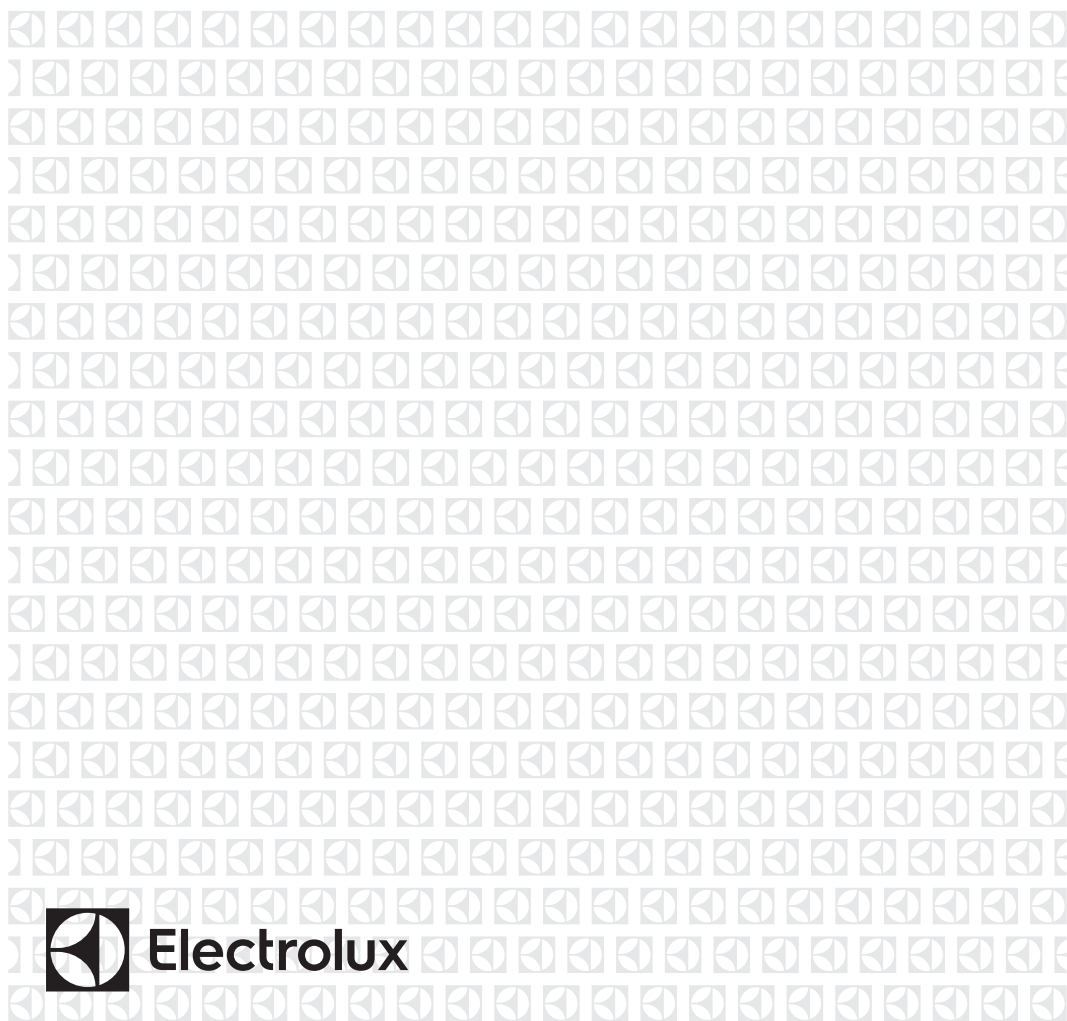




ET Pliidiplaat
SV Inbyggnadshäll

Kasutusjuhend
Bruksanvisning

2
24



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	16
7. VEAOTSING.....	16
8. PAIGALDAMINE.....	19
9. TEHNILISED ANDMED.....	21
10. ENERGIATÕHUSUS.....	22

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com




Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnavaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- HOIATUS! Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.

- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke

ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahatatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.

- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pitsima.

**HOIATUS!**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrduid esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.

- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidiil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupuhustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Jäätmekäitlus**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoht!

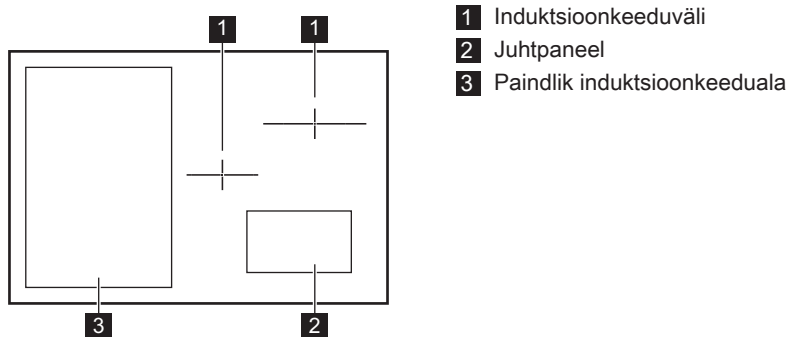
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

2.6 Hooldus

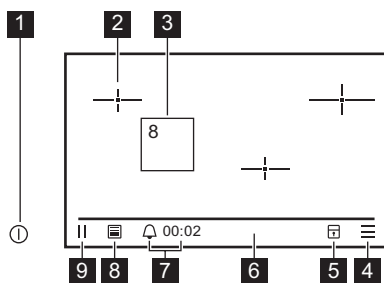
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS



3.1 Pliidipinna skeem



3.2 Juhtpaneeli skeem

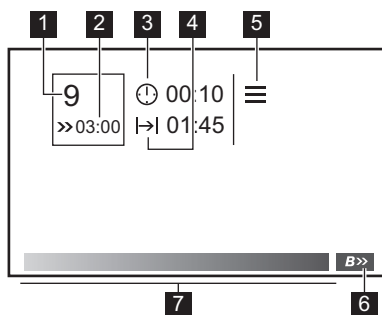







Sümbol	Funktsioon	Märkus
1 ①	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2 — —	Ala asend	Ala asendi nägemiseks. Ala aktiveerimiseks puudutage sümbolit.
3 -	Keeduala on sees	Soojusastme muutmiseks või lisafunktsioonide valimiseks puudutage sümbolit.
4 ≡	Menüü	Lisafunktsioonide ja seadete valimiseks.
5 📄	Lukusta kohe	Juhtpaneeli lukustamiseks.
6 -	Olekuriba	Otseteede kuvamiseks ja meeldetuletusaja nägemiseks. Otseteede nägemiseks aktiveerige need otseteede menüüs.
7 🔔	Meeldetuletus	Funktsiooni sisselülitamiseks või aja kuvamiseks.

Sümbol	Funktsioon	Märkus
8 	Pro Cook	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
9 	PEATA	Funktsiooni sisselülitamiseks.

3.3 Keedualapaneel

Keedualapaneeli nägemiseks koputage keeduala sümbolit juhtpaneelil.



Sümbol	Funktsioon	Märkus
1 -	Keeduala sümbol	Soojusastme näitamiseks.
2 	Võimsusfunktsioon / automaatkuumutus	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud. Taimer teostab loendust, kuni funktsioon välja lülitub.
3 	CountUp Timer	Et vaadata, kui kaua keeduala töötab.
4 	Pöördloenduse taimer	Järelejäänud küpsetusaja nägemiseks.
5 	Menüü	Lisafunktsioonide ja ala seadete valimiseks.
6 	Võimsusfunktsioon / automaatkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
7 -	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

3.4 Jääkkuumus



HOIATUS!
Jääkkuumusega kaasneb põletusohu!

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

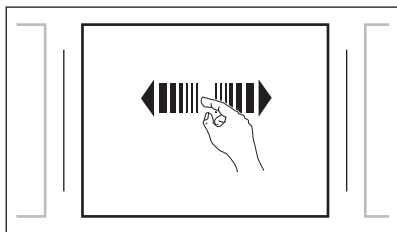


HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmakordne sisselülitamine

Pliidi esmakordsel sisselülitamisel valige kõigepealt keel. Kui olete keele valinud, kuvab pliit mõned nõuanded ja nipid kasutamise kohta. Ekraanide vahetamiseks libistage sõrme vasakule või paremale.



Kui soovite nõuanded vahele jätta, koputage Valmis. Nõuanded leiata vajadusel valikust Menüü.

4.2 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

4.3 Üldine teave

Pliidi juhtpaneel on puuteala. Pliidi kasutamiseks koputage sümboleid, kerige menüüsid ja libistage sõrme juhtribadel ja ekraanidel. Pliit reageerib puudutusele, kui te sõrmega juhtpaneeli vabastate.

Lugege ekraanil kuvatavaid teateid. Pliit annab teile näpunäiteid ja käske, et töö kulgeks lihtsalt.



ETTEVAATUST!

Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.

4.4 Menüü-funktsioonid

Kasutage sümboleid: pliidi seadetele juurde pääsemiseks ja nende

muutmiseks. Saate ka funktsioone sisse või välja lülitada ja luua otseteid. Tabelist leiata peamised menüüfunktsioonid. Funktsiooni avamiseks koputage seda. Valige soovitud seade ja kinnitage valik.

Veel valikuid

Lukusta kohe	
Pro Cook	
PEATA	
Meeldetuletus	
Menüü	Nipid ja nõuanded
	Otseteed
	Ohutus
	Keel
	Ekraan
	Heli
	Hooldus

4.5 AUTO OFF

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:


- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- Kasutate vale nõud või puudub alal nõu hoopis. Ala värv muutub halliks. Paindlik induktsiooniala lülitub välja 10 sekundi pärast ja induktsioonialad 2 sekundi pärast.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

Lülitage pliit välja ja uuesti sisse või muutke ala sümbolit, et eemaldada AUTO OFF.

4.6 Keele muutmine

Keele muutmiseks puudutage juhtpaneelil . Valige loendist Menüü. Seejärel valige keelemenüü ja sobiv keel. Valiku kinnitamiseks koputage keelel.

4.7 Keedualade kasutamine

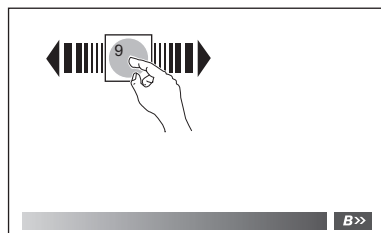
Asetage nõud täpselt ristide kohale või paindlikule keedualale. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Keedualapaneeli avamiseks koputage keeduala sümbolit.


4.8 Soojusaste

Puudutage soovitud ala sümbolit. Ilmub keedualapaneel.

Soojusastet saate muuta järgnevalt:

- puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures,
- libistage sõrme juhtribal. Vabastage sõrm, kui jõuate sobiva soojusastmeni.
- puudutage ala sümbolit ja libistage sõrme paremale, et soojusastet suurendada või vasakule, et soojusastet vähendada.



-  Paindliku induktsiooniala puhul asetage kohale puhul asetage kohale kõigepealt nõu. Nõude tuvastamisel ala sümbol kaob.

4.9 Paindlik induktsioonkeeduala


Paindlik induktsioonkeeduala tuvastab nõude asendi ja suuruse. Nõude tuvastamisel ala sümbol kaob. Võite keedualapaneeli sisse lülitada ja valida soojusastme või taimerifunktsioonid. Keeduala sümboli suurus oleneb nõu suurusest. Kui sümbol on väike, võite juba kasutatava nõu kõrvale panna ka lisanõusid.

Võite alale panna kuni kolm nõud ja hallata neid eraldi. Nõu minimaalne suurus on 90 mm. Maksimalne suurus on 300 x 460 mm.


Kui te eemaldate nõu alalt, muutub ala sümbol halliks. 10 sekundi pärast ala sümbol kaob.


4.10 Jagamisfunktsioon


Kui kasutate paindlikul keedualal suuri nõusid, võite selle jaotada eri keedualadeks. Nii saate valida kahe erineva ala jaoks kaks erinevat soojusastet.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Kuvatakse keeduala juhtpaneel. Puudutage  ja valige loendist funktsioon. Kui funktsioon ei ole alammenüüs saadaval, on keeduala jaotamiseks liiga väike.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Kuvatakse



keeduala juhtpaneel. Puudutage  ja valige valik keeduala ühendamiseks.


 Kui eemaldate pliidilt nõud kauemaks kui 10 sekundiks või kui te keeduala välja lülitate, lülitub välja ka funktsioon.

 Keeduala jagamiseks või ühendamiseks võite puudutada kahe sõrmega keeduala sümbolit.

4.11 Automaatne kiirsoojendus

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.


Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Valige soovitud soojusaste vahemikus 1 kuni 13. Puudutage . Keeduala sümboli sees kuvatakse funktsiooni sümbol: . Sümboli kõrval olev taimer loendab funktsiooni järelejäänud aega.

 Kui muudate soojusastet funktsiooni kasutamise ajal, arvutab taimer uue, sellele soojusastmele vastava aja.



Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

4.12 Võimsusfunktsioon


See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

 Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Valige soojusaste 0 või 14.

Puudutage  ; süttib keeduala sümboli sees. Sümboli kõrval olev taimer loendab võimsusfunktsiooni järelejäänud aega.

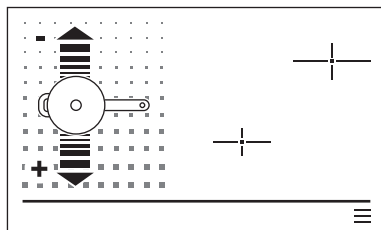
Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

 Paindliku keeduala võimsusfunktsiooni ajal ja võimsus sõltuvad nõude suuruselt. Funktsioon töötab üle 180 mm suurusega nõude puhul.

4.13 Pro Cook-funktsioon

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, kui liigutate nõusid paindlikul induktsioonialal teise asukohta.

Pliit tunneb ära nõude asukohta ja valib soojusastme vastavalt valitud alale. Kui paigutate nõu eesmisele alale, saate kõige kõrgema soojusastme. Soojusastet võite vähendada, kui nihutate nõusid tahapoole.





ETTEVAATUST!



Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet käsitsi muuta.

Üldine teave:



- Funktsiooni saab kasutada korraga ainult ühe nõuga.
- Funktsiooni puhul kasutatava nõu maksimaalne diameeter on 240 mm. Kui te kasutate suuremaid nõusid kui 240 mm, lülitub funktsioon välja. Paindlik ala läheb üle tavalisse keedualarežiimi. Ala talletab soojusastme funktsiooni Pro Cook viimasest valikust.
- Kui funktsioon töötab, saate muuta soojusastet ainult nõusid liigutades.

- Kui kasutate funktsiooni, võite kasutada ka meelespead .


 Kui soovite soojusastet muuta, tõstke nõud üles ja asetage paindlikul alal teise kohta. Nõude libistamine võib pliidi pinnale jätta kriimustused ja värvimuutused.


 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamine

Funktsiooni sisselülitamiseks paigutage nõud paindlikule alale. Puudutage  ja valige loendist funktsioon. Kui funktsioon töötab, on paindlik ala juhtpaneelil tähistatud kriipsudega. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .


Funktsiooni väljalülitamine

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake toimingut või puudutage . Kriipsudega ala kaob juhtpaneelilt.

 Kui tuvastatakse kaks töötavat keeduala või kui kasutatakse suurt nõud, lülitub funktsioon välja.


4.14 Taimerid


Taimerid on kolm: CountUp Timer, loenduse taimer ja Meeldetuletus.

 Pro Cook. Kui funktsioon töötab, saate kasutada ainult valikut Meeldetuletus.

CountUp Timer


See taimer aitab teil jälgida, kui kaua keeduala töötab. Funktsioon käivitub automaatselt ja selle sümbol kuvatakse keeduala paneelil keeduala sümboli kõrval. Aja vaatamiseks puudutage keeduala sümbolit.

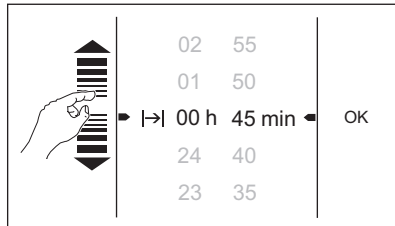
Aja lähtestamiseks: valige keeduala paneel. Puudutage  keeduala sümboli kõrval ja valige loendist õige väärtus. Aja


lähtestamiseks võite puudutada ka keeduala sümboli kõrval olevat valikut .

Pöördloenduse taimer

Valige see taimer, et määrata, kui kaua keeduala sellel kasutuskorral töötab.

Funktsiooni sisselülitamiseks: valige keeduala paneel. Puudutage  keeduala sümboli kõrval ja valige loendist küpsetusaeg. Määrake aeg, kerides eraldi tundide ja minutite näitu.





Sejäreel kinnitage oma valik. Soovi korral võib valiku ka tühistada. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja keeduala lülitub välja. Aja määramiseks võite puudutada ka .



Heli peatamine: puudutage ekraani.

Meeldetuletus

See funktsioon ei mõjuta keedualade tööd. See on kasutatav, kui pliit on välja lülitatud.

 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:



puudutage  ja valige loendist funktsioon. Valige aeg ja kinnitage oma valik. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal . Kui aeg saab täis, kostab helisignaali.

Heli peatamine: puudutage ekraani.



4.15 PEATA

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon ei mõjuta taimerite tööd.

 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage  ja valige loendist funktsioon. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .

Funktsiooni väljalülitamiseks:


puudutage ekraani. Eelmised soojusastmed lähtestatakse.

4.16 Pliidi lukustamine



Pliidil on kolm lukufunktsiooni: Lukusta kohe, Ekraanilukk ja Lapselukk.

Lukusta kohe

See funktsioon lukustab keedualade kasutamise ajaks juhtpaneeli. See hoiab ära seadete juhusliku muutmise.


 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage  ja valige loendist funktsioon. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage ekraani. Järgige ekraanil olevat infot ja puudutage tähti tähestikulises järjekorras: A - O - X.


 Pliidi väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.


Ekraanilukk ja Lapselukk

Ekraanilukk funktsioon hoiab ära seadete tahtmatu muutmise kuppsetamise ajal. Kui funktsioon on sisse lülitatud ja te ei muuda kahe minuti jooksul ühtegi seadet, läheb juhtpaneel lukku.

Lapselukk-funktsioon hoiab ära pliidi tahtmatu sisselülitamise, kui see on välja lülitatud.

Seadme sisse- või väljalülitamiseks:


puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage Ohutus. Järgmisel ekraanil saate valida, kas soovite funktsiooni sisse või välja lülitada. Kinnitage oma valik.

 Pliidi kasutamiseks ilma funktsiooni välja lülitamata järgige ekraanil olevat infot ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti: A - O - X.

4.17 Otseteed



Sageli kasutatavatele funktsioonidele võite määrata otseteed. Otseteed kuvatakse juhtpaneelil olekuribal vastavate sümbolitena. Otseteed võimaldavad funktsiooni sisse lülitada vaid ühe puudutusega.

Otsetee aktiveerimiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage otseteemenüüd. Järgmisel ekraanil valige funktsioonid, mida soovite olekuribal otseteedena kuvada. Kinnitage oma valik.


4.18 Ekraan

Ekraani heledust ja tausta on võimalik reguleerida.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.


Valida saate 6 erineva taustavärvi vahel.


Heleduse ja taustaseadete

muutmiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage Ekraan. Seejärel valige heledusaste või taustapilt. Järgmisel ekraanil valige soovitud seade. Kinnitage oma valik.

4.19 Helid

Pliidi kasutamisel kõlavaid helisid saate ise valida. Soovi korral võite helid ka välja lülitada.

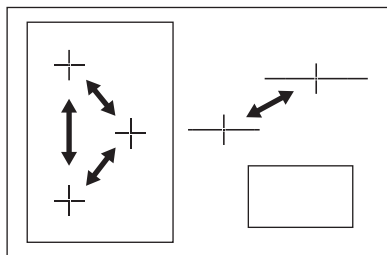
Heliseadete muutmiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage helimenüüd. Järgmisel ekraanil valige soovitud seade. Kinnitage oma valik.

 Kui helid on väljas, võite heli siiski kuulda taimeri töö lõpulejõudmisel või pliidi väljalülitamisel.

4.20 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.
- Paindlikul väljal võib korraga kasutada kuni kolme nõud. Kui faasi


maksimaalne koormus ületatakse, siis lülitub funktsioon sisse. Funktsiooni sisselülitamine oleneb nõude suurusest ja arvust. Funktsioon vähendab nõude soojusaste faasi kõrgeima võimaliku tasemeni. Keeduala sümbol muutub halliks ja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel. Kõpsetusala sümboli juures süttib allapoole suunatud nool. Kui te ühe minuti jooksul paindlikul keedualal olevate nõude arvu ei muuda, valitakse selle kõpsetusessiooni jaoks madalam soojusaste.




5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud

 Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.


 Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:


- väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbab nõu enda külge kinni.

 Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.

 Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- viilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- plõksatusi paindlikul väljal: nõud pole tuvastatud ja keeduvälja pole valitud.

- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel otsesest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotleid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine.		
B>>	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

6. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke

vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.

7. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliit lülitub välja.	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puh-taks.
	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Üks nõu lülitab sisse kaks välja.	Nõu põhi on ebatasane.	Liigutage veidi nõud, kuni tuvastatakse vaid üks väli.
Kaks või rohkem välja tu-vastatakse ühe väljana.	Nõud on liiga lähestikku ja nõude pliidile asetamisel pole keeduvälju valitud.	Kui olete nõu keeduväljale asetanud, valige iga nõu jaoks eraldi keeduväli.
Paindliku välja keedunõu tähis puudub.	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedu-nõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpu-näiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on sel-le keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõt-metega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised and-med".
	Keedualal on juba nõu ole-mas.	Nihutage veidi esimest nõud, et teha ruumi teisele.
Võimsusfunktsioon ei lülitu paindlikul keedualal oleva nõu puhul sisse.	Nõu on suurem kui 240 mm. Maksimaalne võimsus on saavutatud.	See on sellise suurusega nõu puhul normaalne. Kasutage väiksemat nõud või valige suure poti jaoks kõr-geim soojusaste.
Paindlikul keedualal oleva-te nõude jaoks vähenda-takse soojusastet.	Kasutate paindlikul kee-dualal liiga palju nõusid koos kõrgeima soojusast-mega. Toitehaldusfunktsi-oon on aktiivne.	Asetage mõned nõud in-duktsioonkeedualadele.
 süttib.	Üks lukufunktsioonidest on aktiivne.	Pliidi lahtilukustamiseks puudutage tähestikulises järjekorras tähti A - O - X.
Pro Cook-funktsioon lülitub välja.	Kasutate rohkem kui ühte nõud.	Kasutage vaid ühte nõud funktsiooni kohta.
Ekraani heledus on vähe-nenud.	Keedualade temperatuur on kõrge. Sõltuvalt pliidi temperatuurist vähenda-takse ekraani pika kasutu-saja tagamiseks ekraani heledust.	Laske pliidil maha jahtuda.
Ekraan ei reageeri puudu-tusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraa-nile liiga lähedal.	Eemaldage esemed. Võtke nõud ekraanilt ära.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Võimsust on vähendatud. Küpsetusala sümboli juures süttib allapoole suunatud nool.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Taustavalgus on sees, kuid ekraani kontrastsus on nõrk.	Ekraanil on tuline keedunõu.	Eemaldage ese ja laske pliidiil piisavalt maha jahtuda. Kui kontrastsus jääb nõrgaks, pöörduge teeninduskeskusse.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttivad E ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui E ilmub uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
E3 süttib.	Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida.
E4 süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keednud. Keeduala ülekuumenemise kaitse töötab.	Lülitage pliit välja ja laske sel maha jahtuda. Lülitage pliit uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade ekraanilt. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
E7 süttib.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
E8 süttib.	Elektriühendus on vale. Pliit on ühendatud vaid ühe faasiga.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida. Vaadake ühendusjoonist.
E9 süttib.	Kasutajaliidese tõrge.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.

7.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiате garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

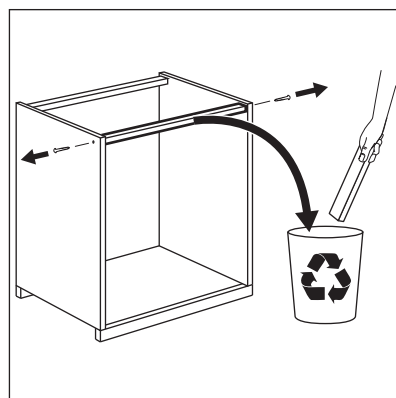
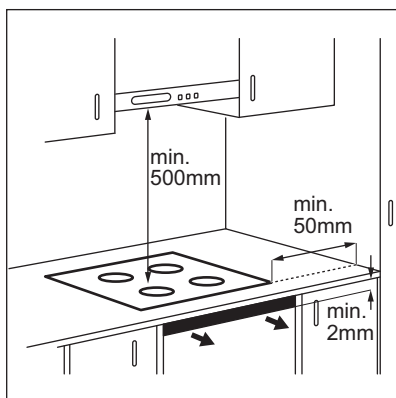
8.2 Integreeritud pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.

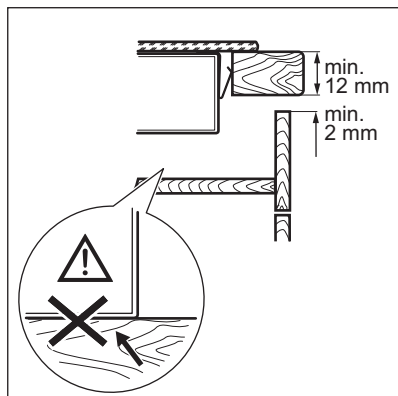
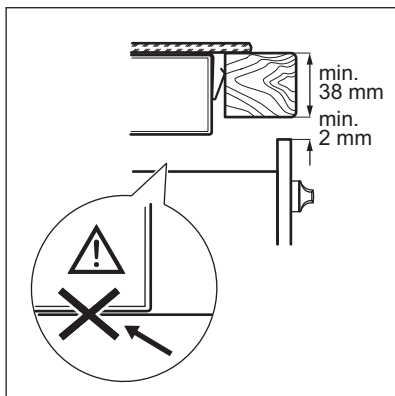
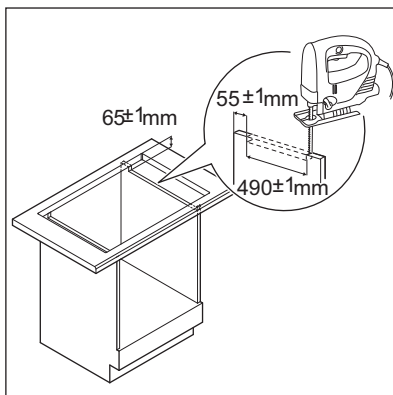
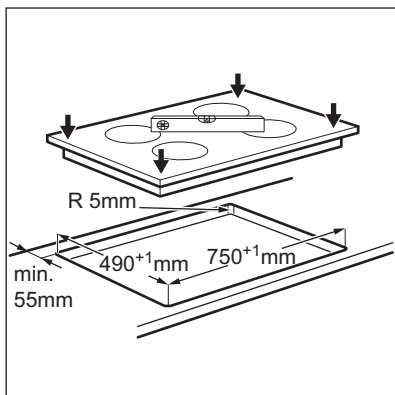
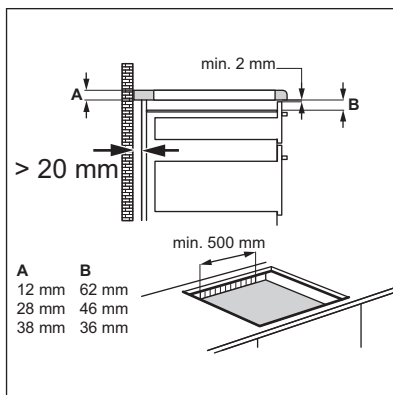
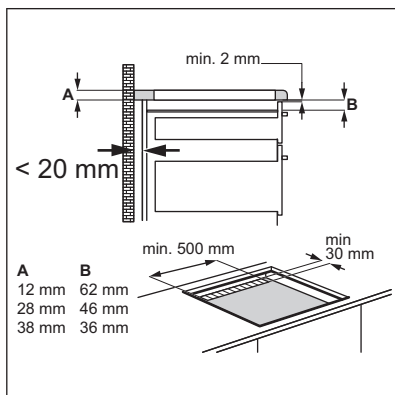
8.5 Paigaldamine

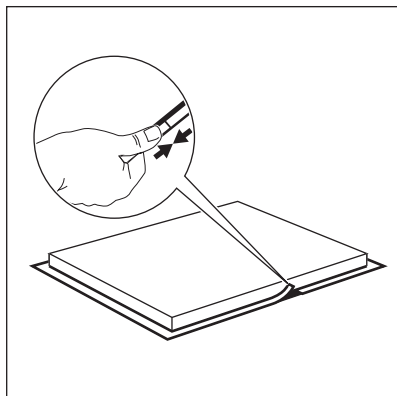


- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või kõrgemat) kaablitüüpi: H05V2V2-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

8.4 Tihendi kinnitamine

1. Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümbert.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge tihendit venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Tõmmake tihendiriba otsad kokku.





9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EHX8H10FBK
 Tüüp 60 GBD K1 AU
 Induktsioon 7.4 kW
 Seerianr.
 ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 596 316 02
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Valmistatud Saksamaal
 7.4 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	2300	3700	10	180 - 210

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille diameeter ei ole tabelis toodust suurem.

9.3 Paindliku ala tehnilised andmed

Nõu läbimõõt [mm]	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsiooni maksimaalne kestus [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Keeduvälja võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See

oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusel.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt direktiivile EU 66/2014

Mudeli tunnus	EHX8H10FBK		
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit		
Keeduväljade arv	2		
Keeduväljade arv	1		
Kuumutamiskiivi	Induktsioon		
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	14,5 cm 21,0 cm	
Keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Vasak	P 45,4 cm L 30,0 cm	
Keeduvälja energiatarbimine (E _{Electric cooking})	Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine	175,7 Wh/kg 170,3 Wh/kg	
Keeduala energiatarbimine (E _{Electric cooking})	Vasak	188,4 Wh/kg	
Pliidi energiatarbimine (E _{Electric hob})	182,3 Wh/kg		

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks


10.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.

- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	26
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	29
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	31
5. RÅD OCH TIPS.....	36
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	38
7. FELSÖKNING.....	38
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 användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



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




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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.
- Barn under 3 år får ej vistas i närheten av den här apparaten när den är igång.

1.2 Allmän säkerhet

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

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

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

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

2.3 Användning



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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



WARNING!

Risk för brand och explosion

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

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

2.5 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

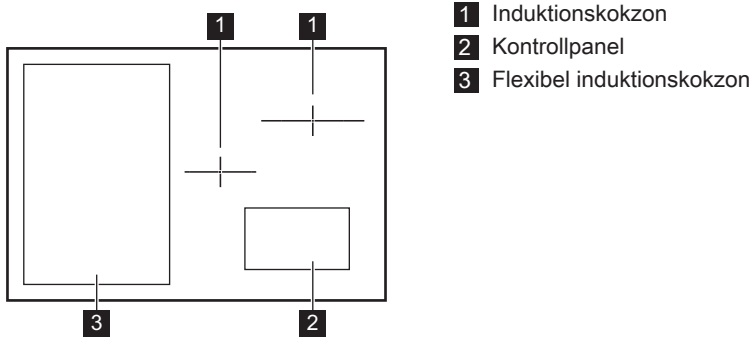
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

2.6 Underhåll

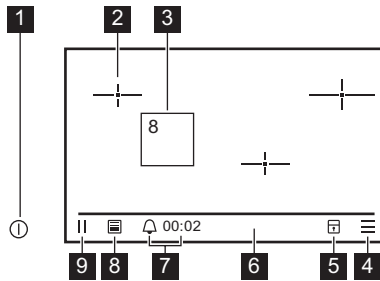
- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING




3.1 Beskrivning av hällen



3.2 Beskrivning av kontrollpanelen

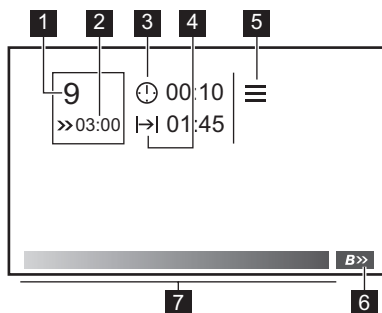







Symbol	Funktion	Beskrivning
1 ①	PÅ/AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2 — —	Zonens placering	För att visa zonens placering. För att aktivera zonen, tryck på symbolen.
3 -	Kokzonen är på	För att ändra värmeinställningen eller ställa in ytterligare funktioner, tryck på symbolen.
4 ≡	Meny	För att välja ytterligare funktioner och inställningar.
5 🔒	Lås nu	För att låsa kontrollpanelen.
6 -	Statusfält	För att visa genvägar och visa återstående tid. För att kunna se genvägarna måste de aktiveras i genvägsmenyn.

	Symbol	Funktion	Beskrivning
7		Påminnelse	För att aktivera funktionen eller visa tiden:
8		Pro Cook	För att aktivera och avaktivera funktionen.
9		PAUS	För att aktivera funktionen.

3.3 Kokzonens panel

För att se kokzonens panel, tryck på en kokzons symbol i kontrollpanelen.



	Sym- bol	Funktion	Beskrivning
1	-	Kokzonssymbol	För att visa det inställda värmeläget.
2		Power Boost/Automatisk uppvärmning	För att visa att funktionen är igång. Timern börjar nedräkningen tills funktionen avaktiveras.
3		CountUp Timer	För att visa hur länge kokzonen är igång.
4		Nedräkningstimer	För att visa återstående tillagningstid.
5		Meny	För att välja ytterligare funktioner och inställningar för zonen.
6		Power Boost/Automatisk uppvärmning	För att aktivera och avaktivera funktionen.
7	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.4 Restvärme



WARNING!
Risk för brännskador från restvärme.

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

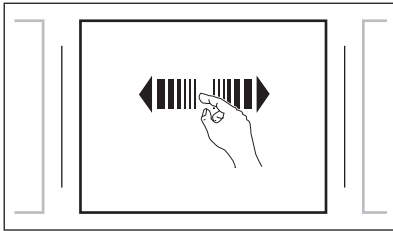
4. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.


4.1 Första aktiveringen

När du aktiverar hällen för första gången ska du ställa in språket. När du har ställt in språket visar hällen tips om hur den fungerar. För att ändra skärmen kan du dra fingret till höger eller till vänster.



Om du vill hoppa över tipsfliken Klar. Du kan få åtkomst till tipsen senare med Meny.

4.2 Aktivera och avaktivera

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

4.3 Allmän information

Hällens kontrollpanel har ett touchfält. Du sätter på hällen genom att trycka på symbolerna, bläddrar mellan menyer, inställningslistor och skärmar. Hällen reagerar på ett tryck efter man avlägsnat fingret.

Läs informationen som visas på skärmen. Hällen ger dig tips och kommandon för enklare drift.



FÖRSIKTIGHET!
Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen. Det finns risk för att elektroniken skadas.

4.4 Meny-funktioner

Använd symbol:  för att få åtkomst och ändra hällens inställningar. Du kan också

aktivera och avaktivera funktioner och skapa genvägar. Tabellen visar basmenyfunktionerna. Tryck på funktionen för att få åtkomst till den. Välj en inställning du vill ha och bekräfta ditt val.

Fler funktioner

Lås nu	
Pro Cook	
PAUS	
Påminnelse	
Meny	Tips och tricks
Genvägar	
Säkerhet	
Val Av Språk	
Display	
Ljud	
Underhåll	

4.5 AUTO OFF

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 fel slags kokkärl eller så finns det inget kokkärl på zonen. Zonens färg ändras till grått. Den flexibla induktionskokzonen avaktiveras efter 10 sekunder och induktionszonerna avaktiveras efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen 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

Stäng av hällen och sätt på den igen eller tryck på zonens symbol för att ta bort AUTO OFF.

4.6 Byta språk

För att byta språk, tryck på  i kontrollpanelen. Välj Meny från listan. Välj därefter språkmenyn och rätt språk. Tryck på språket för att bekräfta ditt val.

4.7 Använda kokzonerna

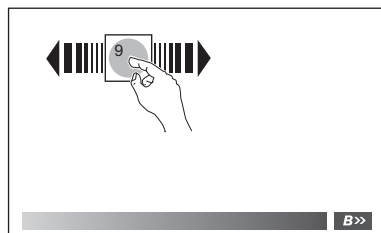
Sätt kokkärlen direkt på korgen eller på den flexibla kokzonen. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Tryck på kokzonens symbol för att öppna kokzonens panel.


4.8 Värmeläge

Tryck på motsvarande symbol för zonen du vill använda. Kokzonens panel tänds.

Du kan ändra värmeinställningen genom att:

- trycka på önskat värmeläge på inställningslistan,
- och dra fingret längs inställningslistan. Släpp fingret när du når önskad värmeinställning.
- tryck på zonens symbol och dra fingret till höger för att öka eller till vänster för att minska värmeinställningen.



-  På den flexibla induktionskokzonen ska du först placera kokkärlet på hällen. När kokkärlet detekteras tänds symbolen för zonen.

4.9 Flexibel induktionskokzon

Den flexibla induktionskokzonen detekterar placeringen och storleken på kokkärlet. När kokkärlet detekteras tänds symbolen för zonen. Du kan aktivera kokzonens panel och ställa in värmeinställningen eller timern. Storleken på kokzonens symbol beror på kokkärlets storlek. Om symbolen är liten kan du sätta dit fler kokkärl bredvid den du använder.

Du kan använda upp till tre kastruller på zonen samtidigt. Minsta storlek på kokkärlet är 90 mm. Maximal storlek är 300 x 460 mm.


När du tar bort kokkärlen från zonen blir zonens symbol grå. Efter 10 sekunder försvinner zonen.


4.10 Delad funktion


Om du använder ett stort kokkärl på den flexibla zonen kan du dela den i två kokzoner. Det gör att du kan ställa in två olika värmenivåer för två olika områden med kokkärl.

Aktivera funktionen: tryck på zonens symbol. Kokzonens panel tänds. Tryck på  och välj funktionen från listan. Om funktionen inte finns tillgänglig i undermenyn innebär det att zonen är för liten för att dela i två.

För att avaktivera funktionen: tryck på zonens symbol. Kokzonens panel tänds.

Tryck på  och välj alternativet att upphäva delning av zonen.


 Om kokkärlet tas bort från plattan i mer än 10 sekunder eller om du stänger av zonen, inaktiveras funktionen.

 Du kan också trycka på zonen symbol med två fingrar för att dela eller upphäva delningen av zonen.

4.11 Automax

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


För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på kokzonens symbol. Välj önskat värmeläge mellan 1 och 13. Tryck på **B>>**. En symbol för funktionen tänds inuti kokzonens symbol: **>>>**. Timern bredvid symbolen räknar ner återstående tid för funktionen.

 Om du ändrar värmenivå när funktionen är igång, räknar timern ner en ny tid specifik för den här värmenivån.

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

4.12 Power Boost


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 kokzonens symbol. Ställ in värmeinställningen på 0 eller 14.

Tryck på **B>>**. **>>>** tänds inuti kokzonens symbol. Timern bredvid symbolen räknar ner återstående Power Boost-tid.

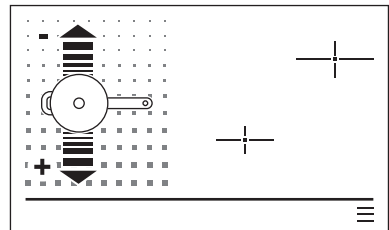
För att avaktivera funktionen: tryck på **B>>**.

 Power Boost-tiderna och effekten på den flexibla induktionskokzonen beror på kokkärlets storlek. Funktionen fungerar för kokkärl som är större än 180 mm.

4.13 Pro Cook-funktionen

Med den här funktionen kan man ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på den flexibla induktionskokzonen.

Hällen känner av kokkärlets placering och ställer in värmeläget som motsvarar placeringen. Högsta värmeläget får man om man placerar kokkärlet i främre läget. Man kan minska värmeinställningen genom att flytta kokkärlet till den bakre delen av hällen.




FÖRSIKTIGHET!


När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget manuellt.



Allmän information:

- Använd bara en kastrull när du använder funktionen.
- Den maximala diametern på kokkärl för funktionen är 240 mm. Om du använder kokkärl större än 240 mm avaktiveras funktionen. Flexibla zonen ändras till standardläge för tillagning. Zonen behåller värmeinställningen



från den senaste placeringen på Pro Cook-funktionen.

- När funktionen är igång ändrar du värmeinställningen endast genom att flytta kokkärlet.
- När du använder funktionen kan du också använda Påminnelse-funktionen .


 Lyft upp kokkärlet och sätt det på en annan plats på den flexibla zonen om du vill ändra värmeinställningen. Om man drar kokkärlet kan det orsaka repor och missfärgningar på ytan.


 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen

För att aktivera funktionen, placera kokkärlet på den flexibla zonen. Tryck på  och välj funktionen från listan. När funktionen är igång indikeras den flexibla zonen med streck på kontrollpanelen. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .


Avaktivera funktionen

Upprepa proceduren för att avaktivera funktionen eller tryck på . Den streckade ytan på kontrollpanelen försvinner.

 Om två fungerande zoner detekteras eller ett större kokkäril används, avaktiveras funktionen.

4.14 Klockfunktioner



Det finns 3 timers: CountUp Timer, Nedräkningstimer och Påminnelse.

 Pro Cook. När funktionen är på kan du endast använda Påminnelse.

CountUp Timer


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

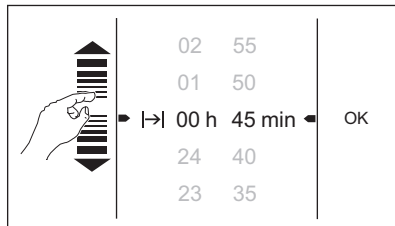
Funktionen startar automatiskt och syns bredvid kokzonen symbol i kokzonen panel. För att kontrollera tiden, tryck på zonen symbol.


Återställa tiden: gå in på kokzonen panel. Tryck på  bredvid kokzonen symbol och välj rätt alternativ från listan. För att återställa tiden kan man också trycka på  bredvid kokzonen symbol.

Nedräkningstimer

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

Aktivera funktionen: gå in på kokzonen panel. Tryck på  bredvid kokzonen symbol och välj ställa in tillagningstiden. Ställ in tiden genom att få fram först timmar och sedan minuter.







Bekräfta därefter ditt val. Du kan också avbryta ditt val. När tiden gått ut ljuder en signal och kokzonen stängs av. För att ställa in tiden kan du också trycka på .

För att stänga av ljudet: tryck på displayen.

Påminnelse

Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt. Du kan använda den när hällen är avstängd.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. Ställ in tid och bekräfta ditt val. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet . När



tiden du har valt har förflutit hörs en ljudsignal.



För att stänga av ljudet: tryck på displayen.

4.15 PAUS

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget. Funktionen påverkar inte timern.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .



För att avaktivera funktionen: tryck på displayen. Tidigare värmeinställningar återupptas.



4.16 Låsa hällen

Hällen har 3 låsningsfunktioner: Lås nu, Displaylås och Barnlås.


Lås nu

Den här funktionen låser kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Den förhindrar oavsiktliga ändringar av inställningarna.

 Du kan lägga till genvägen till funktionen på statusfältet på kontrollpanelen .

Aktivera funktionen: tryck på  och välj funktionen från listan. För att aktivera funktionen kan du också trycka på genvägssymbolen på statusfältet .

För att avaktivera funktionen: tryck på displayen. Följ informationen på displayen och tryck på bokstäverna i alfabetisk ordning: A - O - X.


 När du stänger av hällen avaktiveras funktionen.


Displaylås och Barnlås

Displaylås funktionen förhindrar oavsiktlig ändring av inställningarna under tillagningen. När funktionen är aktiv och du inte ändrar några inställningar under 2 minuter låser den kontrollpanelen.

Barnlås funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering och drift av hällen när den är avstängd.

För att aktivera eller avaktivera


funktionerna: tryck på  och välj Meny tryck därefter på Säkerhet. På nästa skärm, välj om du vill stänga av eller sätta på funktionerna. Bekräfta ditt val.

 För att använda hällen utan att avaktivera funktionen, följ informationen på displayen och tryck på bokstäverna i alfabetisk ordning: A - O - X.

4.17 Genvägar



Du kan ställa in funktioner som du utför ofta som genvägar. Genvägar visas som symboler på statusfältet på kontrollpanelens skärm. Med genvägen kan du aktivera funktionen med en knapptryckning.

Aktivera genvägar: tryck på  och välj Meny tryck därefter på menyen för genvägar. På nästa skärm, välj funktionerna du vill visa som genvägar på statusfältet. Bekräfta ditt val.


4.18 Display

Du kan justera displayens ljusstyrka och bakgrund.

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

Det finns 6 olika bakgrundsfärger.


För att ändra inställningarna för


ljusstyrka och bakgrund: tryck på  och välj Meny tryck därefter på Display. Välj därefter mellan ljusstyrka och bakgrundsbilder. På nästa skärm, välj önskad inställning. Bekräfta ditt val.

4.19 Ljud

Du kan välja vilken typ av ljud du vill ha när hällen är på. Du kan också välja att stänga av ljudet.

För att ändra inställningarna för

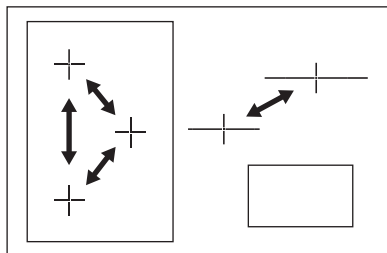
Ljudet: tryck på  och välj Meny tryck därefter på ljudmenyn. På nästa skärm, välj önskad inställning. Bekräfta ditt val.

-  Även om ljudet är avstängt kan du fortfarande höra ljudsignalen när timern tar slut eller när du stänger av hällen.

4.20 Effektregering-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 zonererna ändras mellan två nivåer.
- För den flexibla zonen kan du välja upp till tre kastruller. Om maximal laddning för fasen överskrids, avaktiveras funktionen. Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlets storlek och antal kokkärl. Funktionen minskar värmeinställningen för kastrullerna till högsta möjliga på fasen. Kokzonens symbol blir grå och värmeinställningen ändras mellan två nivåer. Den nedåtpekande pilen tänds i kokzonens symbol. Om du inte ändrar antalet kastruller på den flexibla zonen efter en minut, kommer det lägre värmeläget att ställas in för denna matlagningssession.





5. RÅD OCH TIPS



VARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kokkärl

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

-  Använd induktionskokzoner med korrekt kokkärl.

Kokkärlsmaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera

lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).

- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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



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

Kokkärlets mått

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

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

 Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:


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

- klickande ljud på flexibla zonen: kastrullen har inte detekterats och tillagningszonen är inte inställd.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

5.3 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 mjölkkrätter, 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.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, köttletter, 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.		
B>>	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

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

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.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk trasa från vänster till höger.

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 är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingschemat.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Säkringen har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
Hällen stängs av.	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
	Du satte något på touchkontrollen  .	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
En kastrull aktiverar två zoner.	Kastrullens botten är ojämn.	Flytta kastrullen lite tills den står på en zon.
Två eller flera zoner detekteras som en zon.	Kastrullerna står för nära varandra och tillagningszonerna ställdes inte in efter varje kastrull.	Ställ in varje zon individuellt efter att kastrullen har placerats på tillagningszonen.
Det finns ingen kokzonsindikation på den flexibla zonen.	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlens botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Det står redan kokkärl på zonen.	Flytta den ena kastrullen något för att få plats med den andra.
Power Boost aktiveras inte för kastrullen på den flexibla zonen.	Kastrullen är större än 240 mm. Maximal värmeställning har uppnåtts.	Det är normalt för den här storleken på kastrull. Använd mindre kastruller eller använd den högsta inställningen för den stora.
Värmeställningarna för kastrullerna på flexibla zonen minskas.	Du använder för många kastruller med högsta värmeläget på den flexibla zonen. Effektfunktionen är aktiverad.	Flytta några kastruller till induktionszonerna.
 tänds.	En av låsningsfunktionerna är aktiv.	För att låsa upp spisen, tryck på bokstäverna A - O - X. i alfabetisk ordning.
Pro Cook-funktionen stängs av.	Du använder fler än en kastrull.	Använd endast en kastrull för funktionen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayens ljusstyrka har minskat.	Temperaturen på zonerna är hög. För att displayen ska få en lång livslängd minskas ljusstyrkan beroende på temperaturen på hällen.	Låt hällen svalna.
Displayen reagerar inte för beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen.	Ta bort dessa. Flytta kastrullerna från displayen.
Effektstyrkan har minskat. Den nedåtppekande pilen tänds i kokzonens symbol.	Effektfunktionen är påslagen.	Se avsnittet "Daglig användning".
Bakgrundsbelysningen är på men displayens kontrast är svag.	Heta kokkärl täcker över displayen.	Avlägsna föremålet och låt hällen svalna tillräckligt. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kontrasten inte är tydlig.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
E 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 E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E3 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
E4 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen eftersom ett kokkärl har kokat torrt. Kokzonens överhettningsskydd för zonen har aktiverats.	Stäng av hällen och låt den svalna. Sätt på hällen igen. Om det berodde på kokkärlet försvinner meddelandet. Om meddelandet fortsätter att synas, kontakta auktoriserad serviceverkstad.
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om något föremål blockerar kylfläkten. Om meddelandet kommer tillbaka, kontakta auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplings-schemat.
E9 tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Om meddelandet fortsätter att synas, kontakta auktoriserad serviceverkstad.

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 glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

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

8. INSTALLATION



WARNING!
Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

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

8.3 Nätkabel

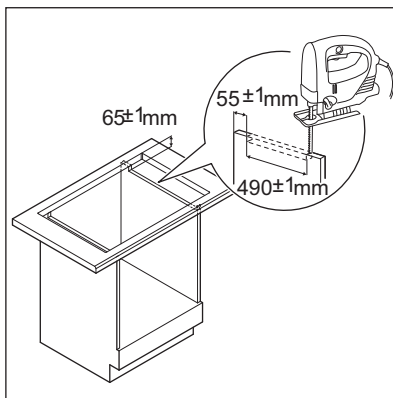
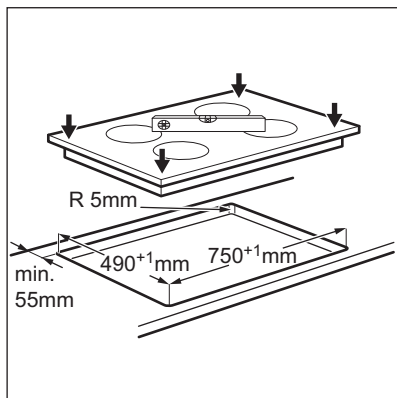
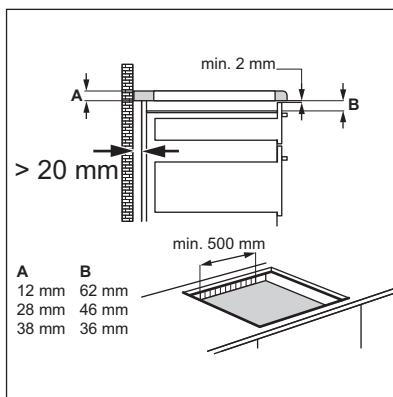
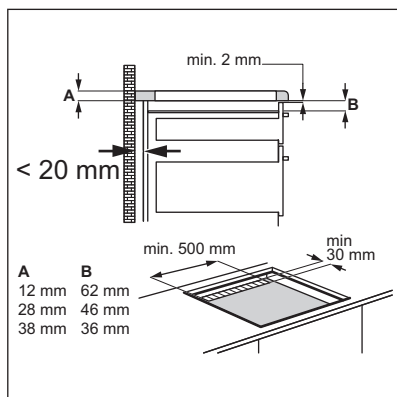
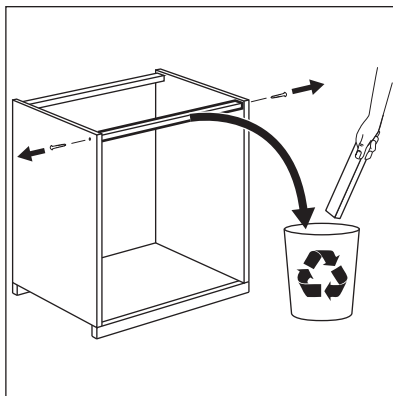
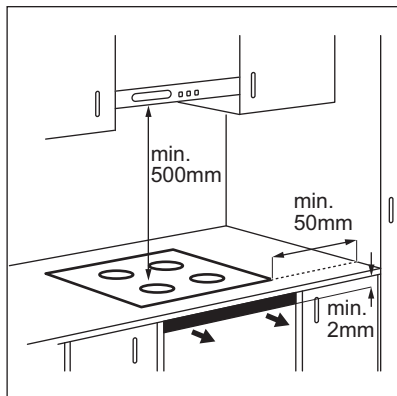
- Hällen är försedd med en nätkabel.

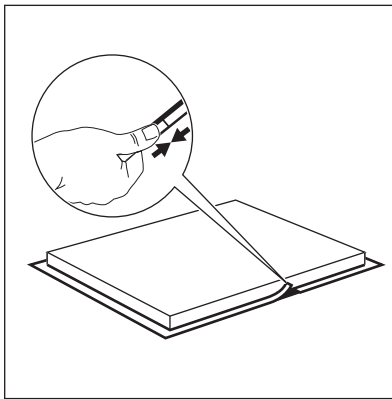
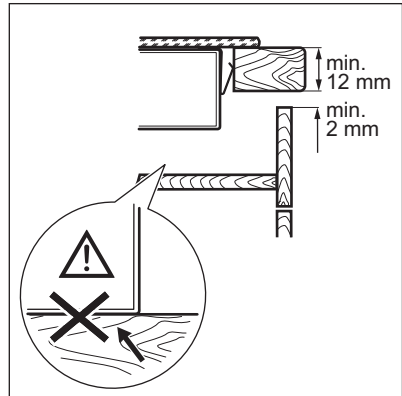
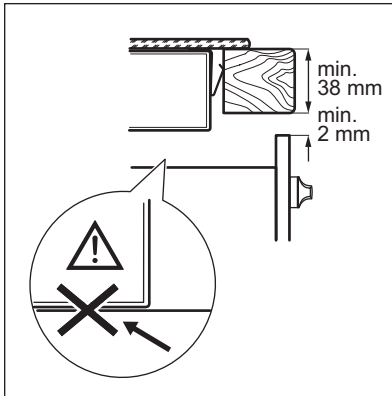
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05V2V2-F T min 90 °C. Kontakta din lokala servicestation.

8.4 Sätta fast tätningen

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

8.5 Montering





9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell EHX8H10FBK
 Typ 60 GBD K1 AU
 Induktion 7.4 kW
 Serienr
 ELECTROLUX

PNC 949 596 316 02
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Tillverkad i Tyskland
 7.4 kW
 CE 

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärls diameter [mm]
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	2300	3700	10	180 - 210

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

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

9.3 Flexibel zon-specifikation

Kokkärlens diameter [mm]	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Power Boost [W]	Power Boost maximala varaktighet [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning	EHX8H10FBK	
Typ av håll	Håll för inbyggnad	
Antal kokzoner	2	
Antal kokytor	1	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14,5 cm 21,0 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokytan	Vänster	L 45,4 cm B 30,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (E _{Electric cooking})	Höger fram Höger bak	175,7 Wh/kg 170,3 Wh/kg
Energiförbrukning för kokytan (E _{Electric cooking})	Vänster	188,4 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (E _{Electric hob})	182,3 Wh/kg	


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


10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.
- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkäril på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

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

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

www.electrolux.com/shop



867332932-A-472016

