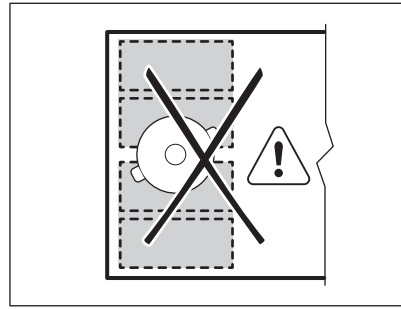
Tämä tila aktivoituu oletusarvoisesti, kun toiminto aktivoidaan. Se yhdistää osiot kahdeksi erilliseksi keittoalueeksi. Kunkin keittoalueen tehotaso voidaan asettaa erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.





Virheelliset keittoastioiden asennot:

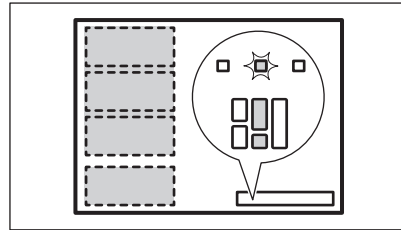


Virheellinen keittoastian asento:



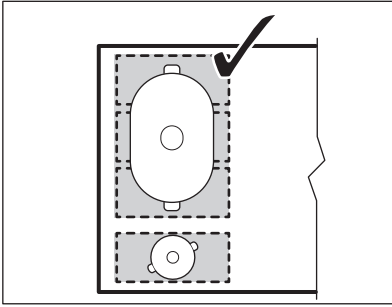
FlexiBridge Big Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo  syttyy. Tämä tila yhdistää kaikki kolme taaimmäistä osiota yhteen keittoalueeseen. Etuosiota ei ole yhdistetty ja se toimii erillisenä keittoalueena. Voit asettaa kunkin alueen tehotason erikseen. Käytä kahta vasemmalla olevaa säätöpalkkia.

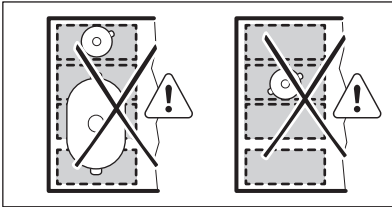


Virheellinen keittoastioiden asento:



Varmista, että asetat keittoastian kolmelle keskenään yhteydessä olevalle osiolla. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kahta osiota pienempiä, säätöpalkki viikkuu ja alue kytkeytyy pois käytöstä kahden minuutin kuluttua.

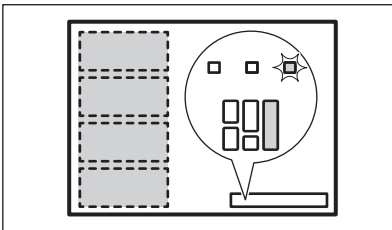


Virheellinen keittoastian asento:



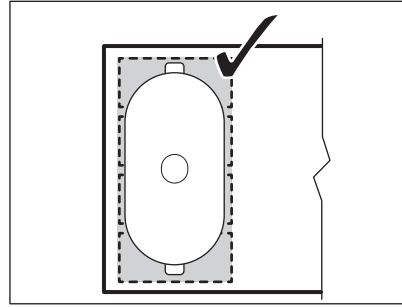
FlexiBridge Max Bridge -tila

Kytke tila toimintaan painamalla , kunnes oikea tilan merkkivalo  syttyy. Tämä tila yhdistää kaikki osiot yhdeksi keittoalueeksi. Aseta tehotasoa millä tahansa kahdella vasemmalla puolella olevalla säätöpalkilla.

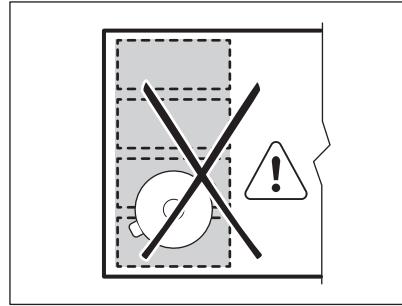


Virheellinen keittoastioiden asento:

Varmista, että asetat keittoastian neljälle keskenään yhteydessä olevalle osiolle. Jos käytät keittoastioita, jotka ovat kolmea osiota pienempiä, säätöpalkki vilkkuu ja alue sammuu kahden minuutin kuluttua.



Virheellinen keittoastian asento:



PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiselle keittoalueelle.

- Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen tehotasoltaan erilaiseen alueeseen. Keittotaso havaitsee keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sijainnin mukaan.
- Voit asettaa keittoastian etuosaan, keskelle tai takaosaan. Jos keittoastia asetetaan etuosaan, tehotasoa on suurin mahdollinen. Voit laskea tehotasoa siirtämällä keittoastian keski- tai taka-asentoon.
- Kun toimintoa käytetään ensimmäistä kertaa, oletusarvoiset tehoasetukset ovat seuraavat: tehotasoa 9 aktivoituu etuosaan, 6 keskelle ja 3 takaosaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Keittotaso muistaa asetukset seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Vasemmanpuoleisen säätöpalkin tehoasetusnäytössä näkyy tämän toiminnon tehoasetus. **Tehotasoa voi**

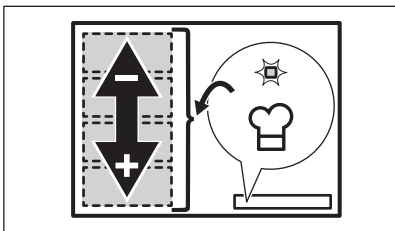
säätää vain vasemmalla etusäätöpalkilla. Vasemmanpuoleinen takasäätöpalkki kytkeytyy pois käytöstä, kun toiminto on käytössä.



Joissakin malleissa on kaksi joustavaa keittoaluetta, vasen ja oikea. Oikeanpuoleista PowerSlide-toimintoa voi käyttää oikeanpuoleisella säätöpalkilla.



Käytä toimintoa käyttäessä ainoastaan yhtä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija on vähintään 160 mm.



1. Aseta oikea keittoastia keittoalueen vasemmalle etupuolelle.
2. Kytke keittotasot toimintaan painamalla pitkään painiketta ①.

Äänimerkki kuuluu, ja painikkeiden ① ja ② yläpuolelle syttyy merkkivalot.

3. Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta ③.

Äänimerkki kuuluu ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

4. Siirrä keittoastiaa keittoalueella tarvittaessa edestakaisin.

Säätöpalkin tehoasetustaso säätyy automaattisesti.

5. Oletustehoasetustasoja voi muuttaa siirtämällä keittoastiaa alueelle, jota ensimmäiseksi halutaan säätää.
6. Paina mitä tahansa vasemmanpuoleisen etusäätöpalkin tehoasetustasoja.

Päivitetty tehoasetustaso muistetaan seuraavalla kerralla, kun toimintoa käytetään.

7. Toista toimenpiteet tarvittaessa muiden keittoalueiden kohdalla.

8. Toiminnon voi poistaa käytöstä painamalla ④. Voit myös painaa vasemman etusäätöpalkin numeropainiketta 0.

Äänimerkki kuuluu, ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

Tehoasetustasoksi muuttuu 0.

Ajastimen voi asettaa, kun PowerSlide on toiminnassa. Siinä tapauksessa ajastin ei poista käytöstä keittoalueita, kun asetettu aika on kulunut umpeen. Ajastin vaikuttaa kaikkiin kolmeen keittoalueeseen, jotka toiminto on käynnistänyt samanaikaisesti.

6.7 Hob²Hood

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



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

Toiminnon automaattinen käyttö

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1–H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituulettin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotasotunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.





Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H0-tila	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1-tila	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
H2-tila ³⁾	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen ¹⁾	Rasvassa paistami- nen ²⁾
H3-tila	Päällä	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4-tila	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5-tila	Päällä	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6-tila	Päällä	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

- 1) Keittotaso tunnistaa kiehumisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina  3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Paina  3 sekuntia.
4. Paina  muutaman kerran, kunnes h syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta  voit valita automaattitilan.




Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.





Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, eikä puhallinta voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.


Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta  keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsiasäädön. Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun

saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle

nopeudella 1 painamalla painiketta .



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

Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1–H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokieltosojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokieltosojilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokieltotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokieltotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
 - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen

tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.

- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

7.2 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehostasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehostasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

7.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

7.4 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen.

Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella teholla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

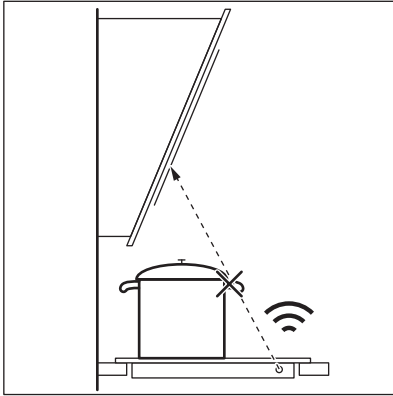
Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
1 - 2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4 - 5	Höyrytetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munnit.	tarvittaessa	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyntyn päälle.		

7.5 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:


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

Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.



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

Liesituulettimia, joissa on Hob²Hood -toiminto

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

8. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Yleistietoa

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



Joustavan induktiokeittoalueen painanta voi likaantua tai muuttaa väriä keittoastian liu'uttamisen seurauksena. Voit puhdistaa kohteen standardoitua menetelmää soveltaen.

8.2 Keittotason puhdistus

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

9. VIANMÄÄRITYS






VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
Hob [®] Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia. Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine. Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Ohjauspaneeli on kuuma kosketettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Joustava induktiokeittoalue ei kuumenna keittoastiaa.	Keittoastia on virheellisessä asennossa joustavalla induktiokeittoalueella.	Aseta keittoastia oikeaan asentoon joustavalla induktiokeittoalueella. Keittoastian asento riippuu valitusta toiminnasta tai toimintatilasta. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastian pohjan halkaisija ei sovellu valitulle toiminnolle tai toimintatilalle.	Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija sopii käytössä olevaan toimintoon tai toimintatilaan. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) on kytketty päälle. Keittoastia ei peitä yhtä tai useampaa käynnissä olevan toimintatilan osiota.	Aseta keittoastia käytössä olevan toimintatilan osioiden oikealle määrälle tai vaihda toimintatilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
Säätöpalkki vilkkuu kahdesti ja sammuu.	PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle asetetaan kaksi kattilaa tai keittoastia peittää vähintään kaksi toiminnon käyttöön kytkemää keittoaluetta.	Käytä vain yhtä kattilaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

10. TEKNISET TIEDOT

10.1 Arvokilpi

Malli: HOX970NF
Tyyppi: 62 E5A 07 AA
Induktio 7.35 kW
Sarjanro
ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
220–240 V / 400 V 2N 50 Hz
Valmistettu: Saksa
7.35 kW
CE

10.2 Keittoaluemääritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Keskellä takana	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145–245 / 245–280
Oikea edessä	2300	3200	10	125 - 210
Oikea takana	2300	3200	10	125 - 210
Joustava induktio-keittoalue	2300	3200	10	vähintään 105

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

11. ENERGIATEHOKKUUS

11.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunnistenumero	HOX970NF	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	3	
Keittoalueiden lukumäärä	1	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Keskellä takana	28.0 cm

Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Oikea edessä	P 22.3 cm L 22.0 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Oikea takana	P 22.3 cm L 22.0 cm
Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen	P 45.9 cm L 21.4 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Keskellä takana Oikea edessä Oikea takana	196.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen	191.1 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		191.3 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:

Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

11.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.


- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.


11.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	2 min

12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	70
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	72
3. UPPSETNING.....	74
4. VÖRULÝSING.....	76
5. DAGLEG NOTKUN.....	77
6. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	80
7. GÓÐ RÁÐ.....	85
8. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	88
9. BILANALEIT.....	88
10. TÆKNIGÖGN.....	90
11. ORKUNÝTNI.....	91
12. UMHVERFISMÁL.....	92

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn trygging

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reykur er ummerki um ofhitnun. Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanáliggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.

- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Up্পsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.

- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hlöðna á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:

- Ekki geyma litla hluti eða pappírblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
- Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnun fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflagjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfðar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um

- að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufangri fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurafa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftfæstiopi séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflagjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

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

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækni.

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

2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistæknið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.

- Slökktu á heimilistækni og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistæknið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.5 Þjónusta

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

2.6 Förgun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækni.
- Aftengdu tæknið frá rafmagni.
- Klippiu rafmagnssnúruna af upp við heimilistæknið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

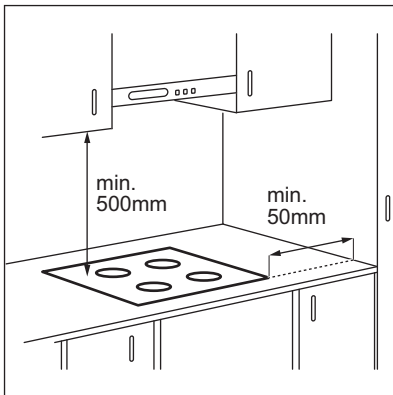
Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

3.3 Tengisnúra

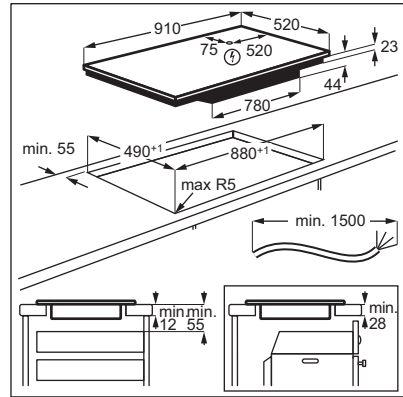
- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærra. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

3.4 Samsetning

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



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



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

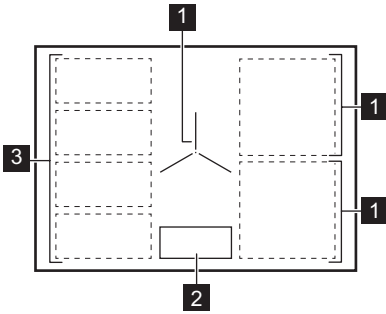
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



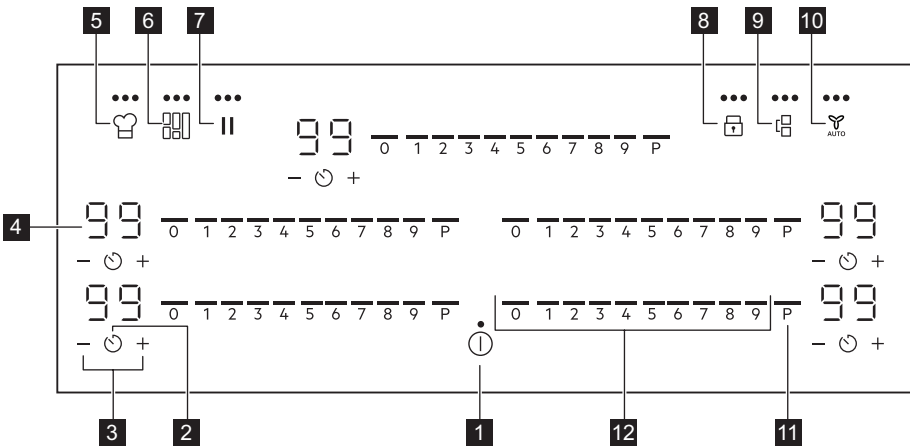
4. VÖRULÝSING

4.1 Upsetning eldunarhellu










- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð
- 3 Sveigjanlegt spansuðusvæði samanstendur af fjórum hlutum

4.2 Upsetning stjórnborðs





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

Skyn- jarareit- ur	Aðgerð	Lýsing
1	ⓘ	Kveikt / Slökkt Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	⌚	Tímastillir Til að stilla aðgerðina.
3	+ / -	Til að auka eða minnka tímann.

Skyn- jarareit- ur	Aðgerð	Lýsing
4	-	Tímastillisskjár
5		PowerSlide
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)
7		Hlé
8		Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn
9		Bridge
10		Hob²Hood
11		PowerBoost
12	-	Stjórnstika

4.3 Skjávísar


Vísir	Lýsing
 + tala	Það er bilun.
	OptiHeat Control (3 þrepa vísir fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.

5. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Kveikt og slökkt

Ýttu og haltu inni  til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

5.2 Pottagreining

Þessi eiginleiki gefur til kynna að eldunaráhöld séu til staðar á helluborðinu og slekkur á eldunarhellunni ef engin eldunaráhöld greinast meðan á eldun stendur.

Ef þú setur eldunaráhöld á eldunarhellu áður en þú velur hitastillingu, birtist vísirinn fyrir ofan 0 á stjórnstikunni.

Ef þú fjarlægir eldunaráhöld af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, munu vísarnir fyrir ofan samsvarandi stjórnstiku byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 60 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa slökkva á sér.

Til að halda áfram að elda, vertu viss um að setja pottinn aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

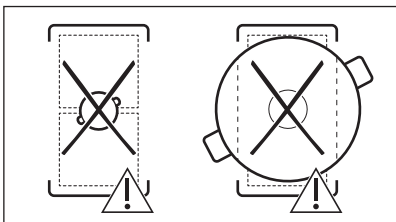
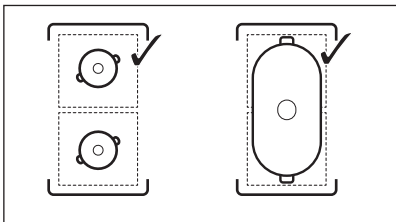
5.3 Eldunarhellurnar notaðar

Setjið eldunarílátið í miðju þess svæðis sem er notað. Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.

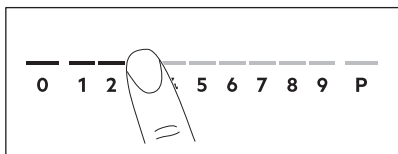


Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarílátið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunarílát skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

Þú getur eldað með stóru eldunaríláti á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge aðgerðina. Eldunarílátið verður að ná yfir miðju beggja hellnanna en ekki ná út fyrir merktu svæðið. Ef eldunarílátið er staðsett á milli tveggja miðja mun Bridge aðgerðin ekki virkjast.



5.4 Hitastilling



1. Ýttu á æskilega hitastillingu á stjórnstikunni.

Vísarnir fyrir ofan stjórnstikuna birtast að völdu stigi hitastillingar.

2. Ýttu á 0 til að slökkva á eldunarhellu.

5.5 PowerBoost

Þessi aðgerð færir viðbótarafli til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir spanhellurnar í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fara spanhellurnar sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.



Sjá kaflann „Tæknigögn“.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: snertu **P**.

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

5.6 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna frá hitaefirstöðvum svo lengi sem kveikt er á vísi.

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

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig afgangshita fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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

Vísirinn slökkvar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

5.7 Tímastillir

Niðurteljari

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

Stílltu hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.



Þú getur ekki virkjað aðgerðina á meðan Hob²Hood aðgerðin er í gangi.

1. Ýttu á 00 birtist á tímastilliskjánum.
2. Ýttu á eða til að stilla tímamann (00-99 mínútur).
3. Ýttu á til að ræsa tímastillinn eða bíddu í 3 sekúndur. Tímastillirinn fer að telja niður.

Til að breyta tímastillingu: veldu eldunarhelluna með og ýttu á eða .

Til að slökkva á aðgerðinni: veldu eldunarhelluna með og ýttu á . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Eldunarhellurnar afvirkjast. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

Mínútumælir

Þú getur einnig notað þessa aðgerð þegar helluborðið er kveikt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Hitastillingin sýnir 00.



Þú getur ekki virkjað aðgerðina á meðan Hob²Hood aðgerðin er í gangi.

1. Ýttu á .
2. Ýttu á eða til að stilla tímalengd. Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

Til að slökkva á aðgerðinni: ýttu á og . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

5.8 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflugjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli eldunarhellanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaþjötu), kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling þeirrar eldunarhellu sem valin er fyrst er alltaf í forgangi. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli hinna eldunarhellanna til samræmis við þá röð sem þær voru valdar í.
- Á eldunarhellum þar sem dregið er úr aflinu munu strík á stjórnborði blikka og sýna hámarkshitastillingu sem í boði er.
- Bíddu þangað til skjárinn hættir að blikka eða minnkaðu hitastillingunna á eldunarhellunni sem síðast var völd. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.

5.9 Skipulag valmyndar

Taflan sýnir grunnskipulag valmyndar.

Notandastillingar

Tákn	Stilling	Mögulegir valkostir
b	Hljóð	Kveikt / Slökkt (--)
H	Stilling fyrir gufugleypu	0 - 6
E	Viðvörðunar-/villuferill	Listi yfir nýlegar viðvaranir / villur.

Til að færa inn stillingar notanda: Þrýstu á og haltu í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu inni . Stillingarnar birtast á tímastillinum fyrir vinstri eldunarhellurnar.

Yfirlit yfir valmyndina: valmyndin samanstendur af stillitákninu og gildinu. Táknid birtist á aftari tímastilli og gildið á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stillinga skal ýta á á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stilligilda skal ýta á eða á fremri tímastilli.

Til að hætta í valmyndinni: ýttu á ①.

OffSound Control

Þú getur kveikt/slökkt á hljóði í Valmynd > Notandastillingar.



Sjá „Netuppbygging“.

Þegar slökkt er á hljóðinu geturðu enn heyrt þegar:

- þú snertir ①,
- slokknar á tímastillingum,
- þú ýtir á óvirkt tákn.

6. VIÐBÓTARSTILLINGAR

6.1 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú ert ekki með neina hitastillingu eða stillingu á viftuhraða eftir virkjun helluborðsins,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- heimilistækið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Það slokknar á helluborðinu eftir ákveðinn tíma.

Tengslin á milli hitastillingar eftir að slokknar á heimilistækinu:

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

6.2 Hlé

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

Þegar aðgerðin er í gangi er hægt að nota ① og ||. Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

1. Til að virkja aðgerðina: ýttu á ||. Hitastillingin er lækkuð í 1.

2. Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á ||. Fyrri hitastilling kviknar.

6.3 Lás

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

Stilltu fyrst hitastillinguna.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á

Til að afvirkja aðgerðina: ýttu aftur á




Aðgerðin afvirkjast þegar þú slekkur á helluborðinu.




6.4 Öryggisbúnaður fyrir börn




Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á ①. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið birtist. Slökktu á helluborðinu með ①.



Aðgerðin er virk þegar þú slekkur á helluborðinu. Kveikt er á vísinum fyrir ofan .

Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á . Ekki framkvæma neina hitastillingu. Ýttu og haltu inni  í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Slökktu á helluborðinu með .

Eldun þegar aðgerðin er virk: ýttu á , ýttu síðan á  í 3 sekúndur þar til vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með virkar  aðgerðin aftur.


6.5 Bridge



Aðgerðin vinnur þegar potturinn nær yfir miðju tveggja hellna. Sjá „Eldunarhellurnar notaðar“ fyrir frekari upplýsingar um rétta staðsetningu eldunaríláta.

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur hægra megin og þær virka sem ein.

Stílltu fyrst hitastillinguna fyrir aðra eldunarhelluna hægra megin.

Til að virkja aðgerðina: snertu . Til að stilla eða breyta hitastillingunni skaltu snerta einn af stjórnskynjurunum.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu . Eldunarhellurnar virka aðskilið.

6.6 Sveigjanlegt spansuðusvæði



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

FlexiBridge aðgerð

Sveigjanlega spansuðusvæðið samanstendur af fjórum hlutum. Hægt er að sameina hlutana í tvær eldunarhellur af mismunandi stærð eða í eitt stórt eldunarsvæði. Þú velur

blöndu hlutanna með því að velja viðeigandi stillingu fyrir stærð eldunaráhaldsins sem þú vilt nota. Það eru þrjár stillingar: Staðall, stór brú, hámarks brú.



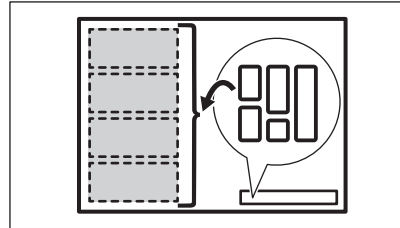
Til að stilla hitastillinguna skaltu nota tvo stjórnhnúðana vinstra megin.

Skipt á milli stillinganna

Til að skipta á milli stillinga skal ýta á . Stig hitastillingar verða vísuð.



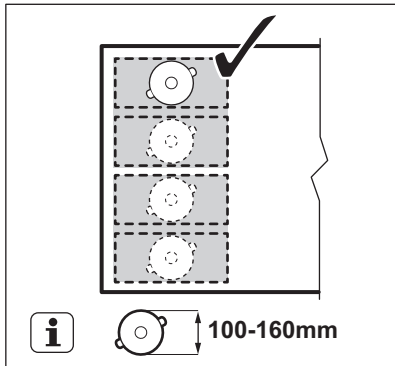
Í sumum gerðum eru tvö sveigjanleg eldunarsvæði, vinstri og hægri. Til að nota sveigjanlega eldunarsvæðið hægra megin skal nota táknið og stjórnstikurnar hægra megin á helluborðinu.



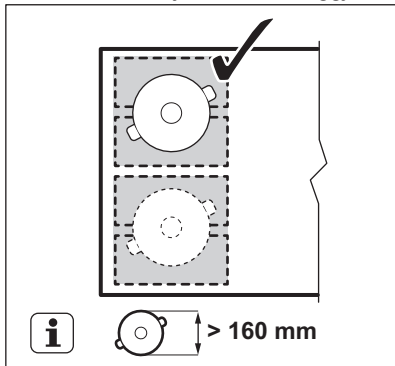
Þvermál og staða eldunaráhaldanna

Veldu stillinguna sem á við stærð og lögun eldunaráhaldsins. Eldunaráhaldið ætti að þekja valda svæðið eins vel og mögulegt er.

Settu eldunaráhald með þvermál botns minna en 160 mm í miðjuna á einum hluta. Þú getur notað steikarpönnu fyrir stillingar varðandi stóra brú og hámarks brú.

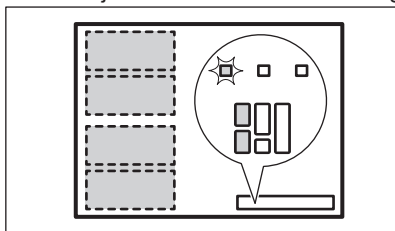


Settu eldunaráhald með þvermál botns meira en 160 mm í miðjuna á milli tveggja hluta.

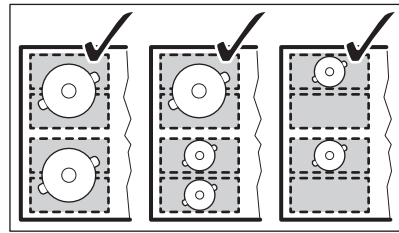


FlexiBridge Stöðluð stilling

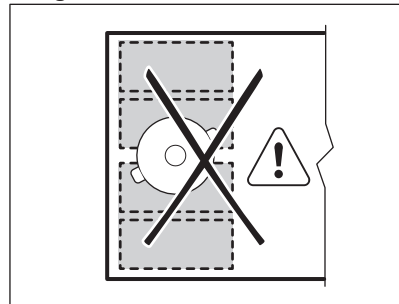
Þessi stilling virkjust sjálfkrafa þegar þú kveikir á aðgerðinni. Hún tengir hlutana í tvö aðskilin eldunarsvæði. Þú getur stillt hitastillinguna fyrir hvert svæði sérstaklega. Notaðu stjórnstikurnar tvær vinstra megin.





Rétt staða eldunaríláts:

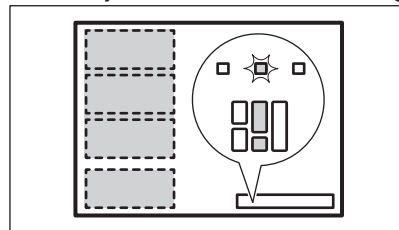


Röng staða eldunaríláts:



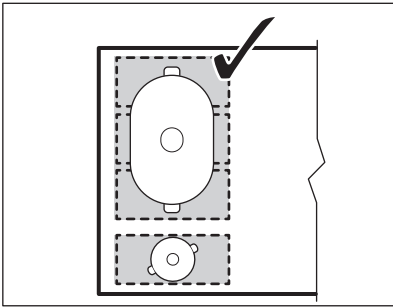
FlexiBridge Big Bridge-stilling

Til að kveikja á stillingunni skaltu ýta á  þar til þú sérð réttan stillingarviði . Þessi stilling tengir þrjá aftari hluta í eitt eldunarsvæði. Fremri hlutinn er ekki tengdur og virkar sem aðskilin eldunarhella. Þú getur stillt hitastillinguna fyrir hvert svæði sérstaklega. Notaðu stjórnstikurnar tvær vinstra megin.

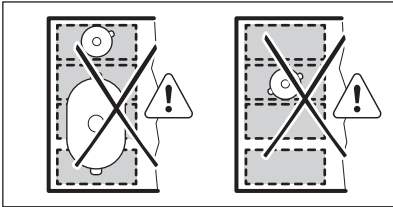


Rétt staða eldunaráhalds:



Gakktu úr skugga um að setja eldunaráhöldin á þrjá tengdu hlutana. Ef þú notar eldunaráhald sem er minna en tveir hlutar blikkar stjórnstíkan og eftir 2 mínútur slokknar á hellunni.

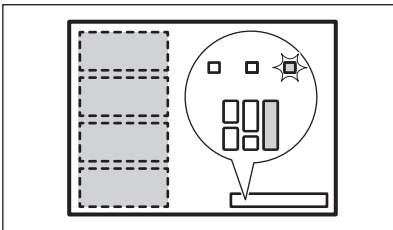


Röng staða eldunariláts:



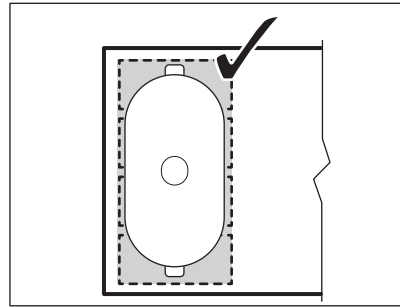
FlexiBridge Max Bridge stilling

Til að kveikja á stillingunni skaltu ýta á  þar til þú sérð réttan stillingarvísi . Þessi stilling tengir alla hlutana í eina eldunarhelli. Til að stilla hitastillinguna skaltu nota annan af tveimur stjórnhnúðunum vinstra megin.

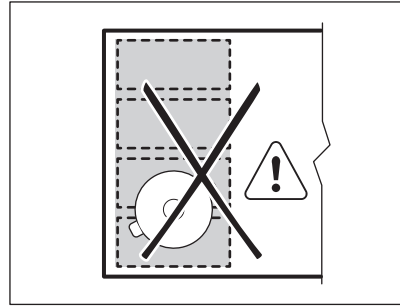


Rétt staða eldunaráhalds:

Gakktu úr skugga um að setja eldunaráhöldin á fjóra tengdu hlutana. Ef þú notar eldunarilát sem er minna en þrjár hlutar blikkar stjórnstíkan og eftir 2 mínútur slokknar á hellunni.



Röng staða eldunariláts:



PowerSlide

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

- Aðgerðin skiptir spansuðusvæðinu í þrjú svæði með mismunandi hitastillingum. Helluborðið skynjar stöðu eldunaráhalds og stillir hitastillingarnar í samræmi við stöðuna.
- Þú getur sett eldunaráhald í fremri, miðju- eða aftari stöðu. Ef þú setur eldunarilátið fremst færð þú hæstu hitastillingu. Til að minnka hana færirðu eldunarilátið í miðja eða aftari stöðu.
- Þegar þú virkjar aðgerðina í fyrsta skipti færðu eftirfarandi, sjálfgefna hitastillingu, 9 fyrir framstöðuna, 6 fyrir miðstöðuna og 3 fyrir afturstöðuna.
- Þú getur breytt hitastillingunum fyrir hverja stöðu sérstaklega. Helluborðið man hitastillinguna næst þegar þú kveikir á aðgerðinni.
- Skjár hitastillingar á vinstri, fremri stjórnstíku sýnir hitastillinguna fyrir þessa aðgerð. **Notaðu vinstri, fremri**

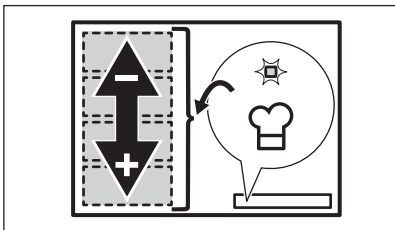
stjórnstiku aðeins til að breyta hitastillingunni. Vinstri, aftari stjórnstika er afvirkjuð á meðan aðgerðin er í gangi.



Í sumum gerðum eru tvö sveigjanleg eldunarsvæði, vinstri og hægri. Notaðu hægri, fremri stjórnstiku til að stýra PowerSlide hægra megin.



Notaðu aðeins einn pott með að lágmarki þvermál botns sem nemur 160 mm þegar þú notar aðgerðina.



1. Settu rétt eldunaráhald vinstra megin að framan á eldunarsvæðinu.
2. Ýttu og haltu inni til að kveikja á helluborðinu.

Hljóðmerki hljómar og vísar fyrir ofan og birtast.

3. Ýttu á til að virkja aðgerðina. Hljóðmerki heyrst og vísir fyrir ofan táknið birtist.
4. Færðu eldunaráhaldið fram og aftur á eldunarsvæðinu eins og þörf krefur. Stig hitastillingar á stjórnstikunni breytist sjálfkrafa.
5. Færðu eldunaráhaldið á það svæði sem þú vilt breyta fyrst til að breyta sjálfgefnu stigi hitastillingar.
6. Ýttu á tiltæk stig hitastillingar vinstra megin á stjórnstikunni að framan. Uppfærða stig hitastillingar verður vistað næst þegar þú notar aðgerðina.
7. Endurtaktu verklagið fyrir eftirstandandi eldunarsvæði, ef þörf krefur.
8. Ýttu á til að afvirkja aðgerðina. Þú getur einnig ýtt á 0 á vinstri, fremri stjórnstikunni.

Hljóðmerki heyrst og vísirinn fyrir ofan táknið hverfur. Stig hitastillingar breytist í 0. Þú getur stillt tímastillirinn á meðan PowerSlide er í gangi. Í þessu tilviki slekkur tímastillirinn ekki á eldunarhellunum þegar innstillt tímagildi klárast. Tímastillirinn hefur áhrif á öll þrjú eldunarsvæði sem virkjuð eru af aðgerðinni á sama tíma.

6.7 Hob²Hood

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



Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðaðu notandahandbók gufugleypisins fyrir frekari upplýsingar.

Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar

Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirku stillinguna við H1 – H6. Helluborðið er í upphafi stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarílátans sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.





Sjálfvirkar stillingar

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

	Sjálfvirkt ljós	Suða ¹⁾	Steiking ²⁾
Stilling H5	Kveikt	Viftuhraði 2	Viftuhraði 3

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 3) Þessi stilling virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

Sjálfvirkri stillingu breytt

1. Slökktu á helluborðinu.
2. Ýtið á  í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slokknar.
3. Ýtið á  í 3 sekúndur.
4. Ýttu á  nokkrum sinnum þar til h kviknar.
5. Ýttu á  á tímastillingum til að velja sjálfvirka stillingu.







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



Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Eftir þann tíma slokknar sjálfkrafa á viftunni og komið er í veg fyrir virkjun viftunnar fyrir slysi næstu 30 sekúndurnar.

Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stýra aðgerðinni handvirk.

Ýttu á  þegar helluborðið er virkt til að gera það. Þetta slekkur á sjálfvirkri stjórnun aðgerðarinnar og greiðir fyrir að hægt sé að breyta viftuhraðanum handvirk. Þegar þú ýtir á  er viftuhraðinn aukinn um einn. Þegar þú nærð áköfu stigi og ýtir aftur á  stillist viftuhraðinn á 0 sem slekkur á viftu gufugleypis. Til að ræsa viftuna aftur á viftuhraða 1 skal ýta á .



Afvirkjaðu helluborðið og virkjaðu það aftur til að virkja sjálfvirka stjórnun aðgerðarinnar.

Virkjun ljóssins

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



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

7. GÓÐ RÁÐ



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu

þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunarílátá

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

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

Mál eldunarílátá

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhalda. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
 - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgengið lágmark tiltekinnar eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.
 - Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærrí en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

7.2 Hljóðin við notkun



Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun. Hljóð frá eldunarílátum geta verið mismunandi eftir efni eldunarílátsins og aflinu.

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú notar eldunarhellu með miklu afli og eldunarílatið er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.

Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

7.3 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

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

7.4 Dæmi um eldunaraðferðir

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



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarílátin.

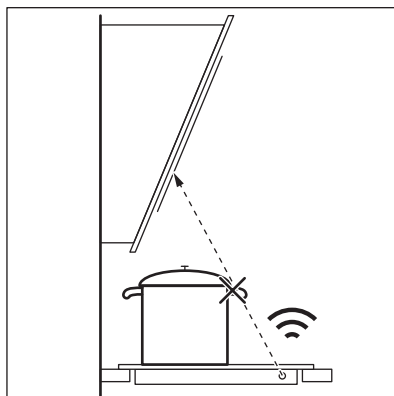
Hitastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
1 - 2	Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkul-aði, matarím.	5 - 25	Hrærðu til af og skiptis.
1 - 2	Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.	10 - 40	Eldaðu með lokið á.
2 - 3	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hrærðu mjól-kurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
3 - 4	Gufusjóddu grænmeti, fisk, kjöt.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vö-kva.
4 - 5	Gufusjóddu kartöflur.	20 - 60	Notaðu að hámarki ¼ L af vatni fyrir 750g af kartöflum.
4 - 5	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.
6 - 7	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhr-ingi.	eins og þörf er á	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
7 - 8	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.
9	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöfluflogur.		
P	Sjóddu mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.		

7.5 Ábendingar og ráð fyrir Hob²Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndið stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunariláts eða háum potti). Sjá myndina.


Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.



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

Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob²Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða

vefsíðuna okkar. Electrolux gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa  táknið.

8. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.



Letur á breytilega eldunarsvæðinu kann að verða óhreint eða breyta um lit af völdum eldunaríláta sem rennt er yfir það. Þú getur hreinsað svæðið með hefðbundnum hætti.

8.2 Þrif á helluborðinu

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljóa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínanði upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

9. BILANALETIT



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Hlé er í gangi.	Sjá „Hlé“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Ekki er hægt að velja hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Hinar hellurnar nota tiltækt hámarksafl. Helluborðið þitt virkar rétt.	Minnkaðu hitastillingu annarra eldunarhellna sem eru tengdar við sama fasa. Sjá „Orkustýring“.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjarafliót.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflióttinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennnda þjónustumiðstöð.
Hob²Hood virkar ekki.	Þú huldur stjórnborðið.	Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu.
	Þú notar mjög háan pott sem hindrar merkið.	Notaðu minni pott, breyttu um hellu eða stjórnaðu viftunni handvirk.
Stjórnborðið verður heitt viðkomu.	Eldunarilátið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.	Settu stór eldunarilát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Sveigjanlega spanhellusvæðið hitar ekki eldunarilátin.	Eldunarilátið er á röngum stað á aðlaganlega spanhellusvæðinu.	Staðsettu eldunarilátin rétt á aðlaganlega spanhellusvæðinu. Staðsetning eldunariláta ræðst af þeirri aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
	Þvermál botnsins á eldunarilátunum er ekki rétt fyrir þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk.	Notaðu eldunarilát með þvermál sem á við þá aðgerð eða þann aðgerðarham sem er virkur. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Vísirinn fyrir ofan  táknið kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Öryggisbúnaður barna“ og „Læsing“.
Stjórnstíkan blikkar.	Það er ekkert eldunarilát á hellunni eða hellan er ekki hulin til fulls.	Settu eldunarilát á helluna svo að það hylji eldunarhelluna til fulls.
	Eldunarilátið hentar ekki.	Aðeins skal nota eldunarilát sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarilátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarilát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er í gangi. Eldunarílatið nær ekki yfir einn eða fleiri hluta aðgerðarstillingarinnar sem er í gangi.	Leggðu eldunarílatið á réttan hlutfjölda í aðgerðastillingunni sem er í gangi eða breyttu um aðgerðastillingu. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarílat er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílat með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílat-sins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
Stjórnstíkan blikkar tvisvar og slekkur síðan á sér.	PowerSlide er í gangi. Tveir pottar hafa verið settir á aðlaganlega spanshellusvæðið eða eldunarílatin þekja fleira en eitt eldunarsvæði sem virkjað er með aðgerðinni.	Notaðu aðeins einn pott. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

9.2 Ef þú finnur ekki lausn...

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

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

10. TÆKNIGÖGN

10.1 Merkiplata

Gerð HOX970NF
Tegund 62 E5A 07 AA
Span 7.35 kW
Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW



10.2 Tæknilysing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunarílat [mm]
Miðja afturhlíð	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

Eldunarhella	Málafli (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Sveigjanlegt span-suðusvæði	2300	3200	10	lágmark 105

Aflið í eldunarhellunum getur verið örlítið frábrugðið gögnum í töflunni. Það fer eftir efni og stærð eldunarílátá.

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarangri skaltu nota eldunarílát með

botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

11. ORKUNÝTNI

11.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um vishönnun

Auðkenni tegundar	HOX970NF		
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð		
Fjöldi eldunarhella	3		
Fjöldi eldunarsvæða	1		
Hitunartækni	Span		
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Miðja afturhlið	28.0 cm	
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Hægri framhlið	L 22.3 cm B 22.0 cm	
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Hægri afturhlið	L 22.3 cm B 22.0 cm	
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 45.9 cm B 21.4 cm	
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Miðja afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	196.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg	
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	191.1 Wh/kg	
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	191.3 Wh/kg		

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

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

11.2 Orkusparandi

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.


- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunarílatin beint á miðju hellunnar.


- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

11.3 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.3 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

12. UMHVERFISMÁL

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

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

Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	93
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	95
3. MONTERING.....	97
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	99
5. DAGLIG BRUK.....	100
6. TILLEGGSFUNKSJONER.....	103
7. RÅD OG TIPS.....	108
8. STELL OG RENGJØRING.....	111
9. FEILSØKING.....	111
10. TEKNISKE DATA.....	113
11. ENERGIEFFEKTIV.....	114
12. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	115

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- **ADVARSEL:** Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- **FORSIKTIG:** Matlagingsprosessen må overvåkes. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.

- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet 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 platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotføy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kableen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicecenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kableen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå 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.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

 **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller

metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

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

2.6 Avfallshåndtering

 **ADVARSEL!**

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

 **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

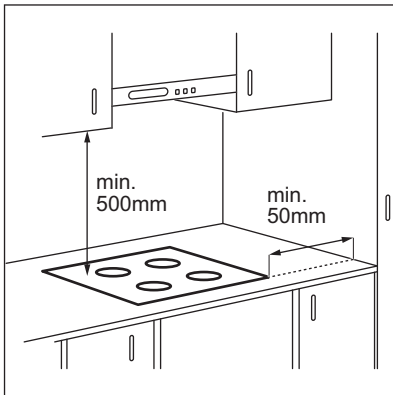
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

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

3.4 Sammenstilling

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



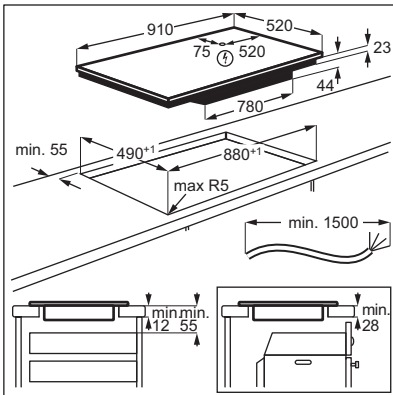
Finn videoopplæring “Slik installerer du Electrolux induksjonstopp - toppmontering” ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation

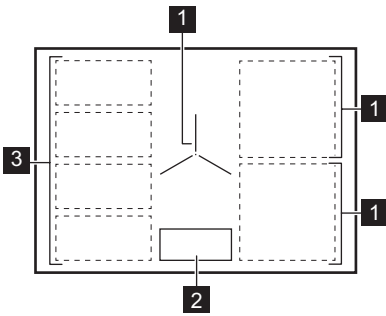


Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



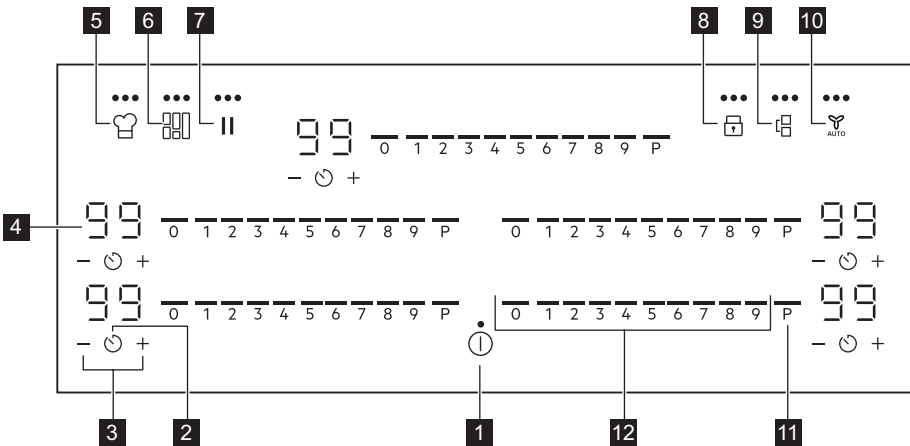
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten










- 1** Induksjonskokesone
- 2** Betjeningspanel
- 3** Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner

4.2 Oversikt over betjeningspanelet





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

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1 ①	På / Av	For å slå produktet av og på.
2 🕒	Timer	For å stille inn funksjonen.
3 +/-	-	Øke eller redusere tiden.
4 -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.

Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
5 	PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
6 	FlexiBridge (Flexible Bridge)	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
7 	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8 	Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.
9 	Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10 	Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
11 	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12 -	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

4.3 Displayindikatorer


Indikator	Beskrivelse
 + tall	Det er en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold  for å slå koketoppen på eller av.

5.2 Kjeleregistrering

Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

Hvis du setter kokekar på en kokesone før du velger en varmeinnstilling, vises indikatoren over 0 på betjeningslinjen.

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil

indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 60 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

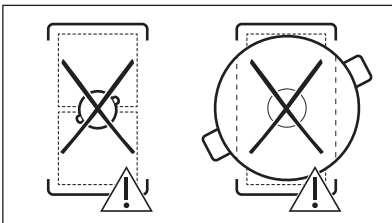
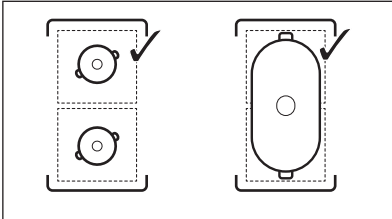
5.3 Bruke sonene

Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

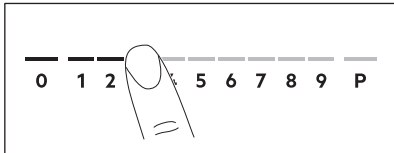


For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplattetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.



5.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.
Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

5.5 PowerBoost

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 i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokesone: berør **P**.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinnet.

5.6 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

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

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

5.7 Timer

Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.



Du kan ikke aktivere funksjonen mens Hob²Hood-funksjonen kjører.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på eller for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.

For å endre tiden: velg kokesonen med , og trykk på eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med , og trykk på . Gjenværende tid teller ned til 00.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydssignal og 00 blinker. Kokesonen blir deaktivert. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effektrinnet viser 00.



Du kan ikke aktivere funksjonen mens Hob²Hood-funksjonen kjører.

1. Trykk på .
2. Trykk eller for å stille inn tiden. Timeren slutter å telle ned, det høres et lydssignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

For å deaktivere funksjonen: trykk på og . Gjenværende tid teller ned til 00.

5.8 Effektstyring

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

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effektrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser effektrinnet til den valgte sonen. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

5.9 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternati-ver
b	Lyd	På / Av (–)
H	Ventilatormodus	0 - 6
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnsstillinger: trykk og hold i 3 sekunder. Trykk og hold deretter . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre kokesonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på eller på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på .


OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

6. TILLEGGSFUNKSJONER

6.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:



- alle kokesonene er deaktiverte,
- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- apparatet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

Forholdet mellom varmeinnstilling og tiden før produktet slår seg av:



Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

6.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle sonene på laveste effekttrinn.

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på  . Varmeinnstillingen senkes til 1.
2. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på  .


Den forrige varmeinnstillingen tennes.

6.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Den forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen.

Still inn effekttrinn først.

For å aktivere funksjonen: trykk på .




For å deaktivere funksjonen: trykk på  igjen.




Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.




6.4 Barnesikring




Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med .



Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor  er på.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med .

Tilberedning med funksjonen aktivert: trykk på , trykk deretter på  i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.


6.5 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene».

Denne funksjonen forbinder de to høyre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effekttrinnet til en av sonene på høyre side.

For å aktivere funksjonen: berør . Berør en av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

For å deaktivere funksjonen: berør . Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

6.6 Fleksibel induksjonskokeområde



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

FlexiBridge-funksjon


Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Du velger en kombinasjon av

seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på kokekaret du vil bruke. Det er tre moduser: Standard, Big Bridge og Max Bridge.



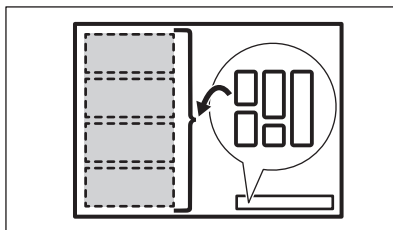
Bruk de 2 betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

Bytte mellom moduser

Trykk på  for å veksle mellom modusene. Effekttrinnene beholdes.



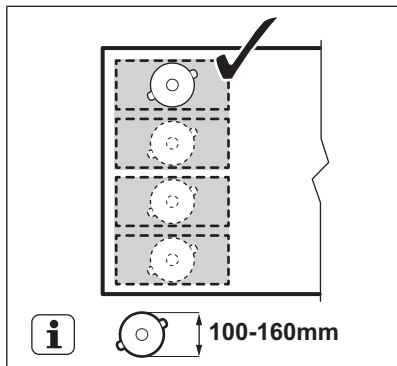
På noen modeller er det to fleksible kokeområder, venstre og høyre. Bruk symbolene og betjeningslinjene på høyre side av platetoppen for å bruke det fleksible kokeområdet på høyre side.



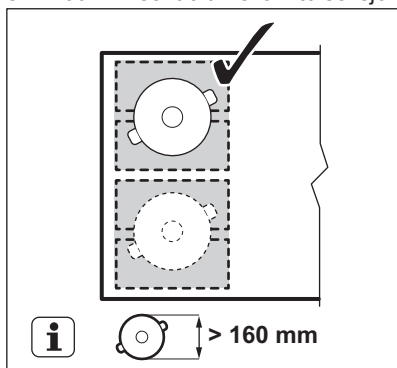
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret bør dekke det valgte området så mye som mulig.

Sett kokekaret med en bunndiameter mindre enn 160 mm sentralt på en enkelt seksjon. Du kan bruke stekepannen til modusene Big Bridge og Max Bridge.

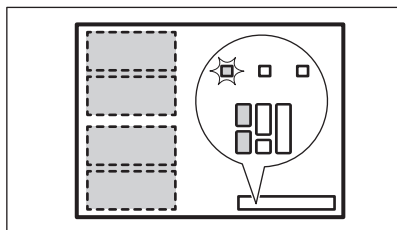


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

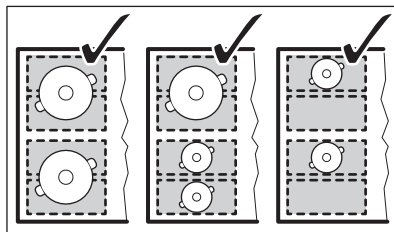


FlexiBridge Standardmodus

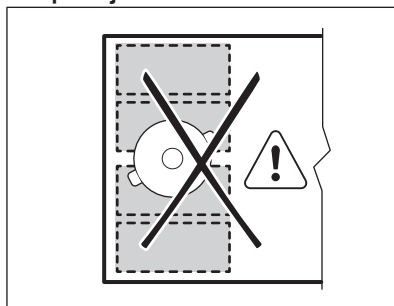
Denne modusen aktiveres som standard når du aktiverer funksjonen. Den forbinder seksjonene til to separate kokeområder. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.





Riktig posisjon for kokekar:

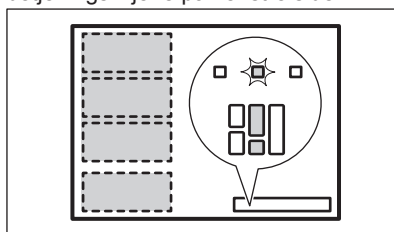


Feil posisjon for kokekar:



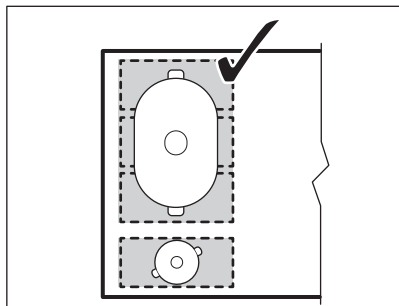
FlexiBridge Big Bridge-modus

Trykk på  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen forbinder de tre bakre delene til ett kokeområde. Den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.

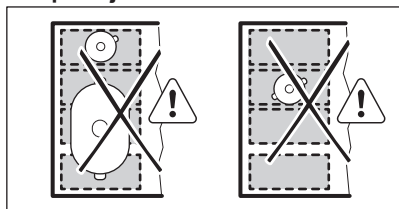


Riktig posisjon for kokekar:



Sørg for å plassere kokekaret på de tre tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil deaktiveres etter to minutter.

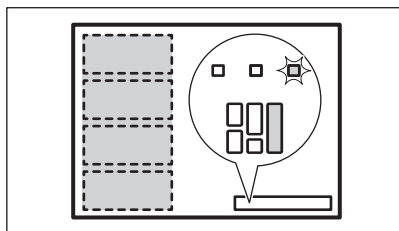


Feil posisjon for kokekar:



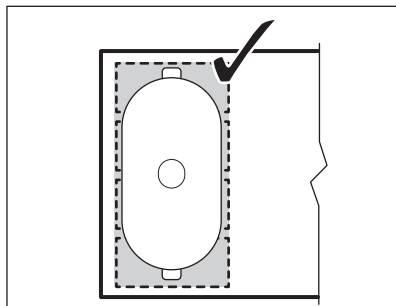
FlexiBridge Max Bridge-modus

Trykk på  til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen forbinder alle seksjonene til ett kokeområde. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

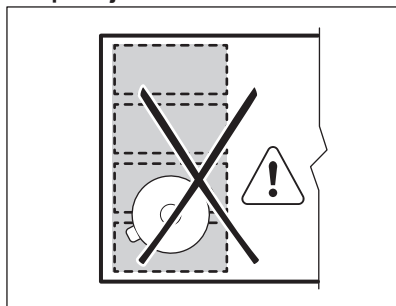


Riktig posisjon for kokekar:

Sørg for å plassere kokekaret på de fire tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil slås av etter to minutter.



Feil posisjon for kokekar:



PowerSlide

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

- Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effektrinn. Platetoppen registrerer posisjonen til kokekaret, og justerer varmeinnstillingen tilsvarende 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.
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du følgende effektrinn som standard: 9 for den fremre posisjonen, 6 for den midtre posisjonen og 3 for den bakre posisjonen.
- Du kan endre effektrinnet for hver posisjon enkeltvis. Platetoppen vil huske varmeinnstillingene neste gang du aktiverer funksjonen.
- Varmeinnstillingsdisplayet på venstre betjeningslinje foran viser varmeinnstillingen for denne funksjonen.

Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effektrinn.

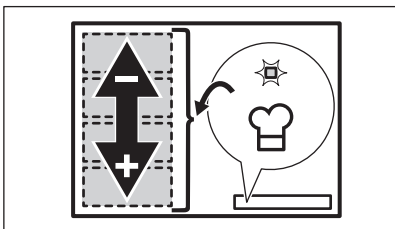
Betjeningslinjen bak til venstre er deaktivert mens funksjonen er i bruk.








På noen modeller er det to fleksible kokeområder, venstre og høyre. Bruk betjeningslinjen til høyre foran for å betjene PowerSlide på høyre side.



Bruk bare ett kokekar med minst 160 mm bunndiameter når du bruker funksjonen.



1. Plasser riktig kokekar på venstre side foran på kokeområdet.
2. Trykk og hold  for å aktivere platetoppen.
Det høres et lydsignal og indikatorene over  og  vises.
3. Trykk på  for å aktivere funksjonen. Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.
4. Flytt kokekaret frem og tilbake på kokeområdet etter behov.
Effektrinnnet på betjeningslinjen justeres automatisk.
5. For å endre standard varmeinnstillingsnivåer, flytt kokekaret til området du vil justere først.
6. Trykk på et av de tilgjengelige varmeinnstillingsnivåene på den venstre betjeningslinjen foran.
De oppdaterte effektrinnene vil bli husket neste gang du bruker funksjonen.
7. Gjenta prosedyren for de gjenværende kokesonene, om nødvendig.
8. For å deaktivere funksjonen, trykk på . Du kan også trykke på 0 på den venstre betjeningslinjen foran.

Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner. Effektrinnnet endres til 0. Du kan stille inn en timer mens PowerSlide er i bruk. I så fall vil timeren ikke deaktivere kokesonene når den angitte tiden utløper. Timeren påvirker alle de tre kokesonene som aktiveres av funksjonen samtidig.

6.7 Hob²Hood

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



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

Bruke funksjonen automatisk

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





Automatiske moduser

	Automa-tisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Viftehastig-het 1	Viftehastig-het 1
Modus H3	På	Av	Viftehastig-het 1
Modus H4	På	Viftehastig-het 1	Viftehastig-het 1
Modus H5	På	Viftehastig-het 1	Viftehastig-het 2

	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

- 1) Kokeplaten oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Kokeplaten oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

Endre automatisk modus

1. Deaktiver koketoppen.
2. Trykk og hold  inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk og hold  inne i 3 sekunder.
4. Trykk  noen ganger til h tennes.
5. Trykk  på tidsuret for å velge automatisk modus.







For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer kokeplaten, kan viften i ventilatorhetten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette trykker du på  når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensivnivå og trykker på  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Trykk  for å starte viften igjen med hastighet 1.



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

Aktivere lampen

Du kan stille inn kokeplaten for å aktivere lyset automatisk når du aktiverer kokeplaten. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at kokeplaten er slått av.

7. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- Sørg for at kokekarbasen er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
 - Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
 - Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.



Se «Tekniske data».

7.2 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektivnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrellyd: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

7.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

7.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.

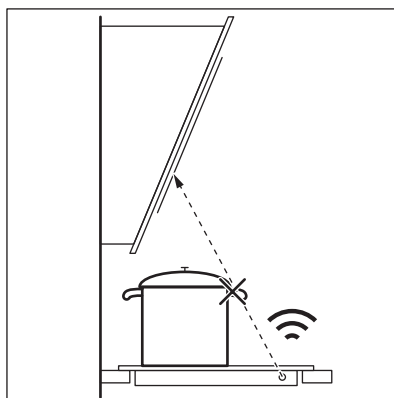
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.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

7.5 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

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


Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



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

Kjøkkenventilatorer med Hob²Hood-funksjon

Se forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. Electrolux

kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

8. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Generell informasjon

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



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

8.2 Rengjøring av platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan restene forårsake skade på platetoppen. 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 av 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.



9. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effektrinns for en av sonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinns til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre sone eller bruk ventilatoren manuelt.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplattetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».

Problem	Mulig årsak	Løsning
	FlexiBridge (Flexible Bridge) 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 endre funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlagning med induksjonsområde».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvare størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
Betjeningslinjen blinker to ganger og slås av.	PowerSlide er aktivert. To gryter plasseres på det fleksible induksjonsområdet, eller kokekaret dekker mer enn ett kokeområde som aktiveres av funksjonen.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlagning med induksjonsområde».
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

9.2 Hvis du ikke finner en løsning...


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

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

10. TEKNISKE DATA

10.1 Typeskilt

Modell HOX970NF
Type 62 E5A 07 AA
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW


10.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Midtre bak	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145–245 / 245–280

Sone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minimum 105

Effekten for kokesonene kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres iht. kokekarets materiale og størrelse.

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	HOX970NF	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	3	
Antall tilberedningsområder	1	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Midtre bak	28.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre fremme	L 22.3 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 45.9 cm B 21.4 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Midtre bak Høyre fremme Høyre bak	196.6 Wt/kg 189.1 Wt/kg 189.1 Wt/kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	191.3 Wt/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

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

11.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.


- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.


- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

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.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	116
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	118
3. INSTALLATION.....	120
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	122
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	123
6. TILLVALSFUNKTIONER.....	126
7. RÅD OCH TIPS.....	131
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	134
9. FELSÖKNING.....	134
10. TEKNISKA DATA.....	136
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	137
12. MILJÖSKYDD.....	138

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa

funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.

- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. 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 eller skador på 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 produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- 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.

- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

⚠ VARNING!

Risk för brand och explosion.

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

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller 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.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.

- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

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

2.6 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

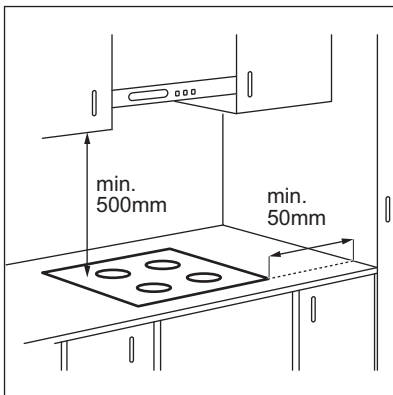
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Anslutningskabel

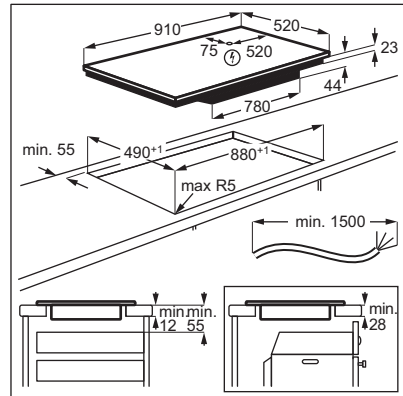
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Montering

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



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



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



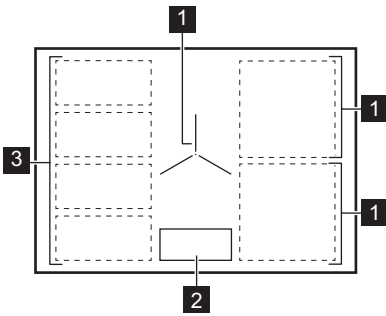
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



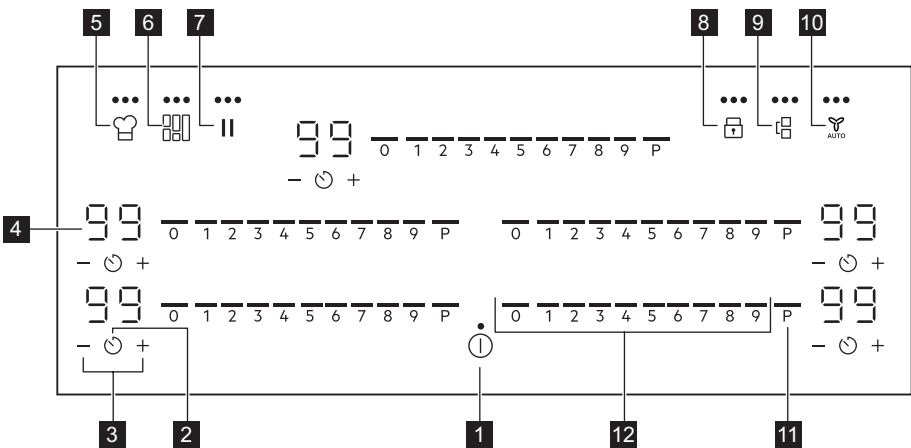
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout










- 1 Induktionskokkon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Flexibel induktionskokyta bestående av fyra sektioner

4.2 Kontrollpanelens layout





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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning	
1	ⓘ	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2	⌚	Timer	För att ställa in funktionen.
3	+ / -	-	För att öka eller minska tiden.
4	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
5	 PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.
6	 FlexiBridge (Flexible Bridge)	För att växla mellan funktionens tre lägen.
7	 Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8	 Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
9	 Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	 Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
11	 PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12	- Kontrollfält	För inställning av värmeläge.

4.3 Indikeringar på displayen


Indikator	Beskrivning
 + siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne  för att aktivera på eller inaktivera hällen.

5.2 Kockärldsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge visas indikatorn över 0 på inställningslistan.

Om du tar bort kockärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar

indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockärl på den aktiverade kokzonen inom 60 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockärl på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

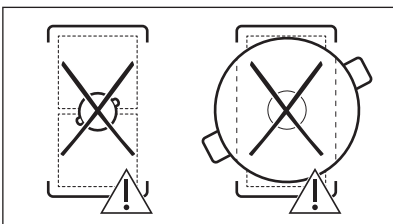
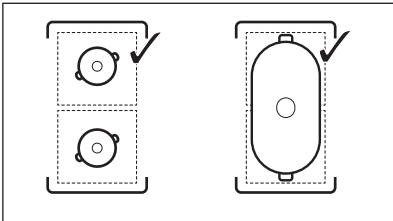
5.3 Använda kokzonerna

Ställ kockärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

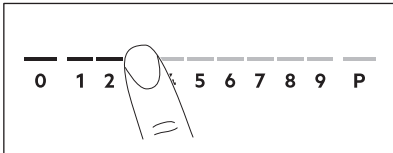


Använd kokkäril med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkäril, se "Tips och råd".

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kokkäril placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



5.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visas upp till den valda värmeinställningsnivån.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

5.5 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

5.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

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

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

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

5.7 Timer

Nedräkningstimer

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

Ställ in värmeläget för den valda kokzonen och ställ sedan in funktionen.



Du kan inte aktivera funktionen medan den Hob²Hood är igång.

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på eller för att ställa in tiden (00-99 minuter).
3. Tryck på för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.

För att ändra tiden: välj kokzonen med och tryck på eller .

För att avaktivera funktionen: välj kokzonen med och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern avslutas med nedräkning, en signal ljuder och 00 blinkar. Kokzonen stängs av. Tryck på valfri symbol för att stoppa signalen och blinka.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används. Värmeläget visar 00.



Du kan inte aktivera funktionen medan den Hob²Hood är igång.

1. Tryck på .
2. Tryck på eller för att ställa in tiden. Timern avslutas med nedräkning, en signal ljuder och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stoppa signalen och blinka.

För att avaktivera funktionen: tryck på och . Återstående tid räknas ned till 00.

5.8 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtilförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeinställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

5.9 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
H	Fläktläge	0 - 6
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar: tryck och håll in i 3 sekunder. Tryck och håll in . Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på eller på på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på ①.

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ①,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

6. TILLVALSFUNKTIONER

6.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner fläkten är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull kokar torrt). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- Du inaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan och tiden efter vilken produkten stängs av:

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

6.2 Paus

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

När funktionen är igång ① och || kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

Värmeinställningen sänks till 1.

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

Föregående värmeläge släges tänds.

6.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar attändras av misstag.

Ställ först in.

För att aktivera -funktionen trycker du på -knappen.

För att inaktivera funktionen trycker du på .



Funktionen avaktiveras när du stänger av hällen.

6.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

För att aktivera funktionen: tryck på ①.

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med ①.



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på .

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på , tryck sedan på i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är påslagen igen.

6.5 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på höger sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till höger.

Aktivera funktionen genom att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.6 Flexibel induktionskockyta



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

FlexiBridge-funktion

Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner. Avsnitten kan kombineras till två kokzoner av olika storlek eller till en stor kokzon. Du väljer kombinationen av sektionerna genom att välja det läge som passar storleken på kokkärlet du vill använda.

Det finns tre lägen: Standard / Stor platta / Större platta.



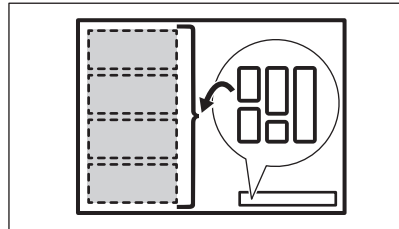
Ställ in värmeläget med de två inställningslistorna till vänster.

Växla mellan lägena

För att växla mellan lägena, tryck på . Värmelägesnivåerna kommer att behållas.



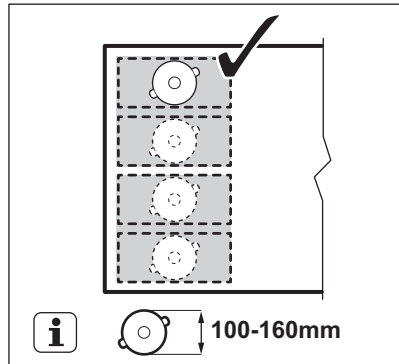
På vissa modeller finns det två flexibla matlagingsytor, vänster och höger. Använd symbolerna och kontrollistorna på hällens högra sida för att använda den flexibla tillagningssytan på höger sida.



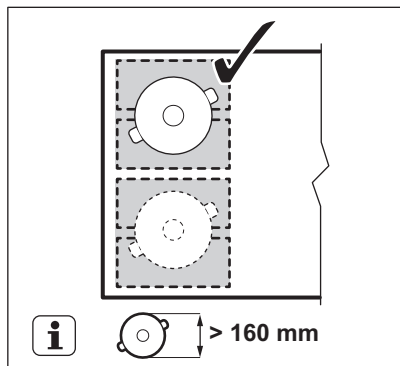
Kokkärls diameter och placering

Välj det läge som är lämpligt för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka det valda området så mycket som möjligt.

Placera kokkärlet med en botten diameter som är mindre än 160 mm i mitten på en enda sektion. Du kan använda en steggryta för vid flexibel zon och max flexibel zon.

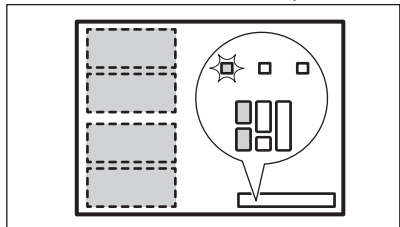


Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.

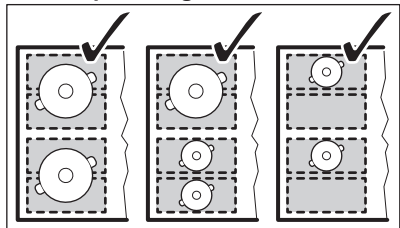


FlexiBridge Standardläge

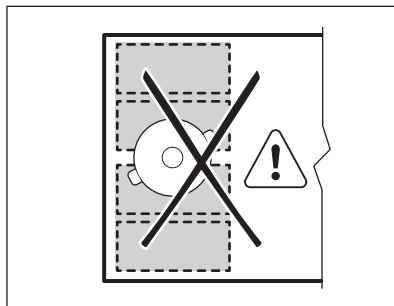
Detta läge aktiveras som standard när du aktiverar funktionen. Den ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Du kan ställa in värmeläget för varje område separat. Använd de två kontrollfälten på vänster sida.



Korrekt placering av kokkärl:

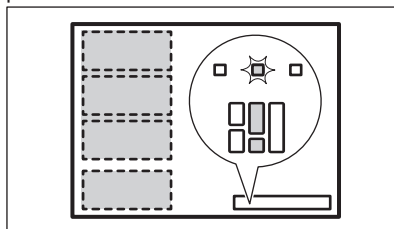


Felaktig placering av kokkärl:



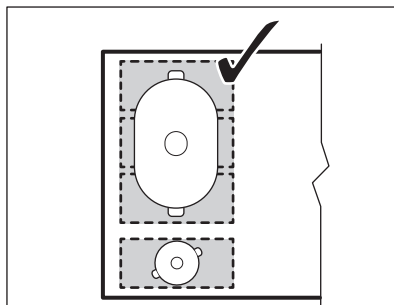
FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget ansluter de tre bakre sektionerna till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje område separat. Använd de två kontrollfälten på vänster sida.

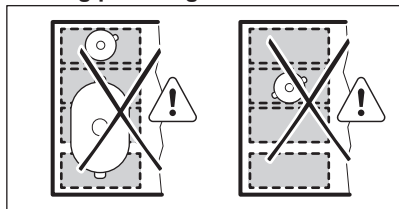


Korrekt placering av kokkärl:



Se till att placera kokkärlet på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner blinkar inställningslistan och efter 2 minuter stängs zonen av.

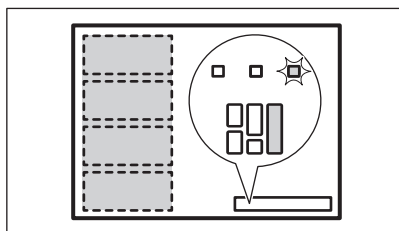


Felaktig placering av kokkärl:



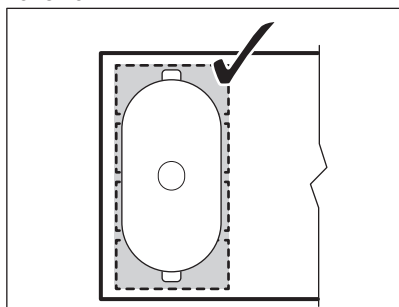
FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på  tills du ser rätt lägesindikator . Detta läge kopplar samman alla sektioner till en kokzon. Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

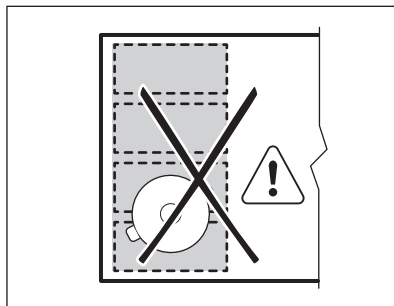


Korrekt placering av kokkärl:

Se till att placera kokkärl på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner blinkar inställningslistan och efter 2 minuter stängs zonen av.



Felaktig placering av kokkärl:



PowerSlide

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

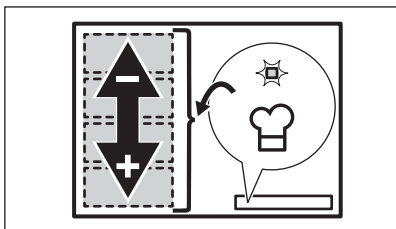
- Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen känner av kokkärls position och justerar värmeläget som motsvarar positionen.
- Du kan placera kokkärl i främre, mellersta eller bakre läget. Högsta effektläget får du om du placerar kokkärl i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärl till det mellersta eller bakre läget.
- När du aktiverar funktionen för första gången får du följande standardvärmeinställningar: 9 för det främre läget, 6 för det mellersta läget och 3 för det bakre läget.
- Du kan ändra standardvärmeinställningarna för varje zon separat. Hällen kommer ihåg dina värmeinställningar nästa gång du aktiverar funktionen.
- Värmelägesdisplayen på den främre vänstra inställningslistan visar värmeläget för denna funktion. **Ändra värmeinställningen på vänstra främre kontrollfältet.** Den vänstra bakre inställningslistan är avaktiverad medan funktionen är igång.



På vissa modeller finns det två flexibla matlagningsytor, vänster och höger. Använd den främre högra manöverspaken för att styra PowerSlide på höger sida.



Använd endast en kastrull med en bottendiameter på 160 mm när du använder funktionen.



1. Placera rätt kokkärl till vänster på framsidan av kokzonen.
2. Tryck och håll in ① för att aktivera hällen.

En signal hörs och indikatorerna ovanför ① och visas.

3. Tryck på för att aktivera funktionen. En signal hörs och en indikator ovanför symbolen visas.
4. Flytta kokkärlet fram och tillbaka på kokzonen efter behov.

Värmeinställningsnivån på inställningslisten justeras automatiskt.

5. För att ändra de förinställda värmelägena flyttar du kokkärlet till det område du vill justera först.
6. Tryck på någon av de tillgängliga värmelägesnivåerna på den vänstra främre inställningslisten.

De uppdaterade värmelägesnivåerna kommer att komma ihåg nästa gång du använder funktionen.

7. Upprepa proceduren för de återstående kokzonerna vid behov.
8. För att avaktivera funktionen, tryck på . Du kan också trycka på 0 i det främre vänstra kontrollfältet.

En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen försvinner. Värmeinställningsnivån ändras till 0.

Du kan ställa in en timer medan PowerSlide är igång. I det här fallet stänger timern inte av kokzonerna när den inställda tiden tar slut. Timern påverkar alla tre kokzoner som aktiveras av -funktionen samtidigt.

6.7 Hob²Hood

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



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.





Automatiska lägen

	Automa- tisk be- lysning	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastig- het 1
Läge H4	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
Läge H5	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 2

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H6	På	Fläckhastighet 2	Fläckhastighet 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck ned  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck ned  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills **h** tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.







För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



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

Styra fläckhastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläckhastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläckhastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläckhastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckhastighet 1 genom att trycka på .



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

Aktivera belysningen

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



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

7. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värmen mycket snabbt i kockkärl med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockkärl vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockkärls botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockkärl glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kockkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kokkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärl i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärls diameter. Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
 - Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzoner". Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärl är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.4 Exempel på matlagningstillämpningar

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



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Håll tillagad mat varm.	efter behov	Sätt på ett lock på kokkärl.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Blanda då och då.

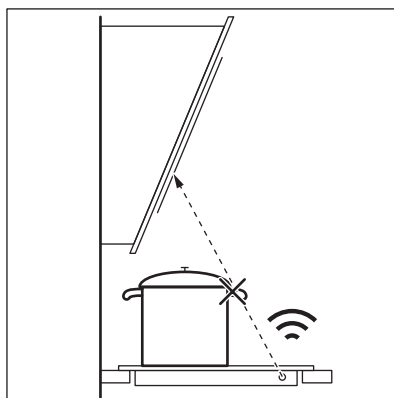
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.	10 - 40	Laga mat med lock på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker,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

7.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

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


Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.



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

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. Electrolux köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha

symbolen .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

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



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen dras på ytan. Du kan rengöra området på vanligt sätt.

8.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, 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 är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring ska du torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.


9. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
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.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning inom 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen 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 ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen. Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen. Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet i rätt läge på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".
	Diametern på kokkärlets botten är felaktig för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Kontrollerna blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt. Kokkärlet passar inte.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt. Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner i funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiometer som liknar kokzonen storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
Kontrollerna blinkar två gånger och stängs av.	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen eller kokkärlet täcker mer än en kokzon som aktiveras av funktionen.	Använd bara en kastrull. Se "Flexibel induktionskokzon".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell HOX970NF
 Typ 62 E5A 07 AA
 Induktion 7.35 kW
 Serienr.....
 ELECTROLUX

PNC 949 599 203 00
 220–240 V/400 V 2N 50 Hz
 Tillverkad i: Tyskland
 7.35 kW



10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal kottid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Mitten bak	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145–245/245–280
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 105

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering	HOX970NF	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	3	
Antal kokområden	1	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Mitten bak	28.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger fram	L 22.3 cm B 22.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger bak	L 22.3 cm B 22.0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 45.9 cm B 21.4 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Mitten bak Höger fram Höger bak	196.6 Wh/kg 189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	191.1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	191.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

11.2 Energispartips


Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.


- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

11.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
-----------------------------	-------

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.



electrolux.com

867372770-E-522024



CE