



NO	Platetopp	Bruksanvisning	2
SV	Inbygggnadshäll	Bruksanvisning	24



Electrolux

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. DAGLIG BRUK.....	8
5. RÅD OG TIPS.....	13
6. STELL OG RENGJØRING.....	17
7. FEILSØKING.....	17
8. MONTERING.....	19
9. TEKNISKE DATA.....	22
10. ENERGIEFFEKTIV.....	22

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com/webselfservice



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



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

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

Informasjonen finner du på typeskiltet.



Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

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

1.2 Generelt om sikkerhet

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

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

bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.

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

2.2 Elektrisk tilkopping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

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

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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

- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

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

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen

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

2.4 Hoito ja puhdistus

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

2.5 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

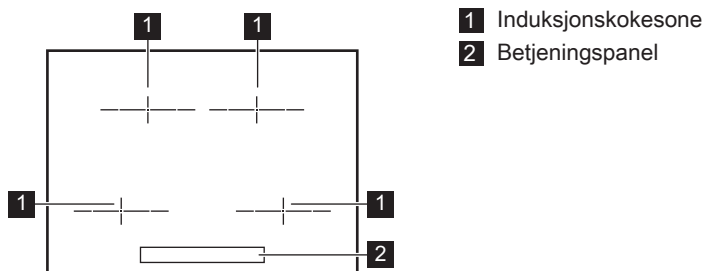
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

2.6 Service

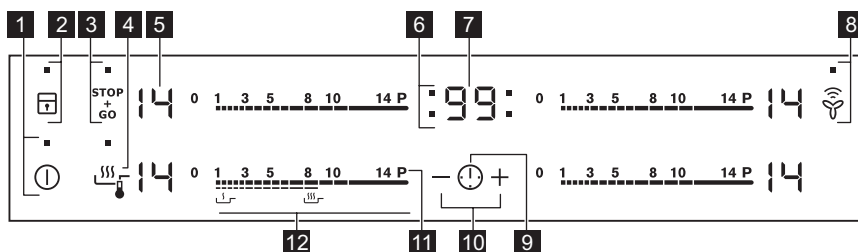
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



3.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	ⓘ	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2	🔒	Sperre / Barnesikringsfunksjon	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3	STOP + GO	STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	🔥	Fry Assist	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	–	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6	–	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	–	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8	📶	Hob ² Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.

	Sen- sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
9		–	Velge kokesone.
10		–	Øke eller redusere tiden.
11	P	Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
12	–	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

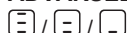
3.3 Effektttrinndisplayer

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

3.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!



Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikator viser nivå på restvarme.

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

4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

4.1 Slå på og av

Berør ① i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

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

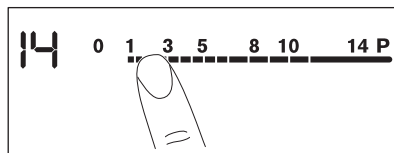
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

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

4.3 Effekttrinnet

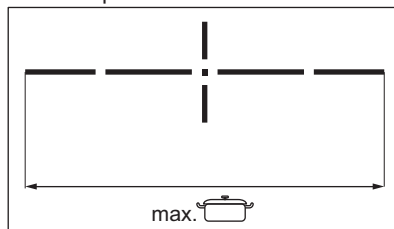
Velge eller endre effekttrinn:

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



4.4 Kokesoneangivelse

Den horisontale linjen viser maksimal størrelse på kokekaret.



Se etter i kapittelet «Tekniske data».

4.5 Automatisk oppvarming

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



For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør P ( tennes). Berør straks et ønsket effekttrinn. Etter 3 sekunder tennes .

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.6 Effektfunksjon

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



Se etter i kapittelet «Tekniske data».

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

For å deaktivere funksjonen. endre effekttrinn.

4.7 Fry Assist

Denne funksjonen lar deg stille inn et varmenivå for steking av maten din. Koketoppen holder denne temperaturen automatisk under steking. Når varmenivået er innstilt, trengs det ingen manuell justering av temperaturen.



Du kan angi denne funksjonen for den fremre, venstre kokesonen til koketoppen.



FORSIKTIG!

Bare bruk laminerte panner på lavt varmenivå for å forhindre overoppheting og skade på kokekaret.

Aktivere funksjonen:

1. Sett en tom kjele på den vestre, femmre kokesonen. Ikke bruk lokk når du bruker denne funksjonen.
2. Trykk på . Indikatoren over symbolet tennes. Varmeinnstillingen er angitt til .
3. Angi den beste varmeinnstillingen for maten du vil steke. Se tabellene i tips-kapittelet. Indikatorene over symbolet begynner å blinke sakte. Sonen varmes opp.
4. Vent til pannen når temperaturen som du har angitt. Det høres et lydsignal. Alle indikatorene over symbolet er på.
5. Legg maten og litt fett i pannen.

Deaktivere funksjonen:

Berør **0** på venstre, fremre kokesone, eller berør .

4.8 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

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

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

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

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

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



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

For å stoppe lyden: berør .

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)

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

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

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

For å se hvor lenge kokesonen er

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

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

Stoppeklokke

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

Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen, berør .

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

For å stoppe lyden: berør .

Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.9 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

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

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

For å aktivere funksjonen: berør ^{STOP} . tennes.

For å deaktivere denne funksjonen:

berør ^{STOP} . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

4.10 Sperre

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

Still inn effekttrinnet først.

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

For å deaktivere denne funksjonen:

berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

4.11 Barnesikringsfunksjon

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

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

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

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver koketoppen med . tennes. Berør i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.

Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.

4.12 OffSound Control (Slå lydssignalene på og av)

Deaktiver komfyrtoppen. Berør i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør i 3 sekunder. eller tennes. Berør på tidsuret for å velge én av følgende:

- – lydene er avslått
- – lydene er på

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

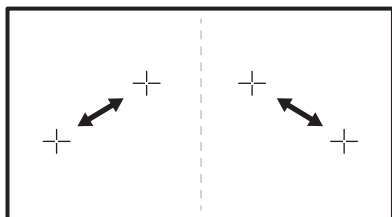
Når funksjonen er satt til to kan du kun høre lydene når:

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

4.13 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.

- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



4.14 Hob²Hood

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



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

Bruke funksjonen manuelt

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

Automatisk moduser

	Auto- matisk lys	Ko- king ¹⁾	Ste- king ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H3	På	Av	Vifteha- stighet 1
Modus H4	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 1
Modus H5	På	Vifteha- stighet 1	Vifteha- stighet 2
Modus H6	På	Vifteha- stighet 2	Vifteha- stighet 3

1) koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

2) Koketoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

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

Skifte automatisk modus

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



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



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

Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene funksjonen

manuelt. For å gjøre det berører du  mens koketoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjon og lar deg endre viftehastigheten

manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille

viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatoren. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere automatisk drift av funksjonen, deaktiver koketoppen og deretter aktiver koketoppen.

Aktivere lyset

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



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

5. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Kokekar



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



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskoketopp, hvis:

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



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål

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

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



Se etter i kapittelet «Tekniske data».

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

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

- hvesing, summing: viften går.

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

5.3 Öko Timer (Öko-tidsur)

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

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



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

5.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær.

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 - 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin.	5 - 25	Bland innimellom.
1 - 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 - 40	Tilberedes med lokk.
3 - 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
5 - 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 - 9	Dampkoking av poteter.	20 - 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7 - 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 - 12	Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kakeretter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 - 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 - 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommefrites.		

Varmeinnstilling	Brukes til:	Tid (min)	Tips
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

5.5 Råd og tips for Fry Assist funksjon

For å oppnå de beste resultatene med funksjonen:

- Start funksjonen når komfyrtoppen er kald (det er ikke nødvendig å varme opp kokekaret manuelt).
- Bru kokekar som er laget av rustfritt stål med sandwich-bunn.
- Ikke bruk kokekar som har et opphøyd midtpunkt under.

Eksempler på tilberedningsmåter for funksjonen

Dataene i tabellene viser eksempler på mat for hvert effekttrinn. Matens mengde, tykkelse, kvalitet og temperatur (dvs. frossen) avgjør hva som er det riktige effekttrinnet. Velg effekttrinnet og tilpassingen som er best egnet for dine tilberedningsvanene og pannene dine.

Egg	Effekttrinn
Omelett, speilegg	1 – 3
Eggerøre	4 – 6

Fisk	Effekttrinn
Fiskefilet, fiskepinner, sjømat	4 – 6

Kjøtt	Effekttrinn
Kotelett, kyllingbryst, kalkunbryst	1 – 3
Hamburger, kjøttboller	2 – 4
Escalope, filet, stek medium/gjennomstekt, stekte pølser, kjøttdeig	4 – 6
Lite stekt biff	7 – 9

Grønnsaker	Effekttrinn
Stekte poteter, rå	1 – 3
Postei av stekte poteter	4 – 6
Grønnsaker	4 – 6

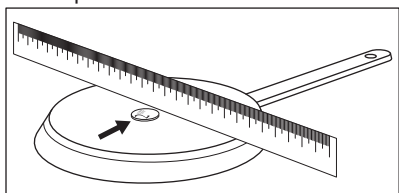


Ulike størrelser på kjeler kan kreve ulike oppvarmingstider. Tunge panner lagrer mer varme enn lette panner, men de bruker lengre tid på å varme seg opp.

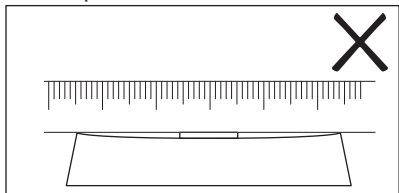
5.6 Riktige panner for Fry Assist funksjon

Bruk bare panner med flat bunn. For å sjekke om pannen er riktig:

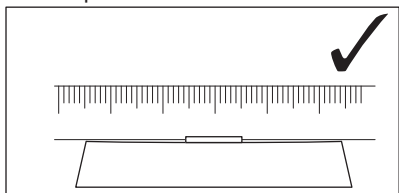
1. Sett pannen opp ned.
2. Legg en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en 5, 10 eller 20-kronersmynt (eller med lignende størrelse) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a.** Pannen er feil hvis du kan sette mynten mellom linjalen og pannen.



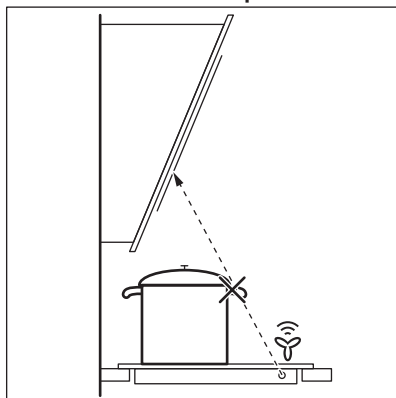
- b.** Pannen er riktig hvis du ikke kan sette mynten mellom linjalen og pannen.



5.7 Råd og tips for Hob²Hood-funksjon

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til panelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med en hånd eller et håndtak på et kokekar). Se bildet. **Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.**



Det er mulig at andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Du unngår dette ved ikke å bruke fjernkontrollen til apparatet og koketoppen på samme tid.

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob²Hood funksjon

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

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

6.1 Generell informasjon

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

6.2 Rengjøring av koketoppen

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

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

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

7. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i
Sikkerhetskapitlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skruer seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern objektet fra betjeningspanelet.
Den automatiske oppvarmingsfunksjonen fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring brukes.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydsignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
 lyser.	Barnesikringen eller låsefunksjonen er i bruk.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
 lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet «Tekniske data».

Problem	Mulig årsak	Løsning
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble den til igjen. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen, fordi et kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvern for sonene er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikatoren kanskje forblir tent. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er kompatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
 lyser.	Den elektriske tilkoplingen er feil. Komfyrtoppen er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. Se koblingsskjemaet.

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

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

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

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

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

Serienummer

8.2 Kokeopper

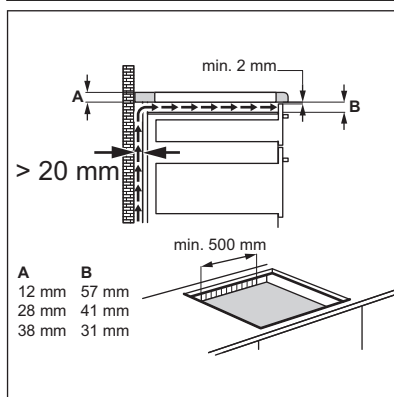
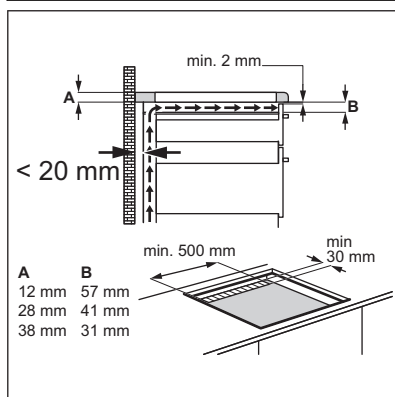
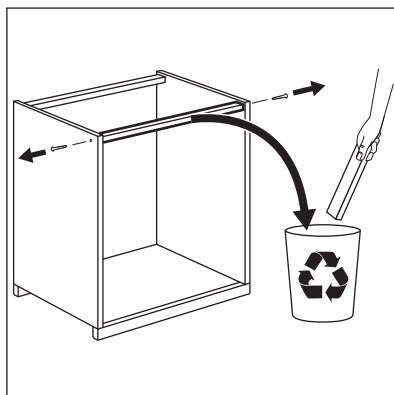
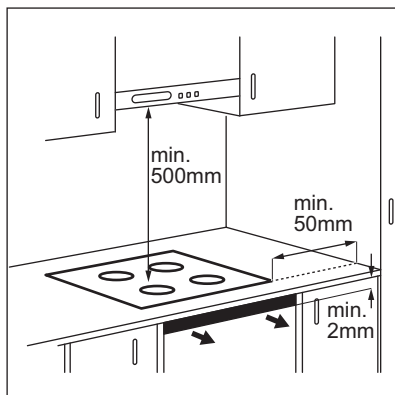
Kokeopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

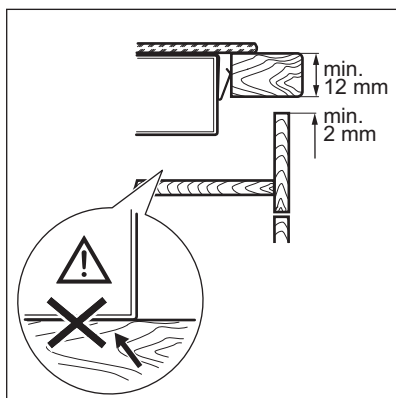
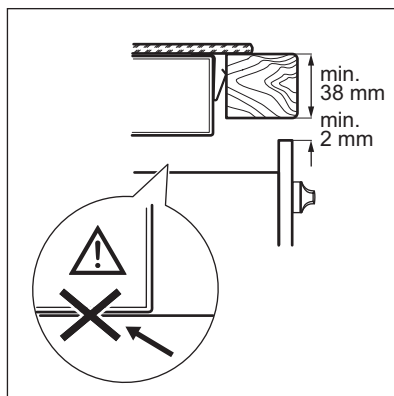
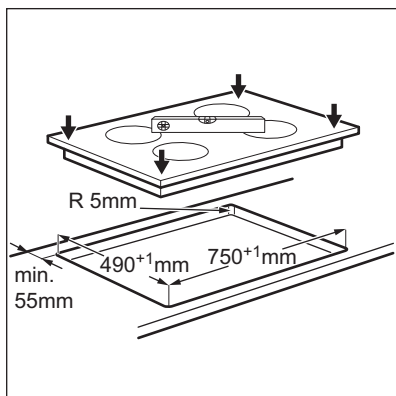
8.3 Tilkoplingskabel

- Komfyrtoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen må du bruke følgende

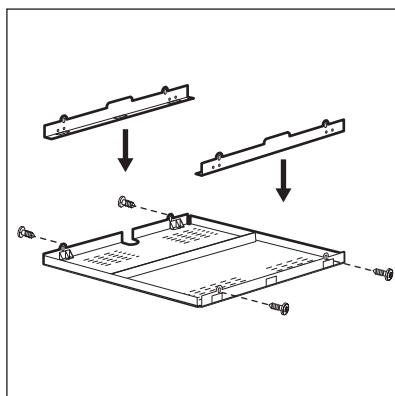
(eller høyere) ledning type: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.4 Montering





8.5 Beskyttelsesboks



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



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

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell HOF851F
Type 60 GBD C3 AU
Induksjon 7.4 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 596 443 01
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Produsert i Tyskland
7.4 kW



9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

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

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

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon	HOF851F	
Koketopp-type	Koketopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	21,0 cm
	Høyre foran	21,0 cm
	Høyre bak	21,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	172,6 Wh / kg
	Venstre bak	174,9 Wh / kg
	Høyre foran	178,3 Wh / kg
	Høyre bak	174,9 Wh / kg
Energiforbruk for koketopp (EC electric hob)	175,2 Wh / kg	

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

10.2 Energisparende

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

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

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

11. MILJØVERN

Resirkulere alle materialer merket med
symbolet . Kast all emballasje på riktig
måte og bidra til å beskytte miljøet og
fremtidige generasjoner. Ikke kast
elektrisk utstyr merket med symbolet 

sammen med vanlig husholdningsavfall.
Kast alle elektriske varer via gjeldende
kommunale oppsamlingssteder, eller hos
den lokale myndigheten eller
kommersielle resirkuleringssentre.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	26
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	29
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	31
5. RÅD OCH TIPS.....	35
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	38
7. FELSÖKNING.....	39
8. INSTALLATION.....	41
9. TEKNISKA DATA.....	43
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	44

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med nedsatt kapacitet, förutsatt att de har fått instruktioner och/eller tillsyn när det gäller säker användning av apparaten och att de förstår de potentiella riskerna.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring eller underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn 3 år och under måste hållas borta från denna apparat när den är i drift hela tiden.

1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikyten / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av apparaten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när apparaten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar

separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.

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

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Hushållsapparaten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera

att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

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

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

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

2.5 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

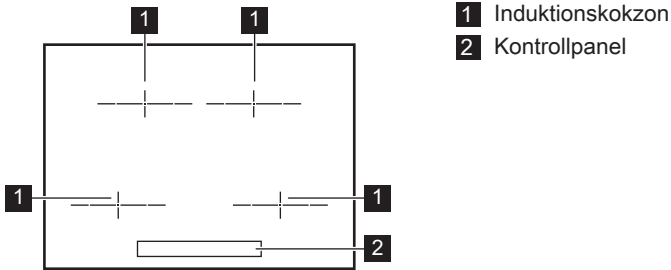
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära maskinen och kassera den.

2.6 Underhåll

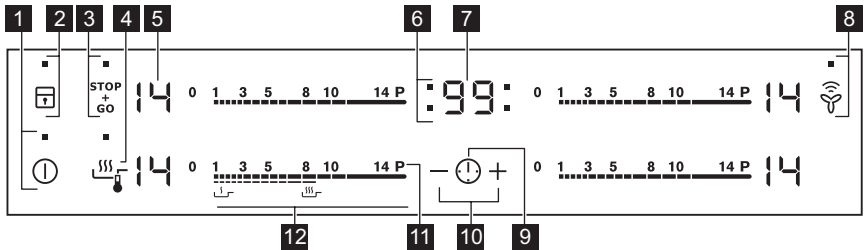
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Beskrivning av hällen



3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1 ①	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3 STOP+GO	STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Fry Assist	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzonerna	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.

	Touch -kon- troll	Funktion	Beskrivning
9		-	För att välja kokzon.
10		-	För att öka eller minska tiden.
11	P	Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.3 Visningar av värmeinställning

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

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

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



WARNING!

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

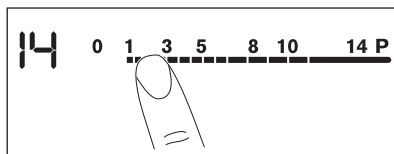
Värmeläge	Hällen stängs av efter
 , 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

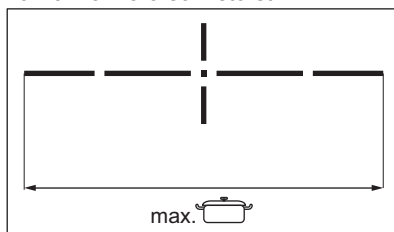
Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med

inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



4.4 Kontrollampa för kokzon

Den horisontella linjen visar hur stort ett kokkärl får vara som störst.



Se avsnittet "Teknisk information".

4.5 Automax

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.6 Effektfunktion

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



Se avsnittet "Teknisk information".

För att aktivera funktionen för en

kokzon: tryck på **P**. tänds.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Fry Assist

Med den här funktionen kan du ställa in en värmeställningsnivå för att steka maten. Hällen håller vald temperatur automatiskt under stekning. När värmeställningsnivån är inställd behövs ingen manuell temperaturjustering.



Du kan ställa in funktionen för den främre vänstra kokzonen på hällen.



FÖRSIKTIGHET!

Använd bara laminerade kokkärl med låg värmeställningsnivå för att undvika att kokkärlen överhettas och skadas.

Aktivera funktionen:

1. Sätt en tom kastrull på den vänstra främre kokzonen. Använd inte lock med funktionen.
2. Tryck på . Indikatoren ovanför symbolen tänds. En värmeställning har ställts in på .
3. Ställ in den bästa värmeställningen för maten du vill steka. Titta i tabellen i avsnittet Råd och tips. Indikatorerna ovanför symbolen börjar blinka sakta. Kokzonen hettas upp.
4. Vänta tills kokkärlet når inställd temperatur. En ljudsignal avges. Alla indikatorer ovanför symbolen lyser.
5. Lägg maten och lite fett i kokkärlet.

Avaktivera funktionen:

Tryck på **0** för den främre vänstra kokzonen eller tryck på .

4.8 Timer

Nedräkningstimer

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

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

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

Aktivera funktionen: tryck på **+** på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

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

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

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



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

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)

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

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

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

För att se hur länge kokzonen är igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt.

Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

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

Minute Minder (signalur)

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

Displayen visar värmeläget .

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

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.9 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på  .  tänds.

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

4.10 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.11 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

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

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

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

4.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

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

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

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

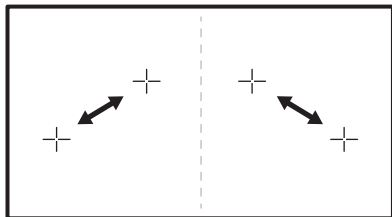
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

4.13 Effekttreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.

- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



4.14 Hob²Hood

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



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

Använda funktionen automatiskt

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

Automatiska lägen

	Auto- matiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläkt- hastig- het 1
Läge H4	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 1
Läge H5	På	Fläkt- hastig- het 1	Fläkt- hastig- het 2
Läge H6	På	Fläkt- hastig- het 2	Fläkt- hastig- het 3

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

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

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

Ändra det automatiska läget

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



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



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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt.

Det gör du genom att trycka på när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs

fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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

Aktivera belysningen

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



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

5. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kockärl



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



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

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

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kockärlets mått

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

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



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlet tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kockärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.

- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

5.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

5.4 Exempel på olika typer av tillagning

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

5.5 Råd och tips för Fry Assist funktion

För att få bästa resultat med funktionen:

- Starta funktionen när hällen är kall (ingen manuell uppvärmning av kokkärlet behövs).
- Använd kokkärl gjort av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärl med upphöjd relief i botten mitt.

Exempel på tillagningstillämpningar för funktionen

Uppgifterna i tabellerna visar exempel på mat för varje värmeinställningsnivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (dvs. fryst) på maten påverkar den rätta värmeinställningsnivån. Välj värmeinställningsnivå och justering som passar dina tillagningsvanor och kokkärl bäst.

Ägg	Värmeinställningsnivå
Omelett, stekta ägg	1 - 3
Äggröra	4 - 6

Fisk	Värmeinställningsnivå
Fiskfilé, fiskpinningar, fisk och skaldjur	4 - 6

Kött	Värmeinställningsnivå
Kotlett, kycklingbröst, kalkonbröst	1 - 3
Hamburgare, köttbullar	2 - 4
Schnitzel, filé, biff medium / genomstekt, stekt korv, köttfärs	4 - 6
Blodig biff	7 - 9

Grönsaker	Värmeinställningsnivå
Stekt potatis, rå	1 - 3
Stekt potatis, rösti	4 - 6
Grönsaker	4 - 6

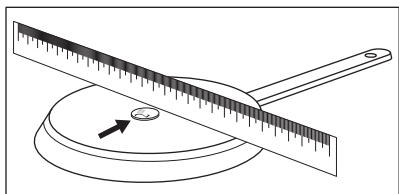


Olika storlekar på kokkärl kan ge olika uppvärmningstider. Tunga kokkärl tar mer värme än lätta kokkärl men de tar längre tid att värma upp.

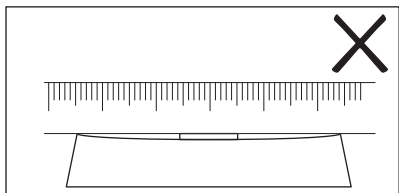
1. Ställ kokkärlet upp och ned.
2. Lägg en linjal i botten av kokkärlet.
3. Försök att lägga ett 1-, 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärlets botten.

5.6 Rätt kokkärl för Fry Assist funktion

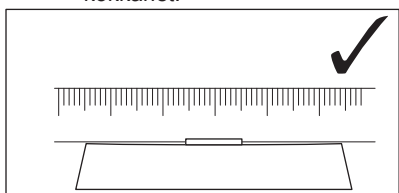
Använd endast kokkärl med flat botten. Kontrollera om kokkärlet passar:



- a. Kockärlat passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kockärlat.



- b. Kockärlat passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kockärlat.

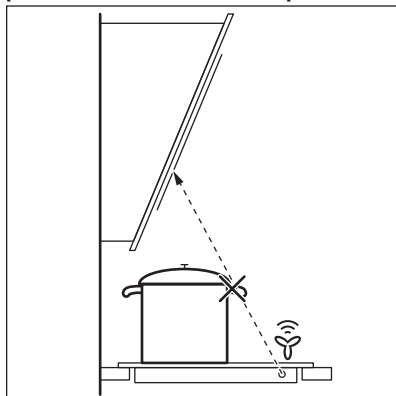


5.7 Råd och tips för Hob²Hood-funktionen

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.

- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand eller kockärlshandtag). Se bilden. **Hällen på bilden är bara ett exempel.**



Det kan hända att andra fjärrstyrda produkter blockerar signalen. För att undvika detta ska fjärrkontrollen för produkten och hällen inte användas samtidigt.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

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

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat**
tillräckligt: kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en

fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten

och vinäger och rengör glasytan med en fuktad trasa.

7. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på 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.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob®Hood-funktionen fungerar inte.	Du kan täcka över kontrollpanelen.	Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den automatiska uppvärmningsfunktionen aktiveras inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Den automatiska avstängningen har aktiverats.	Stäng av hällen och sätt på den igen.
 tänds.	Funktionslåset/Barnlåset är aktiverat.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkringsskåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskydd för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om det berodde på kokkärlet försvinner felmeddelandet. Restvärmeindikatorn är fortfarande tänd. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplings-schemat.

7.2 Om du inte finner en lösning...

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

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

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

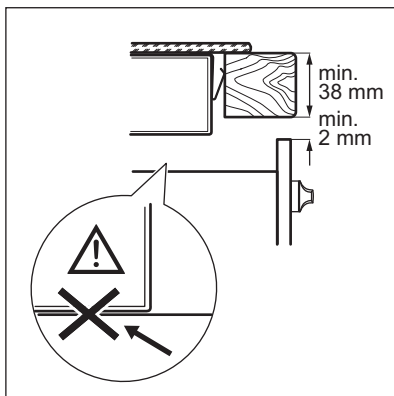
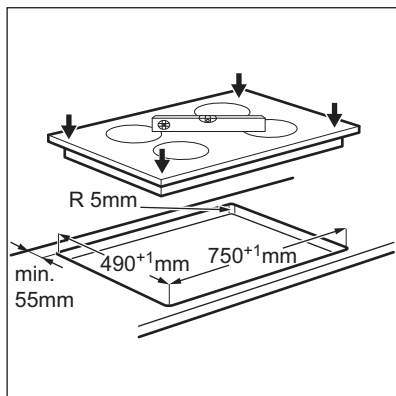
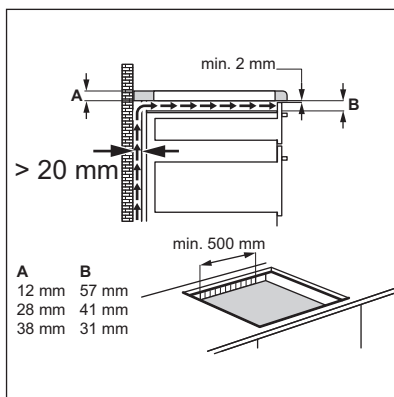
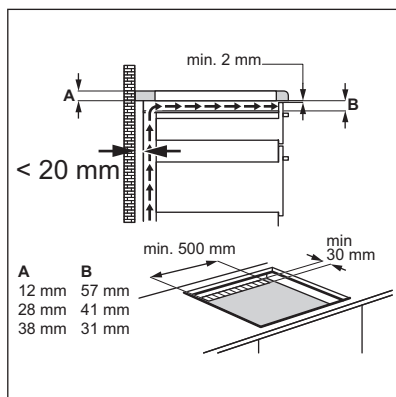
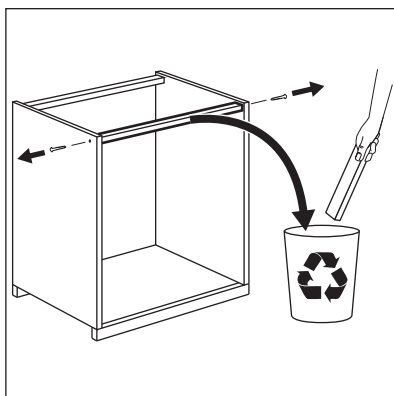
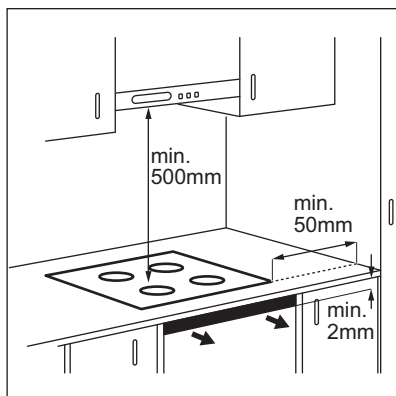
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

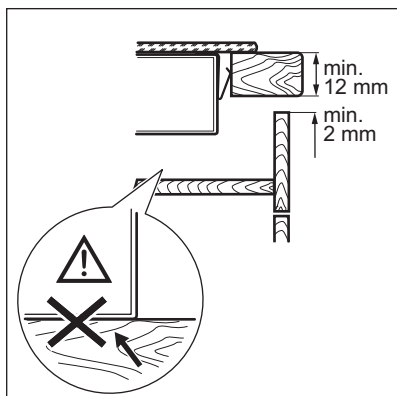
inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

8.3 Nätkabel

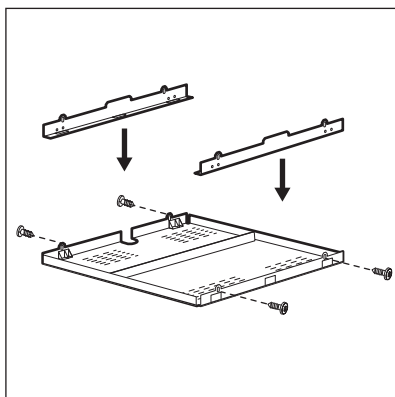
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

8.4 Montering





8.5 Skyddslåda



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



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

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell HOF851F
Typ 60 GBD C3 AU
Induktion 7.4 kW
Serienr
ELECTROLUX

PNC 949 596 443 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.4 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

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

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	HOF851F	
Typ av håll	Håll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	21,0 cm
	Höger fram	21,0 cm
	Höger bak	21,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	172,6 Wh/kg
	Vänster bak	174,9 Wh/kg
	Höger fram	178,3 Wh/kg
	Höger bak	174,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)	175,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 2: Hållar - Metoder för mätning av prestanda

10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

11. MILJÖSKYDD

Återvinn allt material som markerats med symbolen . Kassera allt förpackningsmaterial på lämpligt sätt och för att skydda miljön och framtida generationer. Släng inte elektrisk utrustning som är märkt med symbolen

 tillsammans med det allmänna hushållsavfallet. Avyttra alla elektriska produkter på de kommunala eller kommersiella återvinningscentralerna.

www.electrolux.com/shop



867328941-A-152016

