



---

DA Kogesektion  
FI Keittotaso

---

Brugsanvisning  
Käyttöohje

2  
22

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                 | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 9  |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 15 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 17 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 17 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 20 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 20 |

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrere dit produkt for bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation

eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand af apparatet, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. Tilgængelige dele kan blive meget varme under brugen.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

### 1.2 Generelt om sikkerhed

- **ADVARSEL:** Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- **ADVARSEL:** Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- **FORSIGTIG:** Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller

- være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
  - **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
  - Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
  - Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
  - Undlad at bruge en damprensere til at rengøre apparatet.
  - Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
  - Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
  - Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
  - **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
  - Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
  - Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
  - Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
  - Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
  - Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
  - Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
  - Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
  - Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
  - Hvis apparatet installeres over en skuffe:
    - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
    - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
  - Fjern evt. separatorpaneler, der er installeret i kabinettet under apparatet.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
  - Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
  - Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
  - Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
  - Brug den korrekte netledning.
  - Netledningerne må ikke være viklet sammen.
  - Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
  - Kablet skal forsynes med trækaflastning.
  - Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
  - Brug ikke adaptore til flere stik og forlængerledninger.
  - Pas på, at du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
  - Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
  - Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
  - Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
  - Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
  - Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
  - Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal

### 2.2 Tilslutning, el



#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.

have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbninger ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezone på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved

en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.

- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

## 2.6 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

# 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

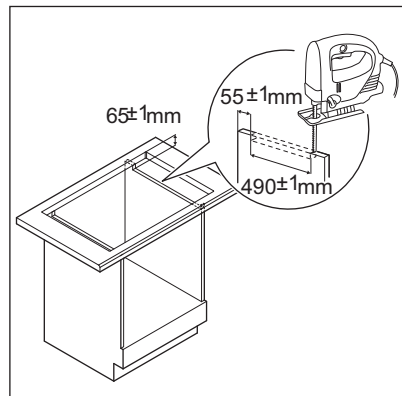
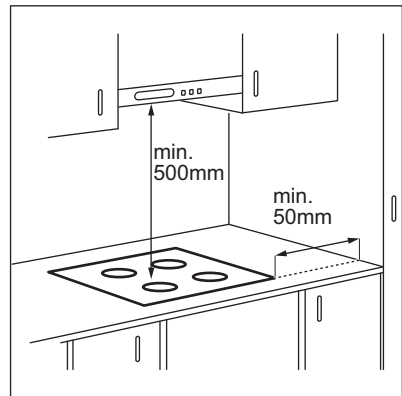
## 3.2 Indbygningskogesektioner

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

## 3.3 Tilslutningskabel








- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt lokale servicecenter.

## 3.4 Montering







- 5  Nedtællingstimer-kontrollampe.
- 6 Timerdisplay: **00 - 99** minutter.
- 7  For at slå Bridge-funktionen til/fra.
- 8  For at indstille timerfunktionen.
- 9  For at øge og mindske tiden.
- 10  For at slå Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen til/fra.
- 11  For at slå Pause-funktionen til/fra.
- 12 **P** For at aktivere funktionen PowerBoost.
- 13 Kontrollinje til at indstille et varmetrin **0 - 9**.
- 14  For at slå PowerSlide-funktionen til/fra.

### 4.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

≡ / = / -

Forbrændingsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoneer, selv hvis du ikke bruger dem.

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

Når kogesektionen er deaktiveret, er indikatorerne stadigvæk synlige. Når kogesektionen er kold nok, forsvinder de.



## 5. DAGLIG BRUG



#### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen. Kontrollinjerne tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen. Når kogesektionen er slukket, kan du kun se .

### 5.2 Automatisk slukning

**Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:**

- du ikke stiller kogegrej på kogesektionen i 50 sekunder,

- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogegrejet,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

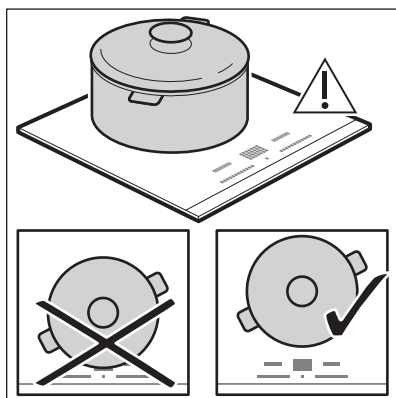
| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| 1 - 2     | 6 timer                         |
| 3 - 4     | 5 timer                         |
| 5         | 4 timer                         |
| 6 - 9     | 1,5 timer                       |

### 5.3 Brug af kogezoneerne



#### **FORSIGTIG!**

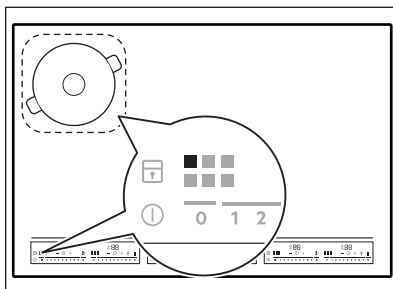
Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.



Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.

Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

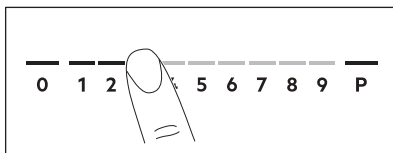
Når du sætter kogegrejet i den rette position, genkender kogesektionen det, og den passende kontrollinje tændes. En rød kogezonelampe vises over kontrollinjen og angiver grydens placering.



Hver firkant på kontrolpanelet repræsenterer én kogezone på induktionskogeoverfladen. Zoneindikatorer viser hvilken kogezone, der styres af den passende kontrollinje.

### 5.4 Varmetrinnet

Berør kontrollinjen ved det ønskede varmetrin, eller bevæg din finger langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en varmezone.



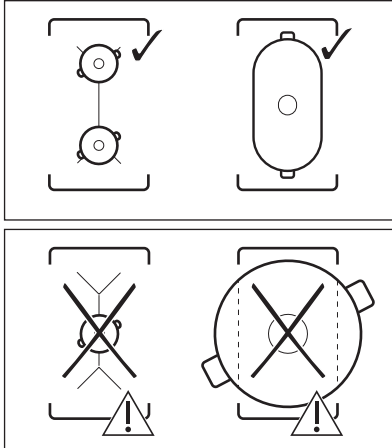
Når du stiller en gryde på kogezoneen og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 2 minutter, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen og kogezonelampen blinker i 2 minutter. Hvis du stiller gryden på kogezoneen igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezoneen.


### 5.5 Bridge-funktion

Funktionen forbinder to kogezoneer, så de fungerer som én samlet. Du kan bruge funktionen med stort kogegrej.

1. Stil kogegrejet på to kogezoneer. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner.
2. Tryk på for at aktivere funktionen.
3. Indstil varmetrinnet.

Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.




Rør ved  for at deaktivere funktionen. Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

## 5.6 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på **P** for at aktivere funktionen for kogezoneen. Symbolet bliver rødt. Funktionen deaktiveres automatisk.


 Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.






## 5.7 Timer

### Nedtællingstimer



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

Indstil varmetrinnet til den passende kogezone, og indstil derefter funktionen.

1. Berør  for at aktivere funktionen eller ændre tiden.



Timercifrene  og kontrollamperne  og  tændes på displayet.  bliver rød, og  bliver hvid.







Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder alle kontrollamper efter 4 sekunder.

2. Berør  eller  for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen.


Kontrollamperne ,  og  forsvinder.  forbliver rød.




Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Kontrollamperne for  og  tændes. Brug  eller  til at indstille  på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

### CountUp Timer (Optællingstimer)

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe en kogezone er tændt.





Berør  to gange for at aktivere funktionen.





Lampen  bliver rød, og timeren begynder automatisk at tælle op. Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Tryk på , når lamperne lyser.

### Minutur



Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezoneerne ikke betjenes.




Stil en gryde på en kogezone for at se kontrolpanelet.




1. Berør , indtil lampen  bliver rød, for at aktivere funktionen.
2. Berør  eller  for at indstille tiden.


Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder. Kontrollamperne ,  og  forsvinder.  forbliver rød.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Berør  for at slå lydsignalet fra.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Kontrollamperne  og  tændes.



Brug  eller  til at indstille  på displayet.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.


## 5.8 Pause


Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på kontrolpanelerne låst.

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne  og  anvendes.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.


Berør  for at aktivere funktionen. Symbolerne bliver røde. Varmeindstillingen sænkes til 1.


Rør ved  for at deaktivere funktionen. Symbolet bliver hvidt. Den forrige varmeindstilling tændes.


## 5.9 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

Berør  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt og blinker.


Funktionen deaktiveres ved at berøre . Symbolet bliver hvidt.

 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.


## 5.10 Børnesikring af ovnen


Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.



Berør , indtil den bliver rød, for at aktivere funktionen.

Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.


 Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

**Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .

 tændes.

Berør , indtil den bliver hvid. Kontrolpanelet vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder. Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med , er funktionen stadigvæk aktiv.

**For at deaktivere funktionen**


**permanent:** Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør , indtil den bliver hvid. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

## 5.11 PowerSlide



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

Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin.


Kogesektionen detekterer kogegrejets position og justerer varmetrinnet, der svarer til positionen.

 Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen. Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

- Zoneindikatoren viser begge zoner i en bro, selv hvis kun én af zonerne anvendes.
- Du kan kun justere varmetrinnet manuelt, hvis mindst én af zonerne aktiveres automatisk.
- Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine varmetrin og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.
- Hvis du vil ændre varmetrinnet, skal du løfte kogegrejet og stille det på en anden zone. Hvis kogegrejet skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

Berør  for at aktivere funktionen. Symbolet bliver rødt, og kontrollinjen viser standardvarmetrinnet. Alle kogezoner er tændt i 9 minutter. Efter 9 minutter udsendes der et lydsignal, og de tomme kogezoner bliver deaktiveret. Berør  for at genoptage denne funktion. Du kan flytte gryden eller stille den i en ny position. For at modificere standardvarmetrinnet manuelt skal du berøre kontrollinjen og vælge det passende niveau.

- Du kan kun standardvarmetrinnet, hvis funktionen er aktiv.
- Du kan ændre standardvarmetrinnene for hver placering separat. Når du deaktiverer kogesektionen, husker den dine indstillinger og anvender dem næste gang, du aktiverer funktionen.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Symbolet bliver hvidt.

## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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



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

### Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

### Automatiske tilstande

|                             | Auto-<br>ma-<br>tisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Funktionen H0               | Slukket                     | Slukket                    | Slukket                     |
| Funktionen H1               | Tænd                        | Slukket                    | Slukket                     |
| Funktionen H2 <sup>3)</sup> | Tænd                        | Blæserhastighed 1          | Blæserhastighed 1           |
| Funktionen H3               | Tænd                        | Slukket                    | Blæserhastighed 1           |
| Funktionen H4               | Tænd                        | Blæserhastighed 1          | Blæserhastighed 1           |
| Funktionen H5               | Tænd                        | Blæserhastighed 1          | Blæserhastighed 2           |





|               | Auto-<br>ma-<br>tisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup>  | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|---------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Funktionen H6 | Tænd                        | Blæser-<br>hastig-<br>hed 2 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 3 |

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

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

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

## Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for apparatet.
2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Berør  nogle få gange, indtil H tændes.
5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.


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






Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

## Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

Berør , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et et niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren.








Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.





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

## 5.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved  i 3 sekunder for at tænde for funktionen. Displayet tændes og slukkes.
2. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes.
3. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:
  -  - lyden er slukket
  -  - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

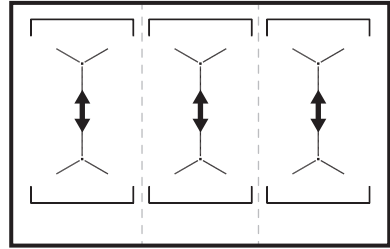
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

## 5.14 Effektstyring-funktion

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3680 W.

- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- For kogezone, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højst mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal du først reducere det for de andre kogezone.
- Aktivering af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.



## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.



Brug induktionskogezone med kogegrej, der er egnet hertil.

#### Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

#### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

#### Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se under "Tekniske data".

### 6.2 Lyden under drift

#### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

**Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.**

### 6.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

### 6.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af

strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Anvendes til:   | Tid (min.)  | Råd  |
|-----------|---|-------------|--|
| 1         | At holde færdigtilberedt mad varm.  | efter behov | Læg et låg på kogegrejet.  |
| 1 - 2     | Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.  | 5 - 25      | Rør ind imellem.   |
| 1 - 2     | Stivne/størkne: luftige om-eletter, bagte æg.   | 10 - 40     | Læg låg på under tilberedningen.   |
| 2 - 3     | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.   | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen. |
| 3 - 4     | Dampning af grøntsager, fisk, kød.  | 20 - 45     | Tilsæt et par spsk. væske.   |
| 4 - 5     | Dampning af kartofler.  | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.   |
| 4 - 5     | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.  | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.  |
| 6 - 7     | Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.  |
| 7 - 8     | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.   | 5 - 15      | Vendes undervejs.  |
| 9         | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                               |             |  |
| P         | Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.  |             |  |

## 6.5 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

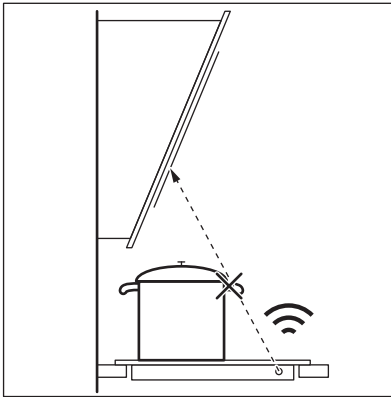
Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks.

med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.


**Emhætten på billedet er kun et eksempel.**





Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob<sup>2</sup>Hood er tændt.

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

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

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 8. FEJLFINDING




### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 8.1 Hvis noget går galt...

| Problemer  | Mulige årsager  | Løsning  |
|--|---|--|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.  | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.        | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.                        |
|  | Sikringen er sprunget.  | Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
|  | Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.  | Berør kun ét sensorfelt.   |
|  | Pause er i brug.  | Der henvises til "Daglig brug".  |
|  | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.   | Tør betjeningspanelet af.  |
| Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for den ene af kogezoneerne.                                     | De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm.<br>Din kogesektion virker korrekt.   | Reducer varmetrinnet for de andre kogezoneer, der er tilsluttet til den samme fase.<br>Se under "Effektstyring".           |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har tildækket et eller flere sensorfelter.   | Flyt genstanden fra sensorfelterne.  |
| Sektionen slukkes.   | Du har lagt noget på sensorfelterne ①.  | Flyt genstanden fra tastene.   |
| Restvarmeindikator tænder ikke.  | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm.               |
| Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.   | Du har tildækket betjeningspanelet.   | Fjern genstanden fra betjeningspanelet.  |
|  | Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.  | Brug en mindre gryde, skift kogezone eller betjen emhætten manuelt.  |
| Opkogningsautomatik går ikke i gang.   | Kogezonen er varm.  | Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.  |
|  | Det højeste varmetrin er valgt.   | Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.   |

| Problemer  | Mulige årsager  | Løsning   |
|--|---|---|
| Tasterne bliver varme.   | Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.    | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.   |
| Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.  | Lydene er slået fra.  | Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".   |
|  tændes.          | Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.                                      | Der henvises til "Daglig brug".   |
| Kontrolpanelet blinker.  | Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.           | Stil kogegrej på zonen, så den dækker kogezonen helt.   |
|  | Der er brugt forkert kogegrej.  | Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".   |
|  | Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.                      | Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".   |
|  | PowerSlide er i brug. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde. | Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".  |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektionen.   | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
| Du kan høre en konstant biplud.  | Den elektriske tilslutning er forkert.  | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.  |

## 8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Sørg for, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Mærkeplade

Model HOB980MF  
Type 61 E6A 04 AA  
Induktion 11.0 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 043 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
11.0 kW



### 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter for kogegrej [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Bageste venstre  | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Forrest i midten | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Bagest i midten  | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Forreste højre   | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Bageste højre    | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation ifølge EU 66/2014

|  |                       |                        |
|--|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model                | HOB980MF              |                        |
| Type kogesektion                       | Indbygget kogesektion |                        |
| Antal kogeområder                      | 3                     |                        |
| Opvarmningsteknologi                   | Induktion             |                        |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Venstre               | L 37.9 cm<br>B 22.0 cm |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde | Midt                  | L 37.9 cm<br>B 22.0 cm |

|  |         |                        |
|--|---------|------------------------|
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde           | Højre   | L 37.9 cm<br>B 22.0 cm |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Venstre | 186,8 Wh/kg            |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Midt    | 186,8 Wh/kg            |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Højre   | 186,8 Wh/kg            |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |         | 186,8 Wh/kg            |

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne


## 10.2 Energibesparelse


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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

# 11. MILJØHENSYN

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

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 22 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 25 |
| 3. ASENNUS.....             | 27 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 28 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 29 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 35 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 38 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 38 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 40 |
| 10. ENERGIA TEHOKKUUS.....  | 41 |

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

**Vieraile verkkosivullamme:**



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita

aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

## 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.



## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet,

sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta),  
vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.
- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineksia kuumaan öljyyn.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.

- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikkuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke laite pois toiminnasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Kytke laite irti sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## 2.5 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

# 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

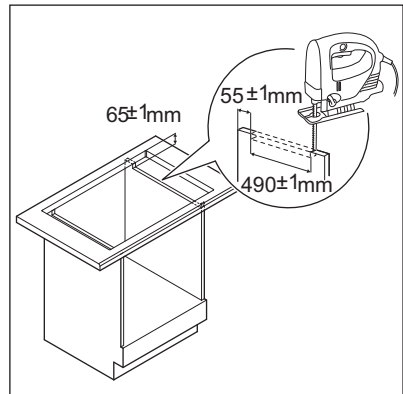
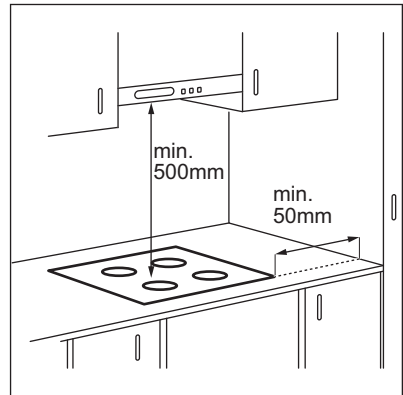
## 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

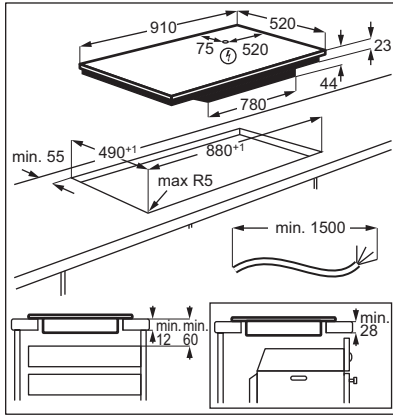
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

## 3.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Käytä vaurioituneen virtajohtotyypin vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C lämpötilan. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## 3.4 Asennus

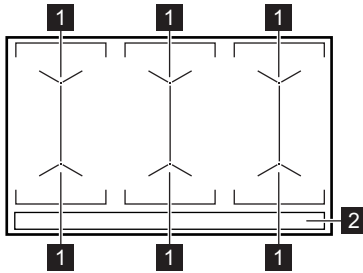




**i** Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmitä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

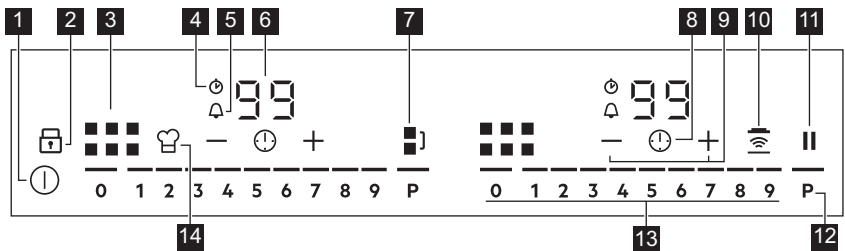
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet











- 1** Induktiokeittoalue
- 2** Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet




- 1** ⓪ Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 2** 🔒 Kytkee lukituksen tai lapsilukon toimintaan ja pois toiminnasta.
- 3** ■■■■ Keittoalueen merkkivalo.
- 4** 🕒 CountUp Timer -merkkivalo.

- 5  Ajanlaskenta-automatiikka -merkkivalo.
- 6 Ajastimen näyttö: **00 - 99** minuuttia.
- 7  Toiminnon Bridge kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 8  Ajastintoiminnon asettaminen.
- 9  Ajan lisääminen ja vähentäminen.
- 10  Toiminnon Hob<sup>2</sup>Hood kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 11  Toiminnon Tauko kytkeminen päälle ja pois päältä.
- 12  PowerBoost-toiminnon kytkeminen toimintaan.
- 13 Säätöpalkki tehotason **0 - 9** asettamiseen.
- 14  Toiminnon PowerSlide kytkeminen päälle ja pois päältä.

### 4.3 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmais)



#### **VAROITUS!**

 / = / - Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

Merkkivalot näkyvät, vaikka keittotasot kytkettäisiin pois toiminnasta. Merkkivalot sammuvat, kun keittotasot on riittävän viileä.



## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasot kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan. Säätöpalkit syttyvät, kun keittotasot kytketään toimintaan ja sammuvat, kun keittotasot kytketään pois toiminnasta. Kun keittotasot on kytketty pois toiminnasta, näkyvissä on vain .

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- keittotasolle ei aseteta keittoastiat 50 sekunnin kuluessa
- tehotasoa ei aseteta 50 sekunnin kuluessa keittoastian asettamisen jälkeen
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina) yli 10 sekunnin ajaksi. Kun äänimerkki kuuluu, keittotasot kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin)

painstinpanulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

### Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

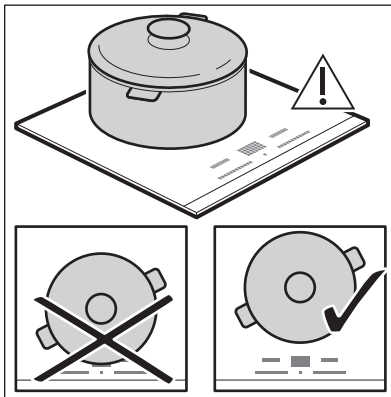
| Tehotaso | Keittotason pois kytkeytymisaika |
|----------|----------------------------------|
| 1 - 2    | 6 tuntia                         |
| 3 - 4    | 5 tuntia                         |
| 5        | 4 tuntia                         |
| 6 - 9    | 1,5 tuntia                       |

## 5.3 Keittoalueiden käyttäminen



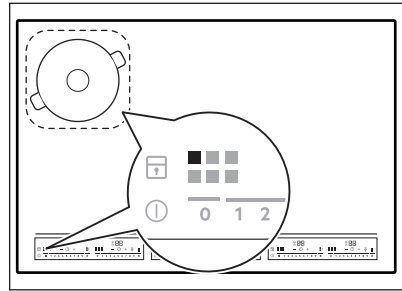
### HUOMIO!

Älä aseta kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päälle. Muutoin elektroniset osat voivat vaurioitua.



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

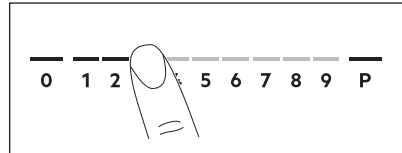
Kun keittoastia asetetaan oikeaan kohtaan, keittotaso tunnistaa sen ja vastaava säätöpalkki syttyy. Säätöpalkin yläpuolelle syttyy punainen keittoalueen merkkivalo, joka ilmoittaa keittoastian sijainnin.



Käyttöpaneelin neliöt vastaavat induktiokeittotason keittoalueita. Alueiden merkkivalot ilmoittavat keittoalueen, johon säätöpalkki viittaa.

## 5.4 Tehotaso



Kosketa säätöpalkkia haluamasi tehotason kohdalta tai siirrä somea säätöpalkissa keittoalueen tehotason asettamiseksi tai säätämiseksi.



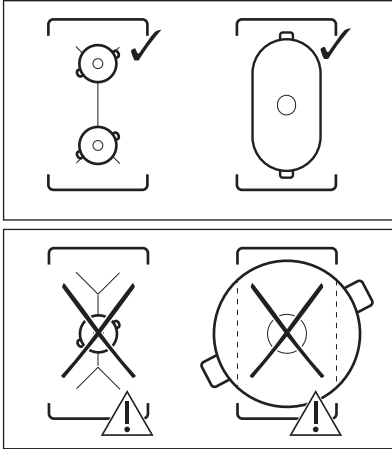
Kun keittoalueelle on asetettu keittoastia ja tehotaso on asetettu, se jää päälle 2 minuutin ajaksi keittoastian poistamisen jälkeen. Säätöpalkki ja keittoalueen merkkivalo vilkkuvat 2 minuutin ajan. Jos keittoastia asetetaan uudelleen keittoalueelle tämän ajan kuluessa, tehotaso aktivoituu uudelleen. Muutoin keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

## 5.5 Bridge -toiminto

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena. Voit käyttää toimintoa suurella keittoastialla.

1. Aseta keittoastia kahdelle keittoalueelle. Keittoastian tulee peittää molempien alueiden keskiosat.
2. Kytke toiminto päälle painamalla  -merkkivaloon syttyy valkoinen valo.
3. Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .
3. Aseta tehotaso.

Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta.



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

## 5.6 PowerBoost

Tämä toiminto lisää vastaavan induktiokeittoalueen tehoa keittoastian koosta riippuen. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan vain rajoitetuksi ajaksi.

Kytke keittoalueen toiminto päälle koskettamalla painiketta **P**. Symboliin syttyy punainen valo. Toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Katso maksimikesto kohdasta "Tekniset tiedot".

## 5.7 Ajastin

### Ajanlaskenta-automatiikka

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

Aseta keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

1. Kytke toiminto päälle tai muuta aikaa koskettamalla painiketta .

Ajastimen arvo ja merkkivalot ja syttyvät näyttöön. -merkkivaloon syttyy punainen valo ja -merkkivaloon valkoinen valo.

Jos ajastinta ei ole asetettu, kaikki merkkivalot sammuvat 4 sekunnin kuluttua.

2. Kosketa painiketta tai ajan asettamiseksi (00 - 99 minuuttia). Ajastin käynnistyy automaattisesti 3 sekunnin kuluttua. Merkkivalot , , ja sammuvat. -merkkivalossa palaa punainen valo. Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu . Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalo ja syttyy. Paina painiketta tai asettaaksesi näyttöön arvon . Vaihtoehtoisesti voit asettaa tehotason arvoon 0. Tällöin äänimerkki deaktivoituu ja ajastin peruutetaan.

### CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta kaksi kertaa.





Merkkivaloon syttyy punainen valo, ajastin käynnistyy automaattisesti.




Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Kun merkkivalot syttyvät, kosketa .



### Hälytinajastin


Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta.

Aseta keittoastia keittoalueelle käyttöpaneelin näyttämiseksi.

1. Kytke toiminto päälle koskettamalla painiketta , kunnes merkkivaloon  syttyy punainen valo.
2. Kosketa  $+$  tai  $-$  ajan asettamiseksi. Toiminto käynnistyy automaattisesti 4 sekunnin kuluttua. Merkkivalot ,  $+$  ja  $-$  sammuvat.  -merkkivalossa palaa punainen valo. Voit poistaa keittoastian toimintoa asettaessa.

Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu  . Sammuta äänimerkki koskettamalla painiketta .



Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Merkkivalot  $+$  ja  $-$  syttyvät. Paina painiketta  $-$  tai  $+$  asettaaksesi näyttöön arvon .

 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.


## 5.8 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.


Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .


Symboli muuttuu punaiseksi. Tehotaso laskee arvoon 1.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Symboli muuttuu valkoiseksi. Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.


## 5.9 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta . Symboliin syttyy punainen valo, joka vilkkuu.


Kytke toiminto pois päältä koskettamalla . Symboliin syttyy valkoinen valo.


 Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.10 Uunin lapsilukko





Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.


Kytke keittotaso ensin toimintaan. Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy punainen valo toiminnon kytkemiseksi toimintaan. Säätopalkki sammuu. Kytke keittotaso pois päältä.

 Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä.

**Voit kytkeä toiminnon pois päältä vain yhtä keittoaikaa koskien:** Kytke

keittotaso toimintaan painikkeella   syttyy. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätopalkki syttyy. Aseta tehotaso 50 sekunnin kuluessa. Voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen päällä.

**Toiminnon kytkeminen pysyvästi pois päältä:** Kytke keittotaso toimintaan ilman tehotason säätöä. Kosketa painiketta , kunnes siihen syttyy valkoinen valo. Säätopalkki syttyy. Kytke keittotaso pois päältä.

## 5.11 PowerSlide

Tämä toiminto mahdollistaa lämpötilan säätämisen siirtämällä keittoastian induktiokeittoalueen toiseen kohtaan.

Toiminto jakaa induktiokeittoalueen kolmeen, tehotasoltaan erilaiseen



alueeseen. Keittotaso tunnistaa keittoastian sijainnin ja säätää tehotason sen mukaan.



Käytä ainoastaan yhtä keittoastiaa toiminnon käytön aikana. Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

- Alueen merkkivalo osoittaa sillan molemmat alueet, vaikka ainoastaan yksi alue olisi käytössä.
- Tehotasoa voidaan säätää manuaalisesti vain silloin, kun vähintään yksi alue on kytketty automaattisesti toimintaan.
- Voit muuttaa kunkin asennon tehotasoa erikseen. Kun keittotaso kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetetun tehotason ja kytkee sen päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.
- Jos haluat muuttaa tehotasoa, nosta keittoastia ja aseta se toiselle alueelle. Jos keittoastiaa liu'utetaan, pinta voi naarmuuntua ja sen väri muuttua.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta

Symboliin syttyy punainen valo ja säätöpalkki näyttää oletustehotason. Kaikki keittoalueet toimivat 9 minuutin ajan.

9 minuutin kuluttua kuuluu äänimerkki ja tyhjät keittoalueet kytkeytyvät pois toiminnasta. Voit jatkaa toimintoa

koskettamalla painiketta Voit siirtää keittoastiaa tai asettaa sen uuteen asentoon.

Voit muuttaa oletustehotasoa manuaalisesti koskettamalla säätöpalkkia ja valitsemalla oikean tason.

- Oletustehotasoa voidaan muuttaa ainoastaan toiminnon ollessa toiminnassa.
- Voit muuttaa kunkin asennon oletustehotasoa erikseen. Kun

keittotaso kytketään pois toiminnasta, se muistaa asetukset ja kytkee ne päälle seuraavalla toiminnon käyttökerralla.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta Symboliin syttyy valkoinen valo.

## 5.12 Hob<sup>2</sup>Hood

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



Uuseimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

### Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 - H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

### Valon syyttäminen

Voit asettaa keittotason syyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 - H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

## Automaattitilat





|                       | Auto-<br>maat-<br>tinen<br>valo | Keittä-<br>minen <sup>1)</sup> | Paista-<br>minen <sup>2)</sup> |
|-----------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H0               | Pois                            | Pois                           | Pois                           |
| Tila H1               | Pääl-<br>lä                     | Pois                           | Pois                           |
| Tila H2 <sup>3)</sup> | Pääl-<br>lä                     | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H3               | Pääl-<br>lä                     | Pois                           | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H4               | Pääl-<br>lä                     | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H5               | Pääl-<br>lä                     | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  |
| Tila H6               | Pääl-<br>lä                     | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 3  |

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja sää-  
tää puhaltimen nopeuden automaattitilan  
mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja sää-  
tää puhaltimen nopeuden automaattitilan  
mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon  
päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

## Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen  
sekunnin ajan.  
Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen  
sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman  
kerran, kunnes H syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta   
automaattitilan valitsemiseksi.

Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket  
keittotason pois päältä, liesituulettimen  
puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän  
jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä  
kytkee puhaltimen pois päältä  
automaattisesti, puhallinta ei voida  
kytkä vahingossa päälle seuraavan 30  
sekunnin aikana.






Kun haluat säätää  
liesituulettinta suoraan  
liesituulettimen paneelista,  
kytke toiminnon  
automaattitila pois päältä.

## Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Puhallinta voidaan säätää myös  
keittotasosta manuaalisesti.

Kosketa painiketta  keittotason ollessa  
toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin  
pois päältä ja voit säätää puhaltimen  
nopeutta manuaalisesti.



Painiketta  painaessa lisää puhaltimen  
nopeutta yhdellä. Kun saavutat  
tehotason ja painat painiketta   
uudelleen, puhaltimen nopeudeksi  
säätty 0 ja liesituulettimen puhallin  
kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä  
puhaltimen uudelleen päälle nopeudella  
1 koskettamalla .



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

## 5.13 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso ensin pois toiminnasta.

1. Toiminto kytetään toimintaan  
koskettamalla painiketta  kolmen  
sekunnin ajan.  
Näyttö syttyy ja sammuu.
2. Kosketa painiketta  kolmen  
sekunnin ajan.

b0 tai b1 syttyy.

- Kosketa ajastimen painiketta + seuraavien asetuksien valitsemiseksi:
  - b1 - äänimerkit pois käytöstä
  - b0 - äänimerkit käytössä
- Vahvista valinta odottamalla, että keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

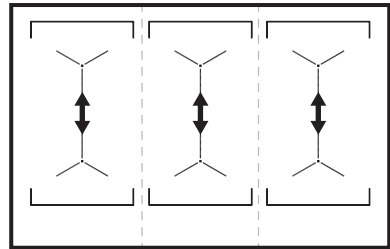
Kun toiminto on asetettu asentoon b1, äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta ①
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automaatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

### 5.14 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3680 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.

- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3680 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Jos keittoalueen teho on matalampi, käyttöpaneelissa näkyvät suurimmat tehotasot.
- Jos suurempi tehotaso ei ole käytettävissä, laske ensin muiden keittoalueiden tehotasoa.
- Toiminnon aktivoituminen riippuu keittoastioiden määrästä ja koosta.



## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

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

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

#### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.



Katso "Tekniset tiedot".

## 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

**Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

## 6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen

kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

## 6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehoton ja virrankulutuksen riippuvuus suhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso | Käyttökohde:  | Aika (min)     | Vinkkejä  |
|----------|---|----------------|---|
| 1        | Valmiiden ruokien lämpimänäpito.                                | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi.  |
| 1 - 2    | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liiviatteen sulattaminen. | 5 - 25         | Sekoita aika ajoin.   |
| 1 - 2    | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.               | 10 - 40        | Valmista kannen alla.   |
| 2 - 3    | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.   | 25 - 50        | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4    | Höyrytetty vihannekset, kala, liha.                             | 20 - 45        | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.   |
| 4 - 5    | Höyryssä kypsennetyt perunat.                                   | 20 - 60        | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.   |

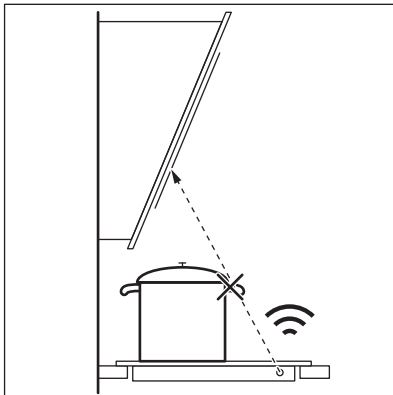
| Tehotaso | Käyttökohde:  | Aika (min)     | Vinkejä                                       |
|----------|---|----------------|---|
| 4 - 5    | Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.  | 60 - 150       | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet. |
| 6 - 7    | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puoli välissä.            |
| 7 - 8    | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.   | 5 - 15         | Käännä kypsennyksen puoli välissä.            |
| 9        | Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.   |                |   |
| <b>P</b> | Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.  |                |   |

## 6.5 Neuvoja ja vinkejä Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:


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

**Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnon ollessa päällä.

### Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käytävissä Electrolux-liesituulettimissa on oltava merkki .

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen

ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirikkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirikkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS




### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt

| Ongelma  | Mahdollinen syy  | Korjaustoimenpide   |
|--|--|---|
| Keittotaso ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää. | Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.  |
|  | Sulake on palanut.   | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|  | Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.                              | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.   |
|  | Tauko on kytketty päälle.  | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
|  | Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.  | Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.  |

| Ongelma  | Mahdollinen syy   | Korjaustoimenpide   |
|--|---|---|
| Suurinta tehotasoa ei voi valita yhdelle keittoalueelle.   | Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon.<br>Keittotasosi toimii virheettömästi. | Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa.<br>Katso kohta "Tehonhallinta".  |
| Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta.<br>Äänimerkki kuuluu, kun keittotaso on kytketty pois toiminnasta. | Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.   | Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.   |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.  | Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.  | Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.   |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.  | Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.                 | Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.  | Käyttöpaneeli on peitetty.  | Poista esineet käyttöpaneelin päältä.   |
|  | Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.  | Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.           |
| Automaattinen kuumennus ei toimi.  | Alue on kuuma.  | Anna alueen jäähtyä riittävästi.  |
|  | Korkein tehotaso on asetettu.   | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.   |
| Kosketuspainikkeet kuumenevat.   | Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.                                    | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.                                    |
| Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.   | Äänimerkit on poistettu käytöstä.   | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                   |
|  syttyy.  | Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.  | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
| Säätöpalkki vilkkuu.   | Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.                                  | Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.                           |
|  | Keittoastia on sopimaton.   | Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".                            |

| Ongelma                                      | Mahdollinen syy   | Korjaustoimenpide   |
|--|---|---|
|  | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.   | Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".  |
|  | PowerSlide on kytketty päälle. Joustavalle induktiokeittoalueelle on asetettu kaksi keittoastiaa. | Käytä vain yhtä keittoastiaa. Katso kohta "Joustava induktiokeittoalue".  |
| E ja numero syttyy.                          | Keittoalueessa on jokin vika.   | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä. | Sähköliitäntä on virheellinen.  | Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.  |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun

huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

# 9. TEKNISET TIEDOT

## 9.1 Arvokilpi

Malli HOB980MF  
 Tyypin 61 E6A 04 AA  
 Induktio 11.0 kW  
 Sarjanumero .....  
 ELECTROLUX

PNC-tuotenumero 949 599 043 00  
 400 V 3N 50 - 60 Hz  
 Valmistettu Saksassa  
 11.0 kW





## 9.2 Keittoalueiden määritykset

| Keittoalue        | Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kesto enintään [min] | Keittoastian halkaisija [mm] |
|-------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vasemmalla edessä | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Vasemmalla takana | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Keskellä edessä   | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Keskellä takana   | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Oikealla edessä   | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Oikealla takana   | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot seuraavan mukaisesti: EU 66/2014

|  |          |                                      |
|--|----------|--------------------------------------|
| Mallin tunnus                                      |          | HOB980MF                             |
| Keittotasotyyppi                                   |          | Kalusteeseen asennettava keittotasoa |
| Keittoalueiden määrä                               |          | 3                                    |
| Kuumennustekniikka                                 |          | Induktio                             |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)              | Vasen    | L 37.9 cm<br>W 22.0 cm               |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)              | Keskellä | L 37.9 cm<br>W 22.0 cm               |
| Keittoalueen pituus (L) ja leveys (W)              | Oikea    | L 37.9 cm<br>W 22.0 cm               |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen    | 186,8 Wh/kg                          |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Keskellä | 186,8 Wh/kg                          |

|  |       |             |
|--|-------|-------------|
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Oikea | 186,8 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)      |       | 186,8 Wh/kg |



EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

## 10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

# 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

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



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



867350943-A-262019

