

HHHX890PMC

EN User Manual | **Hob**

2

IS Notendaleiðbeiningar | **Helluborð**

39



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. INSTALLATION..... 8

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 11

5. BEFORE FIRST USE..... 14

6. DAILY USE..... 16

7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA..... 25

8. HINTS AND TIPS..... 26

9. CARE AND CLEANING..... 28

10. TROUBLESHOOTING..... 31

11. TECHNICAL DATA..... 35

12. ENERGY EFFICIENCY..... 36

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 38

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the

mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional

cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.

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

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.

- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.



WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Food sensor



WARNING!

Risk of injury and burns.

- Use the Food sensor according to its purpose. Do not use it to open or lift anything.
- Use only the Food sensor recommended for the hob, one at a time.
- Do not use it when it is malfunctioning or damaged.
- Do not use the Food sensor in the oven or microwave.

- Make sure that the Food sensor is always inside the food or liquid, up to the minimum level mark.
- Clean the Food sensor before and after each use. Be careful, the tip of the Food sensor is pointed.
- Use only neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects. Do not wash the Food sensor in the dishwasher. The silicone handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.
- Use the original packaging to store and charge the Food sensor.
- Make sure that the Food sensor is cool, clean, and dry before placing it into the charger.
- Store the Food sensor in a safe, dry place out of the reach of children.

2.5 Care and cleaning

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

2.6 Service

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

2.7 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

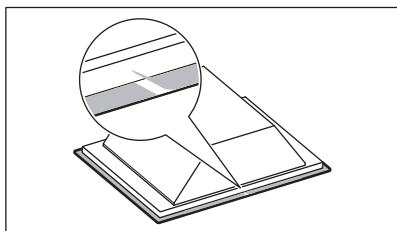
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Assembly

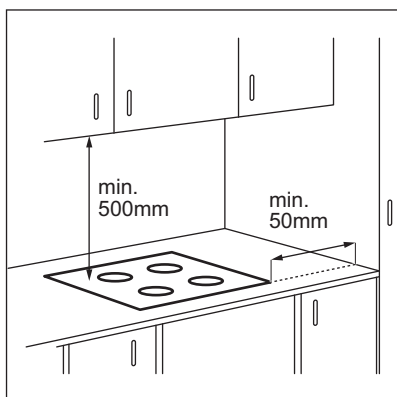
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.



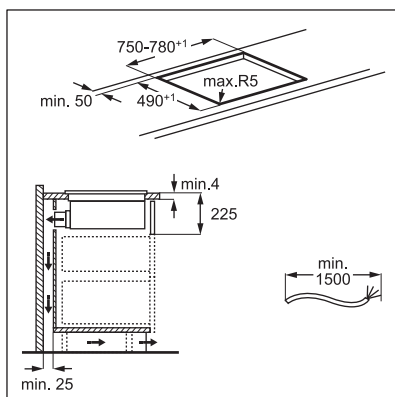
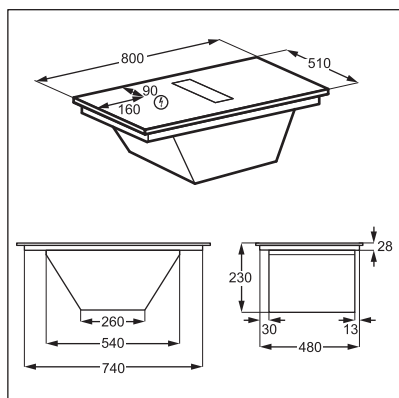
Only for selected countries

In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

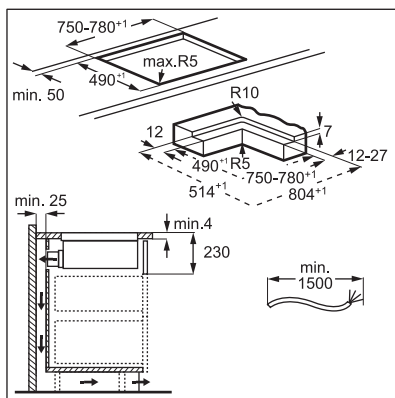
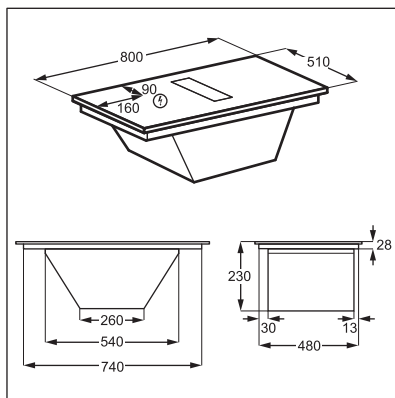


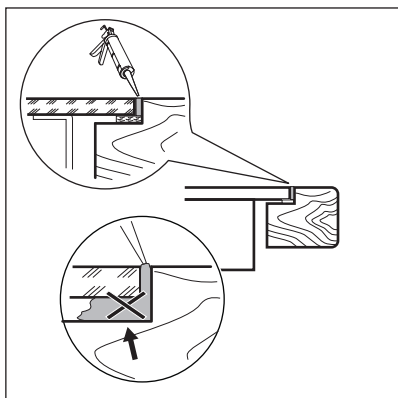
If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION





Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction extractor hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Filter housing assembly

The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.

Before the first use make sure to insert the long life carbon filters inside the housing with the handles facing inwards. Refer to "Cleaning the hood filters". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood system and place the grid on the hood.

3.5 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable and may only be operated with a A fused safety socket.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type which withstands a temperature of 125 °C or higher.
- Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

CAUTION!

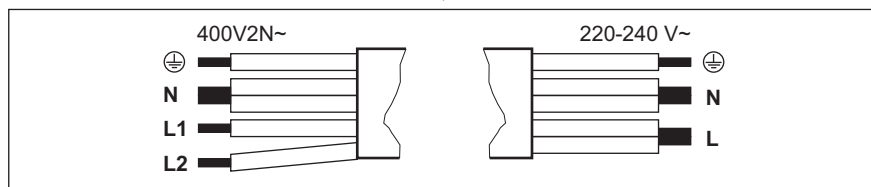
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~

5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²



Green - yellow

One-phase connection: 220 - 240 V~

5x1,5 mm² or 3x4 mm²

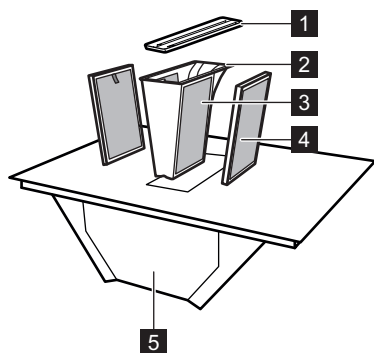
Green - yellow



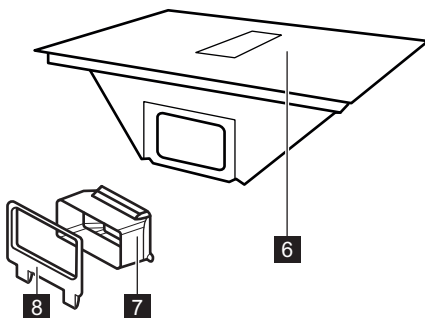
Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		

4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Product overview

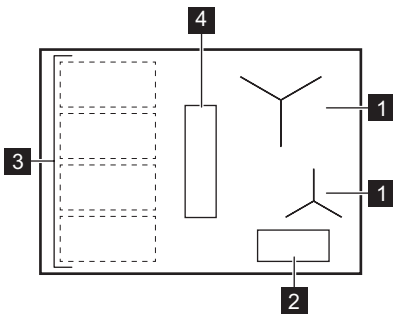


- 1** Grid
- 2** Grease filter housing
- 3** Grease filter (non-removable)
- 4** Long life carbon filter
- 5** Drip tray (under the hood system)



- 6** Hob
- 7** Air duct adapter
- 8** Air duct fitting for the back wall

4.2 Cooking surface layout



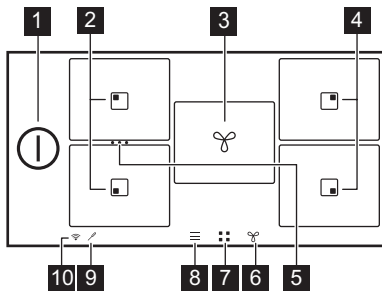
- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Flexible induction cooking area consisting of four sections
- 4 Hood



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

4.3 Control panel layout

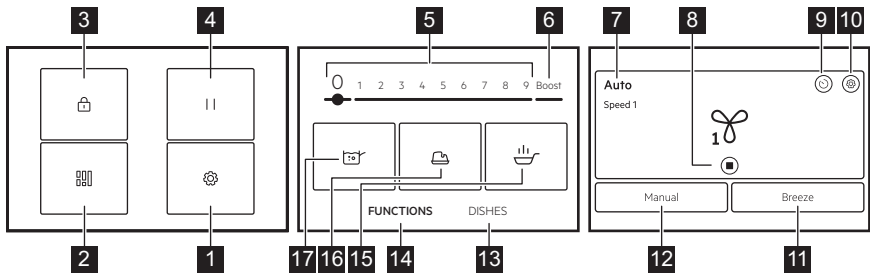
Main view



Symbol	Description
1	To activate and deactivate the hob.
2	Zone with Pan-frying and Boiling functions.
3	To set the hood functions.
4	Zone with Boiling function.
5 ...	A shortcut for Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
6	Hood functions shortcut.
7	To open the zone overview.
8	To open the Menu.
9	The Food sensor indicator.

Symbol	Description
10 	The WiFi indicator.

Expanded view



The list of functions may vary depending on the software version.

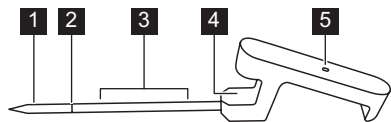
Symbol	Description
1 	Settings. To open the settings of the hob.
2 	Flex Bridge. To switch between the three available modes: Standard / Big Bridge / Max Bridge. The function combines two cooking zones into segments.
3 	Lock. To lock / unlock the control panel.
4 	Pause. To set all cooking zones that operate to the lowest heat setting.
5 1 - 9	To set a heat setting.
6 Boost	To activate the maximum heat setting.
7 Manual / Auto	To show the current setting of the hood fan.
8 	To stop / restart the hood.
9 	Hood timer. To set the timer for the hood.
10 	Hood settings. To open the settings of the hood.
11 Breeze	To turn the Breeze function.
12 Manual	To open the manual hood settings.
13 Dishes	To select preset automatic programs for different types of food.
14 FUNCTIONS	To select automatic programs for different methods of cooking.
15 	Pan-frying. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
16 	Melting. To melt different products, e.g. chocolate or butter.

Symbol	Description
17 	Boiling. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

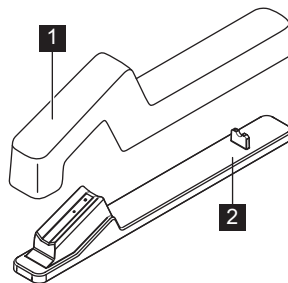
Display navigation

Symbol	Description
OK	To confirm the selection or setting.
X	To close the pop-up window.
^ v	To collapse / expand the instructions on the display.
	To activate / deactivate the option.
< >	To go back / forward one level in the Menu.

4.4 Food sensor



- 1 Measurement point
- 2 Minimum level mark
- 3 Recommended immersion range (for liquids)
- 4 Hook for placing the Food sensor on the rim
- 5 Control light



- 1 Cover
- 2 Charging station

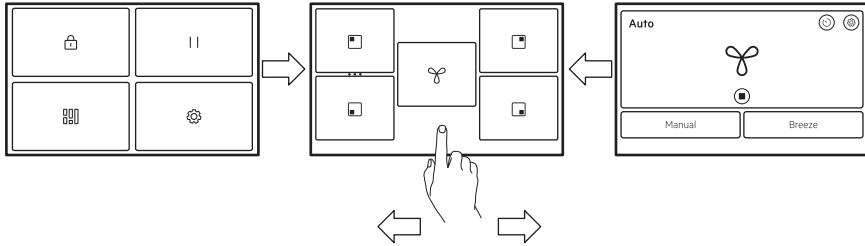
5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Navigating the display



To navigate between the screens, tap on the symbols on the bottom of the display. You can also swipe to the left to manage the settings for the hood or to the right to reach the Menu.



If the display does not immediately react, make sure you are touching the centre of the chosen symbol / option or try to press it a bit longer.

5.2 First connection to the mains

When you connect the hob to the mains you have to set Language, Brightness, Volume and Key tones.

You can change the setting in Menu > Settings > Setup. Refer to "Daily use".

5.3 FlexPower

FlexPower defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

Originally the appliance works at the highest possible power level. You can change the maximum power if the installation does not support the full power.



If the power level is lower than 2000 W, you cannot activate any automatic programs (Dishes or FUNCTIONS).

1. Switch on the hob.
2. Make sure that all cooking zones are deactivated.
3. Touch on the display to open the Menu.
4. Select Settings > Setup > FlexPower and choose the appropriate power level.
5. Touch or . Follow the instructions on the display to confirm your selection.



CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

5.4 Wireless / app connection

In order to use the app the hob has to be connected to the wireless network. WiFi is on by default.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi.
3. Touch the slider to activate WiFi. The hob is now ready to connect to the wireless network and with the app.
4. Touch CONNECT.
5. Download the app. Scan the QR code located on the back cover of the user manual or download the app directly from the app store.
6. Open the app and register to get an account.
7. Add a new appliance.
8. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

Changing / deactivating the network connection

To disconnect the hob from your home network:

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > WiFi:
 - To disconnect from your wireless network touch DISCONNECT.
 - To deactivate WiFi touch the slider



To connect the hob to the new wireless network refer to "Wireless / app connection" above.

5.5 Food sensor pairing and calibrating

Your hob is not paired with the Food sensor upon delivery. Pair it before the first use or when you replace it with a new one.

To ensure accurate temperatures, always calibrate the Food sensor after pairing.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.
3. Touch the slider  to activate Bluetooth.

The hob automatically finds the available accessories. If your Food sensor does not appear in the list, make sure it is charged. Then shake or double tap it until the light stars blinking.

4. Choose the Food sensor from the list and follow the instructions on the display to complete the pairing process.

After pairing, the display automatically shows the calibration screen.

5. Touch START and follow the instructions on the display to complete the calibration process.

If you do not calibrate the Food sensor in this step you can do it later. Enter Bluetooth settings again and select your Food sensor to continue setup.

To use all functions of the Food sensor, calibrate it first.

Food sensor reset / removing

At any point, you can reset the Food sensor or disconnect it from the hob.

1. Touch .
2. Select Settings > Connections > Bluetooth.

The display shows the connected Food sensor.

3. Touch the Food sensor.
 - To calibrate the Food sensor again touch RESET.
 - To remove the Food sensor from the hob touch .

To connect the Food sensor again or add a new one refer to "Food sensor pairing and calibrating".

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

6.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated.
- you do not set the heat setting after you activate the hob.

- you spill or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware or there is no cookware on a given zone. The induction cooking zone deactivates automatically after 50 seconds.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time a message comes on and the hob deactivates.

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

Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 5	5 hours
6	4 hours
7 - 9	1.5 hour

i When you use Pan-frying the hob deactivates after 1.5 hours. For Melting the hob deactivates after 6 hours.

6.3 Pot detection

This feature detects if pots were placed on the cooking zones and deactivates the cooking zones if the cookware is no longer detectable.

- If you put cookware on a cooking zone first and then activate the hob, a grey bar appears on the overview of the corresponding cooking zone.
- The bar will not appear if there is no cookware on the cooking zone or the cookware cannot be detected due to its incorrect placement or unsuitable material.
- If you remove the cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the corresponding cooking zone overview will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate. To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones before the indicated timeout.

6.4 Using the cooking zones

Induction cooking zones adapt to the dimensions of the bottom of the cookware automatically.

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

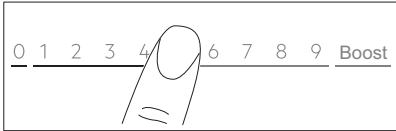
To activate the cooking zone place the cookware in the centre of the cooking zone and touch the relevant zone symbol. The available programs appear on the display. Set the heat level or select one of the automatic functions. To get back to the main view touch **X** in the top right corner.

When other cooking zones are active the heat setting for the zone you want to use may be limited. Refer to "Power management".

6.5 Heat setting

1. Activate the hob.
2. Place the pot on the selected cooking zone and touch the relevant zone symbol.
3. Touch or slide your finger to set the heat setting.

The power level icons 1-9 become bigger and the bar below turns red to indicate the current power setting. When the power level is selected the screen changes to the expanded screen view.



You can also change the heat setting on the zone overview screen. To go to the zone overview screen, touch the centre of the expanded screen view. To change the heat level touch **—** or **+**. To open the expanded screen view, touch the power level.

6.6 Boost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the cooking zone only for a

limited time. After this time the cooking zone automatically goes back to the highest heat setting.

1. Select the cooking zone.
2. Touch Boost to activate the function. The function deactivates automatically. To deactivate the function manually select the zone and change its heat setting to 0.



Boost does not work when:

- Flex Bridge operates,
- the power within one phase is insufficient (refer to "Power management").



For maximum duration values, refer to "Technical data".

6.7 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

As long as the indicator **III/II/I** is on, there is a risk of burns from residual heat.

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

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

III - continue cooking,

II - keep warm,

I - residual heat.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.8 Keep Warm mode

This function keeps food warm with the low temperature setting.

Keep Warm mode is available only when the cooking zone is still warm after the finished cooking process (with a visible residual heat icon) and the cookware remains on the zone. The function does not work with a cold cooking zone.

1. Touch  to activate the Keep Warm mode.

The Keep Warm mode operates until turned off.

2. To stop the function touch  in the upper left corner of the display.

You can set a timer, if needed. Refer to "Timer options".

6.9 Timer options



ECO Timer

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

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

You can use this function when the cooking zone is activated. You can set the function for each cooking zone separately.

1. Set the heat setting for the appropriate cooking zone first and then set the function.
 2. Touch the zone symbol.
 3. Touch .
- The timer menu window appears on the display.
4. Tick the Stop zone box to activate the function.
 5. Set the time.
 6. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the ECO Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function, set the heat setting to 0. Alternatively, touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

Timer

You can use this function when the cooking zone is activated.

The function has no effect on any other function operating concurrently.

1. Select any cooking zone.
The relevant slider appears on the display.
2. Touch .
3. Untick the Stop zone box to activate the function.
4. Set the time.
5. Touch OK to confirm.

You can also choose **X** to cancel your selection.

You can change the Timer settings during cooking: touch  with the timer value, then touch EDIT.

When the timer runs out, a signal sounds and a pop-up window appears. Touch OK to stop the signal.

To deactivate the function touch  with the timer value, touch **X** and confirm your choice when a pop-up window appears.

6.10 Pause

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

You cannot activate the function if any automatic program (Dishes or FUNCTIONS) is running.

When the function operates only  and RESUME can be used. All other symbols on the control panel are locked.

The function does not stop the timer functions. When the timer function ends, tap anywhere on the screen to stop the acoustic signal.

1. Touch  to open the Menu.
2. Touch  to activate the function.

The heat setting is lowered to  (Keep Warm mode).

To deactivate the function touch RESUME.

The previous heat settings will be restored.

6.11 Lock

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

1. Set the heat setting.
 2. Touch  to open the Menu.
 3. Touch  to activate the function.
- To deactivate the function, press and hold UNLOCK for 4 seconds.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

6.12 Child lock

This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Options > Child lock.
3. Turn the switch on and touch the letters E-U-O in the alphabetical order to activate the function.

To deactivate the function turn the switch off.

It may take some time for the function to work after activation.

6.13 Food sensor general info

The Food sensor is a wireless temperature probe. You can use it to adjust cooking parameters to different types of food and maintain them throughout the cooking process. The Food sensor works also as a

thermometer, which helps you monitor the temperature of the food or liquid while cooking. You can activate Food sensor for Dishes and FUNCTIONS, as well as manual cooking.

The Food sensor connects to the hob via Bluetooth and is rechargeable. According to the norm: EN 60335 the Food sensor should be charged using only the charging station and power adapter included in the package. One minute of charging provides up to 8 hours of operation.

The colour of the light indicates the Food sensor behaviour:

- Red - charging
- Red blinking - alarm / low battery
- Green - fully charged
- Blue - connecting

The measurement point is located halfway between the tip and the minimum level mark. Insert the Food sensor in the food at least up to the minimum level mark. Place the Food sensor on the rim of the pot or pan by the hook. Only the metal part of the food sensor can contact food and liquid. If it falls into a liquid, carefully remove it using a suitable tool.

Tips for liquids

- Immerse the Food sensor in the liquid 2-5 cm above the minimum level mark to get the best cooking results.
- Use a lid to save time and energy. Tick the Use lid box.

Tips for solid foods

- Follow the instructions on the display to correctly place the Food sensor in the food for the best cooking results.
- Insert the Food sensor in the thickest part of the food.
- Make sure the Food sensor is firmly inserted in the food.
- For meat / fish with a thickness of 2 - 3 cm, the tip of the Food sensor should reach the bottom of the pan.
- Remove the Food sensor before turning the piece of food over, if necessary, then put it back in.
- When using a plancha, make sure the handle of the Food sensor stays outside of its surface.

6.14 Cooking with Food sensor

Make sure the Food sensor is connected, calibrated, and charged before you start cooking. Refer to "Before first use".

When using automatic programs such as "FUNCTIONS" or "Dishes", use the Food sensor as an additional aid to measure, set, and adjust the target temperature of the cooking zone specified for each dish or cooking method. Refer to "FUNCTIONS" and "Dishes".

1. Choose the function or type of food from the Menu.
2. Touch  in the top right corner of the display to set or adjust the target temperature.
 - You can touch OK on top of the pop-up window to use the default settings. To deactivate the pop-up window permanently, check ☐ before you activate the function.
 - For some functions there are sustainable tips available on the display.
 - For Pan-frying, you can change the default heat level. For some dishes you can check the core temperature of the food if you use the Food sensor.
 - Some of the options start with preheating. You can trace the progress on the control bar.
 - For most of the options, e.g. SousVide and Poach, you can change the default temperature.
 - You can change the default cooking time or set your own. Only for SousVide the minimum cooking time is pre-defined.
3. Follow the instructions in the pop-up windows.
4. Once the set time is up and / or the target temperature has been reached, an acoustic signal sounds and a notification appears. To close the window, touch OK.

Thermometer

When cooking manually, you can use the Food sensor as a thermometer to measure the temperature of the dish and to notify you

when the target temperature has been reached.

1. Open the slider for the cooking zone and set the heat setting.
2. Touch  in the top right corner of the display.

Follow the instructions on the display.

3. Set the target temperature of the dish. The current temperature as measured by Food sensor is now visible in the right corner of the display. Tap again to adjust the target temperature, if needed.
4. Once the cooking zone reaches the target temperature, an acoustic signal sounds and a notification appears.

6.15 FUNCTIONS: Pan-frying

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob adjusts the temperature to different types of food and maintains it throughout cooking. Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.



CAUTION!

Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cooking zones on the left side. You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select FUNCTIONS > Pan-frying.
3. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

4. Choose a frying level.

Preheating starts.

5. Set a timer function, if needed.

The timer starts immediately.

Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds and a pop-up window appears. You can put oil and food inside the pan now. To close the window and start frying touch OK. To stop the function manually touch 0 on the control bar.

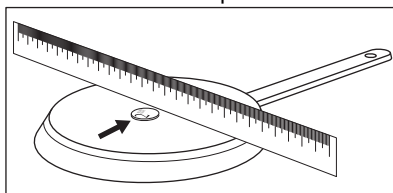
Hints and tips:

- Follow the instructions on the display for when to flip the food over or to adjust the heat level.
- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy pans may take longer to heat-up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

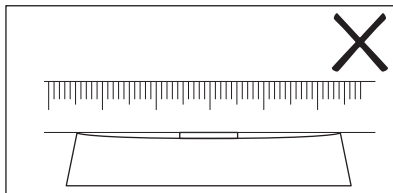
Correct pans for Pan-frying function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

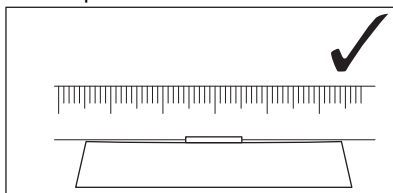
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.16 FUNCTIONS: Boiling

This function adjusts the heat setting level automatically so that water does not boil over once it reaches the boiling point.

Boiling function requires the Food sensor to work.

CAUTION!

Do not use the function with empty cookware. Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pot filled with water on the cooking zone. The liquid has to fully cover the minimum level mark on the Food sensor.
2. Select FUNCTIONS > Boiling.
3. Connect the Food sensor.

Touch  to adjust the temperature.

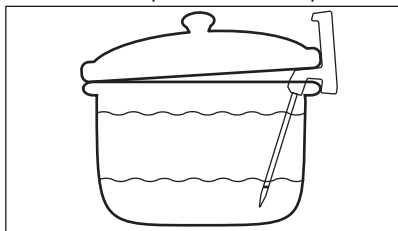
4. Set a timer function, if needed.
The timer starts immediately.

5. To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

Once the boiling point has been reached, the hob automatically reduces the heat setting level. At this point you can also adjust it manually as needed. Follow the screen instruction.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- Charge the Food sensor before cooking.
- Calibrate the Food sensor before use to determine the exact boiling point.
- Fill the pot with cold or room-temperature water. The minimum liquid level must fully cover the minimum level mark on the Food sensor. The maximum liquid level leaves at least 4 cm of space below the pot rim.



- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached if needed.
- Use a lid to save energy. Be careful when you remove it.

6.17 FUNCTIONS: Melting

You can use this function to melt products, e.g. chocolate or butter.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
2. Select FUNCTIONS > Melting.
3. Set a timer function, if needed.
4. Touch OK.

To stop the function manually touch  in the upper left corner of the display.

6.18 Dishes

This function helps you prepare different foods using preset programs dedicated to specific food categories. The availability of programs depends on the cooking zone.

CAUTION!

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place cookware on the cooking zone.
You can combine the four sections into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area using Flex Bridge.
2. Select Dishes.
3. Select the food type.
4. Connect the Food sensor, if needed.

Touch  to adjust the temperature.

5. Set a timer function, if needed.
 6. Follow the instructions on the display.
- Depending on the food type and the selected program you can set and modify details, e.g. level of doneness, level of heat for frying, etc.

Hints and tips:

- The most often cooked dishes are automatically added to the list of Most cooked.
- Some dishes have long names which cannot be fully displayed on the list. To view the full name of a dish, touch "...".
- You can manually add programs to the list of Favourites .
- You can hide certain programs by touching . To restore the programs, go to Settings > Setup > Dishes.

6.19 Language

1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Language.
3. Choose the language from the list.

To save the selection touch  or . Then choose YES in the pop-up window.

If you chose the wrong language, touch  > . A list appears. Select the first option from the top on the left, then the second option from the top on the right. Scroll down to choose the correct language from the list. When the pop-up window appears, choose the option on the right.

6.20 Key tones / Volume

You can choose the type of sound your hob emits or turn the sounds off entirely. You can choose between the click (default) or beep.

You can also choose the volume level.

1. Touch  on the display to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Key tones / Volume.
3. Choose the appropriate option.
The setting is saved automatically.

6.21 Brightness

You can change the brightness of the display.

There are 5 brightness levels, 1 is the lowest and 5 is the highest.

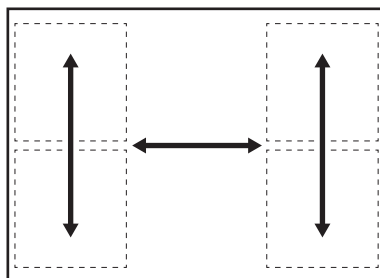
1. Touch  to open the Menu.
2. Select Settings > Setup > Brightness.
3. Choose the appropriate level.
The setting is saved automatically.

6.22 Power management

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

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first (or a cooking zone using FUNCTIONS or Dishes) is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- The colour of the control bar shows the available heat setting options:
 - red - the current heat setting,
 - white - the maximum available heat setting,
 - light grey - the unavailable heat setting (Power management operates).
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.

If total power of the hob is limited (1500 W - 6000 W) the function distributes the available power between all cooking zones. Refer to chapter "Before first use" > "FlexPower".



6.23 Hood functions

WARNING!

Refer to Safety chapters.

Manual mode

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Touch  to open the hood options.
2. Touch or slide your finger to set the fan speed level.
3. To deactivate the hood, touch 0.

Auto

The function automatically adjusts the fan speed level based on the temperature of the cooking zone. The function is usually activated by default.

Auto mode has several fan modes available.

To change the setup select  >  > Auto fan.

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.



If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold  to activate the hob.
2. Touch .
3. If the function is not on by default, press Auto to activate it.
4. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the temperature of the cooking zone, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The fan icon with the number corresponding to the fan speed appear.

5. Touch  on an activated cooking zone to deactivate the cooking zone or  to deactivate the hob.

Auto will run for some time depending on the set mode. If the remaining heat is low, Breeze might start operating as well.



The fan speed can be adjusted manually during cooking by touching  > Manual.

To deactivate the function, touch  > .

If you deactivate the hob while Auto is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Hood timer

Use the function to specify how long the hood should operate.

It is not possible to set the hood timer while the hood is deactivated.

1. Touch  > .

2. Set the time.

3. Touch OK to start the timer.

The timer begins to count down.

- Once the timer finishes counting down, the hood stops operating.
- It is possible to set the hood timer while Auto is on. If Auto deactivates the hood before the set time runs out, the timer will be reset.
- If the timer deactivates the hood before Auto, the function will be switched off.
- In both cases Auto will be activated next time you switch on the hob.

Boost

This function activates the hood fan at its maximum speed.

1. Touch  to open the hood options.
2. Touch or slide your finger to Boost to activate the function.

A signal sounds.

3. Touch  to open the hood options, if needed.

Touch or slide your finger to the 0 position to deactivate the function, if needed.

The function can operate for up to 8 minutes. After that, the fan speed changes to 3 automatically. You can activate the function again if needed.

Breeze

The function sets the hood fan to an extra low speed. The fan runs at a minimum noise level immediately after activation. Use this function after cooking to remove lingering smells.

To activate the function when the hob is off and residual heat  is visible:

1. Touch  > Breeze.
2. Touch OK to start the function.
3. A signal sounds.  appears on the display.
3. To set the timer, if needed, touch  then .
4. Set the time.

Default time is set for 60 minutes.

When the timer finishes, the hood turns off automatically.

Self-dry

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for 20 minutes. The

function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the symbol  appears on the zone overview screen. The remaining runtime is visible on the hood timer display. It is not possible to adjust the set time. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To stop the function while it is running:

1. Touch .
 2. Touch .
- The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Touch  >  > Self-dry.
2. Touch the slider to deactivate the function.



It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

7. FLEXIBLE INDUCTION COOKING AREA



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 / ...Flex Bridge

The flexible induction cooking area consists of four sections. The sections can be combined into two cooking zones with different sizes, or into one large cooking area. You can choose the combination of the sections by selecting the mode applicable to the size of the cookware you want to use. There are three modes available: Standard, Big Bridge, and Max Bridge.

1. Place the cookware on the cooking zones.
2. Touch  > Flex Bridge. You can also use the shortcut ... visible in the zone overview.

3. Select the mode that best fits the size of your cookware.
4. Set a heat setting.

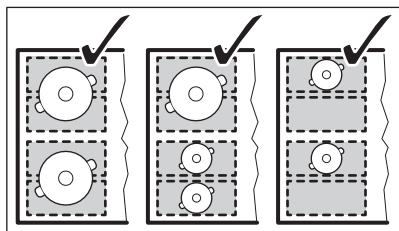


You can set different heat settings for each separate area created by a given mode.

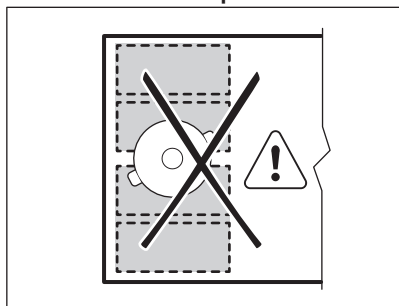
7.2 Flex Bridge standard mode

This mode combines the sections into two cooking areas of the same size. The two areas operate like independent cooking zones.

Correct cookware position:



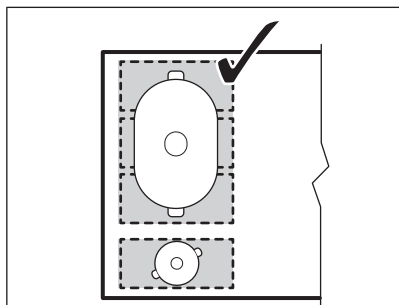
Incorrect cookware position:



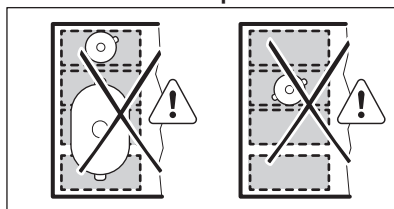
7.3 Flex Bridge Big Bridge mode

This mode combines the three rear sections into one cooking area. The single front section operates like an independent cooking zone.

Correct cookware position:



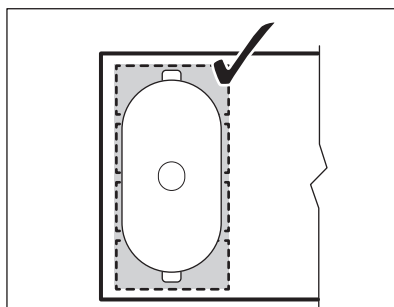
Incorrect cookware position:



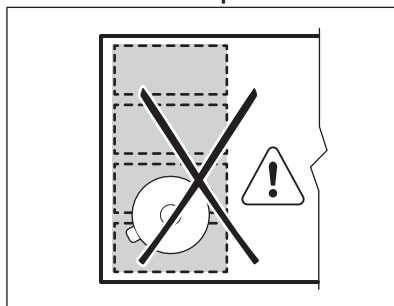
7.4 Flex Bridge Max Bridge mode

This mode combines all sections to form one large cooking area. You can use it to cook with a large pan or a plancha.

Correct cookware position:



Incorrect cookware position:



8. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan-frying function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
 - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.

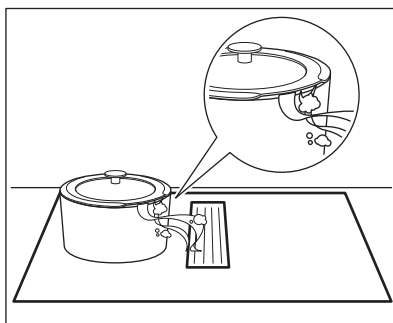
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



8.2 Noises during operation



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

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).

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

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs, cookware is detected after you place it on the hob.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Hints and Tips for the hood

- You can put pots on the grid while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When Auto mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed manually, if needed.

9. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.



The printing on the flexible induction cooking area may become dirty or change its colour as an effect of moving the cookware. You can clean the area in the described way.

9.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

9.3 Cleaning the hood

Grid

The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. The grid is made of . You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

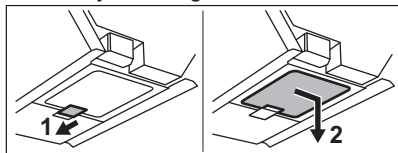
Drip tray

There is a drip tray located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. At any time water might be dripping from the hood system into the drip tray. Remember to empty the tray regularly. The drip tray is visible from above once you remove the grid and the filter housing along with the filters.

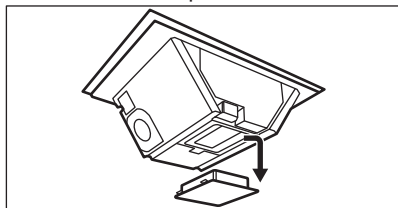
Before you access the drip tray, make sure to protect the contents of the drawer or cabinet under the hob from accidental spillage.

1. To access the drip tray, first unlock the center latch located at the back. Slide the latch in the opposite direction. Take hold of the drip tray with both hands and slide

it carefully to the right.



2. Move the drip tray vertically downwards. Be careful not to spill the water.



3. Dispose of the water and rinse the drip tray out. You can wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth / sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

WARNING!

Make sure no liquid gets inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

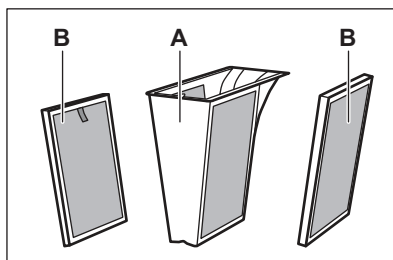
1. Switch off the hood.
2. Lift the grid and clean the hood area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.
3. Wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth.
4. Clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter").
5. Empty the drip tray, if needed.
6. Switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

9.4 Cleaning and regenerating the hood filters

The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable long life carbon filters **B**.



The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.



The grease filters **A** collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the hood system. The long life carbon filters **B**, containing active carbon foam, neutralise smoke and cooking smells.

Clean the filters regularly and regenerate them periodically:

- Clean the grease filters **A** as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filters once a month, or more frequently, if needed.
- Clean the long life carbon filters **B** only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the long life carbon filters **B** only when the notification is on. The notification appears in the main view of the display in the form of a yellow dot indicator. The maximum number of regeneration cycles is 7. After that time, the filters need to be replaced with new ones.
- Additionally, the hob has a built-in counter with a notification that reminds you about cleaning the grease filters and regenerating the long life carbon filters. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 140 hours of use a pop-up window and the dot next to the hood symbol appears to signal that it is time to clean the grease filters **A** and

regenerate the long life carbon filters **B**. The dot appears only when the fan is off and remains visible until you reset the notification or replace the filter.

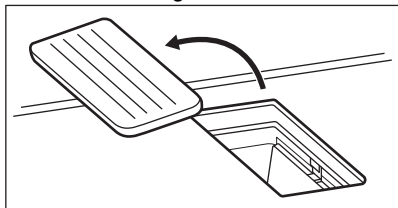
⚠ WARNING!

Oversaturated filters can pose a risk of fire.

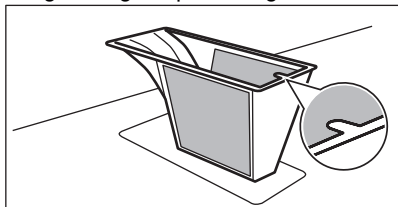
Disassembling / reassembling the filters

The filters and the grease filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

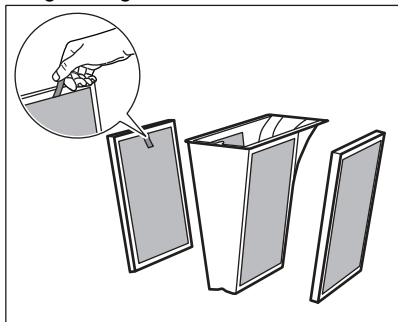
1. Remove the grid.



2. Take out the grease filter housing by grabbing the protruding handle.



3. Take out the long life carbon filters by grabbing the handle.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
 - a. Slide the long life carbon filters into the hood system along the built-in runners.
 - b. Place the grease filter housing back inside.
 - c. Place the grid back on.

Cleaning the grease filters and the grease filter housing

1. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary.
You can wash the grease filters and the grease filter housing in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load.



Depending on the detergent type and the number of dishwasher cycles, some mild discolouration on the mesh may naturally occur. This does not affect the performance of the grease filter.

It is not recommended to use paper towels while cleaning / drying the filtering components.

2. Leave it for some time to dry at room temperature.
3. Put the grease filter housing with the grease filters back inside.
4. Select > > Filters. Choose the filter and touch RESET.

The counter restarts.

Cleaning the long life carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. Detergents can damage the carbon filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. Alternatively, after removing heavier dirt from the filters, you

can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.

2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature. The filters need to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the long life carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min. Place the filters on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.

3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

4. Select  >  > Filters. Choose the filter and touch RESET.

The counter restarts.

9.5 Cleaning the Food sensor

- Clean the Food sensor before first use.
- Use only neutral detergents.
- Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- Do not wash the Food sensor in the dishwasher.
- The plastic handle may discolour, which has no effect on how the Food sensor operates.

10. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
The display does not react to the touch.	Pause operates.	Refer to "Daily use".
	Part of the display is covered or the pots are placed too near to the display. There is some liquid or an object on the display.	Remove the objects. Move the pots away from the display. Clean the display, wait until the appliance is cold. Disconnect the hob from the electrical supply. After 1 min, connect the hob again.

Problem	Possible cause	Remedy
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor under the hob surface is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
After you activate automatic programs (Dishes or FUNCTIONS), the hob starts heating up, stops, and then starts again.	This is a safety check to ensure that the Food sensor is in a pot for which automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) was activated.	It is a normal procedure, it does not indicate any malfunction.
You cannot activate the highest heat setting.	Another zone is already set to the highest heat setting.	First reduce the power of the other zone.
	The FlexPower level is too low.	Change the maximum power in the Menu. Refer to "Before first use".
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
The Food sensor is no responding or the display shows that the Food sensor is not found.	The Food sensor is discharged or the Bluetooth is not set.	Charge the Food sensor. Connect the Food sensor with the hob via the Bluetooth. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
The display shows the temperature of water is higher than 100°C.	You did not calibrate the Food sensor or you did it incorrectly.	Calibrate the Food sensor again. Refer to "Food sensor pairing and calibrating".
	You put too much salt in the water.	Do not salt boiling water.
	Other appliances work at the same frequency and disturb the connection.	Remove any appliances that may disturb the connection. Refer to "Technical Data".
Temperature of the food is different than expected.	The Food sensor is inserted incorrectly.	Make sure the measurement point is situated in the thickest part of the food. Refer to "Daily use".
The red light on the Food sensor blinking.	The Food sensor is discharged or damaged.	Charge the Food sensor. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
The hob detects significant temperature jumps.	You added some water or changed the pot while cooking.	Avoid adding water or changing the pot after a function starts.
	The heat in the pot did not spread evenly, especially for thick liquids.	Stir the food frequently.
The pot gets too hot or the food is overdone too quickly.	You used a pot which is too small.	Use pots whose sizes are appropriate for a given cooking zone. Refer to "Technical data".

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate a function.	Another function is running on the same cooking zone, which prevents the activation.	Stop the function before you activate another.
Automatic programs (Dishes or FUNCTIONS) or SousVide stops.	At the beginning of a cooking session the temperature of the liquid inside the pot is higher than 40 °C. The cookware in use is hot.	Use only cold liquids. Do not preheat the cookware.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
Wrong language was set.	You changed the language by mistake.	Follow the instruction in "Daily use", "Language" to change the wrong language.
The flexible induction cooking area does not heat up the cookware.	The cookware is in a wrong position on the flexible induction cooking area.	Place the cookware in the correct position on the flexible induction cooking area. The position of the cookware depends on the activated function or function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
	The diameter of the bottom of the cookware is incorrect for the activated function or function mode.	Use cookware with a diameter applicable to the activated function or function mode. Use cookware with a diameter smaller than 160 mm on a single section of the flexible induction cooking area. Refer to "Flexible induction cooking area".
A cooking zone deactivates.	Automatic Switch Off deactivates the cooking zone.	Deactivate the hob and activate it again. Refer to "Daily use".
 and a message come on.	Lock operates.	Refer to "Daily use".
E - U - O appears.	Child lock operates.	Refer to "Daily use".
The power level bar blinks.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is unsuitable.	Use suitable cookware. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
	Flex Bridge operates. One or more sections of the function mode which operates are not covered by the cookware.	Place the cookware on the correct number of sections of the function mode which operates or change the function mode. Refer to "Flexible induction cooking area".
 comes on.	The electrical connection is faulty.	Disconnect the hob from the mains and check the connection. Refer to "Installation".

Problem	Possible cause	Remedy
E4 comes on.	The zone temperature sensor detects a too high or too low temperature.	Let the cooking zone cool down or raise the ambient temperature above 15°C. If the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
E7 comes on.	The cooling fan is blocked.	Make sure that nothing is blocking the fan. If the fan is not blocked by anything and the problem persists, contact the Authorised Service Centre.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
Cookware heats up longer than 5 min.	The bottom of the cookware is not induction compatible.	Use cookware with a suitable bottom (flat, magnetic). Refer to "Hints and tips".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
Hob cannot connect to the wireless network.	The router blocks new WLAN participants.	Make sure that the router allows new participants. Restart the router, if needed.
	The wireless connection in the hob is not activated.	Activate the WiFi. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
	The frequency of the router is set to 5 GHz.	Change the settings of the router to 2,4 GHz or 2,4+5 GHz. If the router supports only 5 GHz frequency, the hob cannot be connected.
	The wireless network signal is weak.	Move the router closer to the hob. Use a WiFi repeater to boost the signal, if needed.
You cannot find the hob in the WLAN network list in the app settings.	The hob is already linked to the network but might not be visible.	Disconnect the hob from the network. Refer to "Before first use", Wireless / app connection.
The control bar for hood blinks and the hood does not start or turns off.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.

Problem	Possible cause	Remedy
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
A yellow dot indicator appears in the main view of the display.	The hood filter is oversaturated.	Clean and regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
A higher heat setting is not available.	Power management operates and reduces the maximum power.	Refer to "Daily use", Power management.
Boiling function does not start.	The laser mark on the Food sensor tip is not fully submerged in liquid. The water is too warm. The Food sensor is not charged.	Add more water to the pot. Use room-temperature water. Charge the Food sensor before starting the cooking process.
Boiling function operates incorrectly.	The temperature reading is inaccurate because the Food sensor is not calibrated.	Calibrate the Food sensor before the first cooking process.
Heating up with Pan-frying function takes a long time.	Cookware is too small, too heavy or the bottom is uneven.	Refer to "Hints and tips".

10.2 If you cannot find a solution...

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

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

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model HHHX890PMC
Typ 67 D4A 05 FD

PNC 949 599 462 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Made in: Germany
7.35 kW
CE 

11.2 WiFi connection

WiFi frequency	2400 - 2483,5 MHz
----------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Boost [W]	Boost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180
Flexible induction cooking area	2300	3200	10	minimum 105

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

11.4 Food sensor technical specifications

Food sensor is approved for use in contact with food.

Working frequency	2400 - 2483,5 MHz
Maximum transmit power	7 dBm
Temperature range	0 - 200°C
Measurement cycle	2 sec

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation for Hob

Model identification	HHHX890PMC
Type of hob	Built-In Hob
Number of cooking zones	2
Number of cooking areas	1

Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front	14.5 cm
	Right rear	18.0 cm
Length (L) and width (W) of the cooking area	Left	L 45.8 cm
		W 21.4 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Right front	181.7 Wh/kg
	Right rear	174.5 Wh/kg
Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking)	Left	191.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Hob - Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

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

Power consumption in off mode	0.5 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

12.4 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	HHHX890PMC	
Annual Energy Consumption - AEEhood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	

Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Qmax	650.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.

- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	39
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	42
3. UPPSETNING.....	45
4. VÖRULÝSING.....	48
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	51
6. DAGLEG NOTKUN.....	53
7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI.....	63
8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	64
9. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	65
10. BILANALEIT.....	69
11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR.....	73
12. ORKUNÝTNI.....	74
13. UMHVERFISMÁL.....	76

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

1.2 Almennt öryggi

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

- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Tryggið að góð loftræsting sé til staðar í herberginu þar sem heimilistækið er uppsett til að forðast bakflæði lofttegunda inn í herbergið frá heimilistækjum sem brenna gasi eða öðru eldsneyti, þ.m.t. frá opnum eldi.
- Gangið úr skugga um að loftræstiopin séu ekki stífluð og loftið sem heimilistækið safnar sé ekki flutt inn í rás sem notuð er til að losa út reyk og gufu frá öðrum tækjum (miðstöðvarhitun, hitamælir, vatnshitar o.s.frv.).
- Þegar tækið virkar með öðrum tækjum ætti hámarks lofttæmi sem myndast í herberginu ekki að fara yfir 0,04 mbar.
- Hreinsið síu gufugleypisins reglulega og fjarlægðu fituútfellingar af heimilistækinu til að koma í veg fyrir eldhættu.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- Ef heimilistækið er tengt beint við aflgjafa skal rafmagnsbúnaðurinn vera búinn einangrunarbúnaði sem gerir kleift að aftengja heimilistækið frá rafmagni á öllum skautum. Takið úr sambandi í samræmi við þau skilyrði sem

fram koma í yfirspennuflokki III. Aftengingin verður að vera innbyggð í fasta leiðslubúnaðinn og í samræmi við tengingarreglur.

- **VIÐVÖRUN:** Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru íheimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning



ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.



ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Ekki setja upp á þann hátt að útblástursloftið fari inn í vegghol nema holrýmið sé hannað til þess.
- Fyrir leiðslulausa uppsetningu verður víftuúttækið að vera beint við vegginn eða

aðskilið með aukaskápavegg til að koma í veg fyrir aðgang að víftublöðunum.

- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírsglugg sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
 - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- Ef um er að ræða útblástursuppsetningu og þar sem aukabúnaður er til staðar eða lögboðnir (veggloki, gluggarofi og/eða gluggaopnari) ætti viðurkenndur rafvirki að tengja rafmagnstengingar í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.

- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsmínkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumlöka, öryggi (öryggi með skrófgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvífalauast taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

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

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.

- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tórn eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Aldrei fjarlægja netið eða síu gufugleypisins þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Aldrei nota innbyggða gufugleypinn án síunnar.
- Ekki hylja inntakið á innbyggða gufugleypinum með eldunarílátum.
- Ekki opna botnlokið þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Ekki nota litla eða létt hluti nálægt innbyggða gufugleypinum til að forðast að þeir festist þar.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Food sensor (Kjöthitamælir)

ÁDVÖRUN!

Hættu á meiðslum og bruna.

- Notið Food sensor (Kjöthitamælir) í samræmi við tilgang hans. Ekki nota hann til að opna eða lyfta neinu.
- Notið aðeins Food sensor (Kjöthitamælir) sem mælt er með fyrir helluborðið, einn í einu.
- Ekki nota hann ef hann er bilaður eða skemmdur.

- Notið ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í ofni eða örbylgjuofni.
- Gangið úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé ávalt inni í matinum eða vökvanum upp að lágmarksmerkinu.
- Hreinsaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir og eftir hverja notkun. Farðu varlega, endinn Food sensor (Kjöthitamælir) er oddhvas.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti. Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél. Silíkonhandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.
- Notaðu upprunalegu pakkninguna til að geyma og hlaða Food sensor (Kjöthitamælir).
- Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé köld/kaldur, hrein/n og þurr áður en hún/hann er sett í hleðslu.
- Geymdu Food sensor (Kjöthitamælir) á öruggum, þurrum stað þar sem börn ná ekki til.

2.5 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækið með volgu vatni og mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.6 Þjónusta

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

2.7 Förgun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.

- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Kliptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

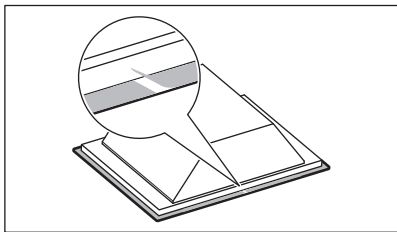
Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

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

3.3 Að festa þéttlistann



Yfirfelld uppsetning

1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttlista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún á rammakeramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttlistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.

3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttlistann til.
4. Tengdu saman enda þéttlistans.

Niðurfelld uppsetning

1. Hreinsaðu fræsinguna í innréttingunni.
 2. Skerðu meðfylgjandi 3x10 mm þéttlista í fjórar lengjur. Lengjurnar verða að vera jafn langar og fræsingin.
 3. Skerðu 45° horn á enda þéttingarinnar. Þær ættu að passa nákvæmlega í hornin á fræsingunni.
 4. Festu þéttinguna í fræsinguna. Ekki strekkja á þéttingunni. Ekki láta enda þéttingarinnar liggja hver ofan á öðrum.
- Þegar þú hefur sett saman helluborðið skaltu loka fyrir opið á milli keramikglersins og innréttingarinnar með sílikoni. Gakktu úr skugga um að sílikonið fari ekki undir keramikglerið.

3.4 Samsetning

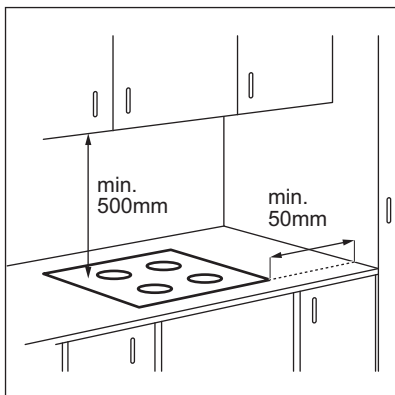
Kynntu þér uppsetningarbæklinginn með ítarlegum upplýsingum um samsetningu helluborðsins.

Fylgdu tengingarteikningunni fyrir helluborð og tengiteikningunni fyrir gluggarofa (ef við á) sem sýnd eru í uppsetningarbæklingnum og/eða merkingunum undir helluborðinu.



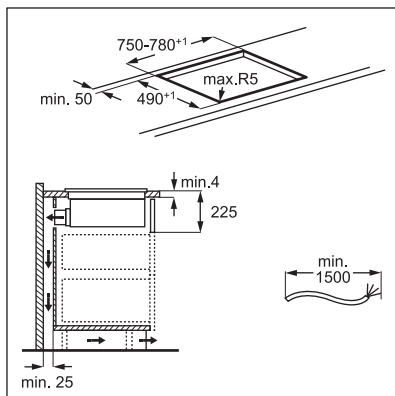
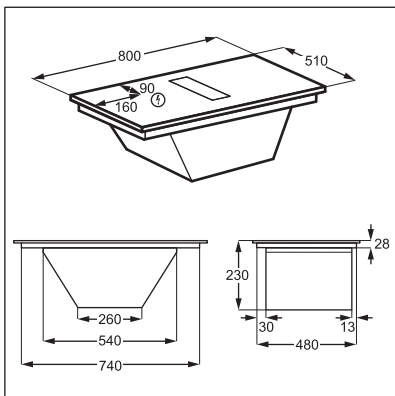
Aðeins fyrir valin lönd

Ef um er að ræða útblástursuppsetningu gæti verið þörf á gluggarofa (hafðu samband við viðurkenndan tæknimann). Þú þarft að kaupa hann sérstaklega þar sem hann fylgir ekki með helluborðinu. Viðurkenndur tæknaaður þarft að setja upp gluggarofann. Sjá uppsetningarbæklinginn.

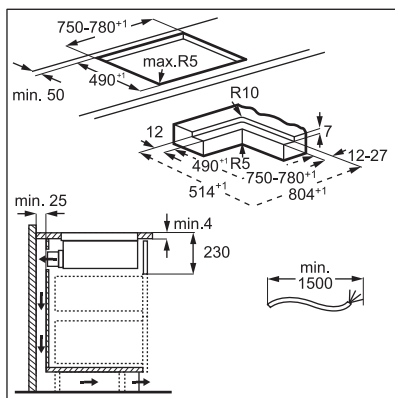
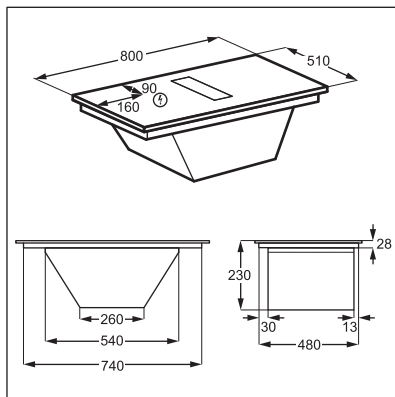


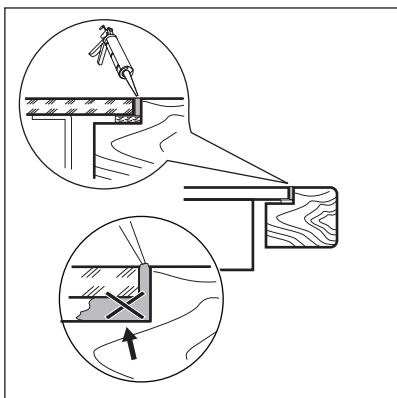
Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

YFIRFELLD UPPSETNING



NIÐURFELLD UPPSETNING





Finndu kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp Electrolux spanhelluborð með viftu“ með því að slá inn fullt nafn sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Samstæða síuhúss

Heimilistækið verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.

Gættu þess að setja endingargöðu kolefnissíurnar inn í síuhúsið fyrir fyrstu notkun, þannig að handföngin snúi inn á við. Sjá „Gufugleypissían hreinsuð“. Þegar síuhúsið hefur verið sett saman skaltu setja það inn í holrúm gufugleypisins og setja síðan ristina á gufugleypinn.

3.5 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra og aðeins má nota það með öryggisinnstungu með A öryggi.
- Til að skipta um skemmdar rafmagnssnúrur skaltu nota snúrugerðina sem þolir 125 °C hita eða hærri.
- Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ VARÚÐ!

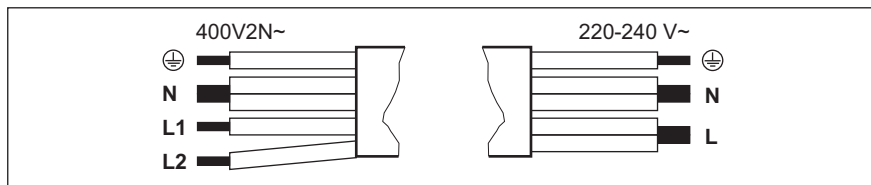
Ekki bora í eða láða enda víranna. Það er bannað.

⚠ VARÚÐ!

Ekki tengja snúrur án þess að notast við vírendahulsu.

Tveggja-fasa tenging

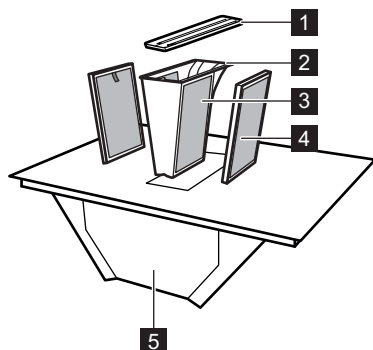
1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta og brúna vírnum.
2. Fjarlægðu hluta af einangruninni á svarta og brúna vírendanum.
3. Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



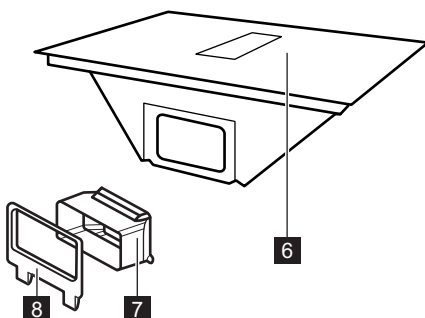
Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eða 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eða 3x4 mm ²	
	Grænn - gulur	Grænn - gulur	
N	Blár og blár	Blár og blár	N
L1	Svartur	Svartur og brúnn	L
L2	Brúnn		

4. VÖRULÝSING

4.1 Vöruyfirlit

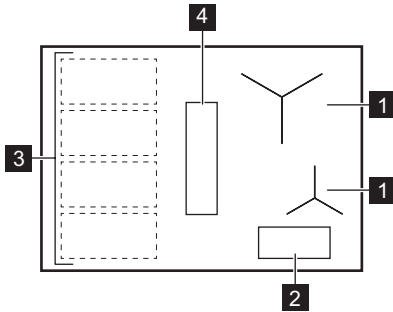


- 1 Grind
- 2 Síuhús fyrir fitusíu
- 3 Fitusía (ekki hægt að fjarlægja)
- 4 Kolefnissía með langan endingartíma
- 5 Affallsbakki (undir gufugleypinum)



- 6 Helluborð
- 7 Millistykki fyrir loftrás
- 8 Loftrásarfesting á bakhliðinni

4.2 Uppsetning eldunarhellu



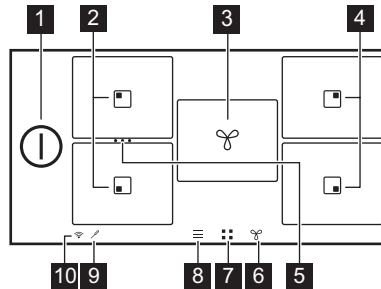
- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð
- 3 Sveigjanlegt spansuðusvæði samanstendur af fjórum hlutum
- 4 Gufugleypir



Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

4.3 Uppsetning stjórnborðs

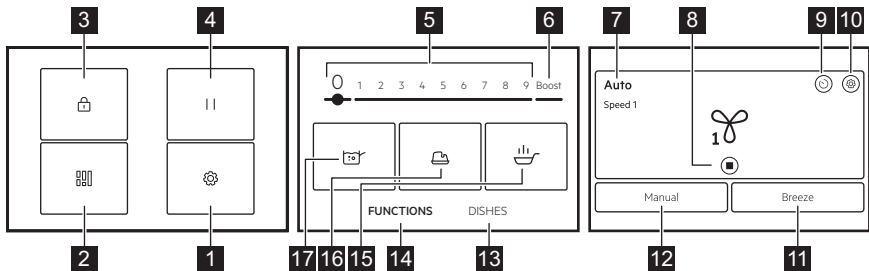
Aðalsýn



Tákn	Lýsing
1 ①	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2 ■	Hella með Pan-frying (Pönnusteiking) og Boiling (Suða) aðgerðir.
3 ✂	Til að stilla aðgerðir fyrir gufugleyp.
4 ■	Hella með Boiling (Suða) aðgerð.
5 ...	Flytileyð fyrir Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virknin sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
6 ✂	Flytileyð gufugleypis.
7 □ □	Til að opna yfirsýn yfir hellur.
8 ≡	Til að opna Menu (Valmynd).
9 🔪	Food sensor (Kjöðitamælir) vísirinn.

Tákn	Lýsing
10 	WiFi (Wi-Fi) vísirinn.

Útvíkkuð sýn



Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

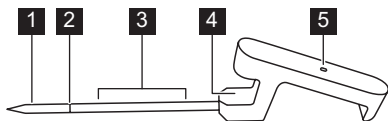
Tákn	Lýsing
1 	Stillingar. Til að opna stillingar gufugleypisins.
2 	Flex Bridge. Til að skipta á milli þriggja tiltækra hama: Staðall / Stór brú / Hámarks brú. Virkinn sameinar tvær eldunarhellur í svæði.
3 	Lock (Lás). Til að læsa / aflæsa stjórnbörðinu.
4 	Pause (Hlé). Til að stilla allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu orkustillingu.
5 1 - 9	Til að stilla hitastillinguna.
6 Boost (Örva)	Til að virkja hámarks hitastillingu.
7 Manual (Hand-virk) / Auto (Sjálfvirkt)	Til að sýna núverandi stillingu fyrir viftu gufugleypisins.
8 	Til að stöðva / endurræsa gufugleypinn.
9 	Tímastillir gufugleypis. Til að stilla tímann fyrir gufugleypinn.
10 	Stillingar gufugleypis. Til að opna stillingar gufugleypisins.
11 Breeze (Andvari)	Til að kveikja á Breeze (Andvari) aðgerðinni.
12 Manual (Hand-virk)	Til að opna handvirkar gufugleypisstillingar.
13 Dishes (Réttir)	Til að velja forstillt sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi tegundir matvæla.
14 FUNCTIONS (AÐGERÐIR)	Til að velja sjálfvirk kerfi fyrir mismunandi eldunaraðferðir.

Tákn	Lýsing
15 	Pan-frying (Pönnusteiking). Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hitastigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
16 	Melting (Að bræða). Til að bræða mismunandi vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.
17 	Boiling (Suða). Til að aðlaga sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

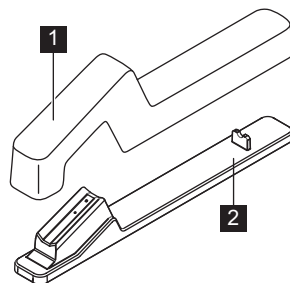
Vafrað um skjáinn

Tákn	Lýsing
OK	Til að staðfesta valið eða stillinguna.
X	Til að loka sprettiglugganum.
	Til að fella niður / opna leiðbeiningarnar á skjánum.
	Til að virkja / afvirkja valkostinn.
	Til að fara eitt stig til baka / áfram í Menu (Valmynd).

4.4 Food sensor (Kjöthitamælir)



- 1 Mælipunktur
- 2 Lágmarksmerki
- 3 Ídýfingarbil sem mælt er með (fyrir vökva)
- 4 Krókur til að festa Food sensor (Kjöthitamælir) á brúnina
- 5 Stjórnljós



- 1 Lok
- 2 Hleðslustöð

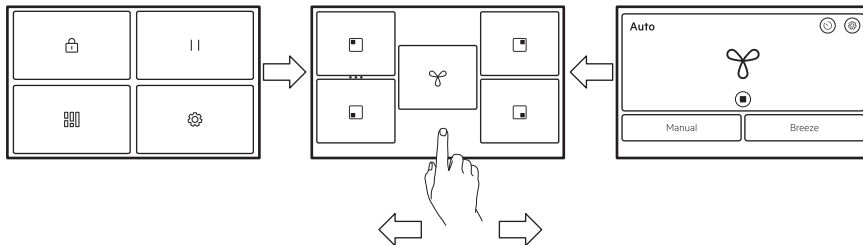
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Vafrað um skjáinn



Til að vafra á milli skjáa skal ýta á táknin neðst á skjánum. Þú getur einnig rennt til vinstri til að stjórna stillingum fyrir helluborðið eða til hægri til að fara í Menu (Valmynd).



Ef skjáinn bregst ekki strax við, skal ganga úr skugga um að þú sért að snerta miðju valins tákn / valmöguleika eða reyna að ýta á það aðeins lengur.

5.2 Fyrsta tenging við rafmagn

Þegar þú tengir helluborðið við rafmagn þarftu að stilla Language (Tungumál), Brightness (Birta), Volume (Hljóðstyrkur) og Key tones (Lykiltónar).

Þú getur breytt stillingunni í Menu (Valmynd) > Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning). Sjá „Dagleg notkun“.

5.3 FlexPower

FlexPower skilgreinir hversu mikið afl helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja.

Upprunalega vinnur heimilistækið best með mesta mögulega aflinu. Þú getur breytt hámarksafliu ef uppsetningin styður ekki við fullt afl.



Ef raforkan er lægri en 2.000 W, þá getur þú ekki virkjað nein sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)).

1. Kveikið á helluborðinu.
2. Gakktu úr skugga um að slökkt sé á öllum eldunarhellum.
3. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
4. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > FlexPower veldu viðeigandi aflstig á milli.

5. Snertu  eða . Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum til að staðfesta valið þitt.



VARÚÐ!

Gakktu úr skugga um að valið afl hæfi rafmagnsöryggjum hússins.

5.4 Þráðlaus tenging/tenging apps

Til að nota appið þarf helluborðið að vera tengt við þráðlaust net. WiFi (Wi-Fi) er kveikt í upphafi.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi).
3. Snertu stjórnstiku  til að virkja WiFi (Wi-Fi).
Helluborðið er nú tilbúið til að tengjast við þráðlaust net með appinu.
4. Snertu CONNECT (Tengja).
5. Halaðu niður appið. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni eða hlaða appinu beint niður úr appbúðinni.
6. Opnið smáforritið og skráðu það til að fá reikning.
7. Bættu við nýju heimilistæki.
8. Fylgdu leiðbeiningunum í appinu til að ljúka tengingarferlinu.

Breyta um / afvirkja nettenginu

Til að aftengja helluborðið frá heimanetinu:

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > WiFi (Wi-Fi):
 - Til að aftengja þráðlausu netið, snertu DISCONNECT (Aftengja).
 - Til að afvirkja WiFi (Wi-Fi) snertið stjórnstikuna .

Til að tengja helluborðið við þráðlausu netið sjá „þráðlaus / apptenging“ fyrir ofan.

5.5 Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun

Helluborðið er parað við Food sensor (Kjöthitamælir) þegar það kemur. Paraðu það fyrir fyrstu notkun þegar því er skipt út fyrir nýtt.

Til að tryggja nákvæm hitastig kvarðið ávalt Food sensor (Kjöthitamælir) eftir þörun.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth.
3. Snertu stjórnstiku  til að virkja Bluetooth.

Helluborðið finnur mögulega fylgihluti. Ef Food sensor (Kjöthitamælir) birtist ekki á listanum skal ganga úr skugga um að það sé hlaðið. Hristu síðan eða snertu tvisvar þangað til ljósið byrjar að blikka.

4. Veldu Food sensor (Kjöthitamælir) af listanum og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við þörun.

Eftir þörun sýnir skjárin sjálfkrafa kvörðunarskjáinn.

5. Snertu START (RÆSA) og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að ljúka við kvörðunarferlið.

Ef þú kvarðar ekki Food sensor (Kjöthitamælir) í þessum lið er hægt að gera það síðar. Sláðu inn Bluetooth stillingar aftur og veldu Food sensor (Kjöthitamælir) til að halda uppsetningu áfram. Notaðu allar aðgerðir á Food sensor (Kjöthitamælir) til að kvarða fyrst.

Food sensor (Kjöthitamælir) endurstilla / fjarlæging

Hægt er að endurstilla Food sensor (Kjöthitamælir) eða aftengja það frá helluborðinu.

1. Snertu .
2. Veldu Settings (Stillingar) > Connections (Tengingar) > Bluetooth. Skjárin sýnir tengt Food sensor (Kjöthitamælir).
3. Snertu Food sensor (Kjöthitamælir).
 - Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) snertu aftur RESET (Endurstilla).
 - Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) frá helluborði, snertu .

Til að tengja Food sensor (Kjöthitamælir) aftur eða bæta við nýju sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.

6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Snertu ① í 1 sekúndu til að kveikja eða slökva á helluborðinu.

6.2 Sjálfvirk slokkun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar.
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu.
- þú hellir niður eða setur eitthvað á stjórnbörðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnbörðinu eða þrífðu það.

- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú ert að nota röng eldunarílát eða engin eldunarílát eru á viðkomandi hellu. Spanhellan afvirkjast sjálfkrafa eftir 50 sekúndur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma birtast skilaboð og það slokknar á helluborðinu.

Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
1 - 2	6 klst.
3 - 5	5 klst.
6	4 klst.
7 - 9	1,5 klst.



Þegar þú notar Pan-frying (Pönnusteiking) afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst. Með Melting (Að bræða) afvirkjast helluborðið eftir 6 klst.

6.3 Pottagreining

Þessi eiginleiki nemur ef pottar hafa verið settir á eldunarhellur og afvirkjar eldunarhellurnar ef eldunarílátin eru ekki lengur numin.

- Ef þú setur eldunarílát á eldunarhellu fyrst og virkjar svo helluborðið birtist grá stíka á yfirsýninni fyrir viðkomandi eldunarhellu.
- Stíkan birtist kki ef það er ekkert eldunarílát á eldunarhellunni eða ef eldunarílátið er ekki numið vegna þess að það er á röngum stað eða gert úr óviðeigandi efni.
- Ef þú fjarlægir eldunarílát af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, mun yfirsýn fyrir samsvarandi eldunarhellu byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast. Til að halda áfram að elda, vertu viss um að

setja eldunarílátið aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.4 Eldunarhellurnar notaðar

Spanhellur aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna.



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

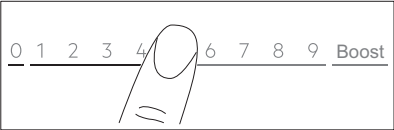
Til að virkja eldunarhelluna setja eldunarílát í miðjuna á eldunarhellunni og snerta viðeigandi tákn fyrir hellu. Þau kerfi sem í boði eru birtast á skjánum. Stilltu hitastigið eða veldu eina af sjálfvirku aðgerðunum. Til að fá til baka aðalvalmyndina skaltu snerta **X** efst í hægra horninu.

Þegar aðrar eldunarhellur eru virkar mun hitastillingin fyrir helluna sem þú vilt nota vera takmörkuð. Sjá „Power management (Orkustýring)“.

6.5 Hitastilling

1. Virkjaðu helluborðið.
2. Settu pottinn á valda eldunarhellu og snertu viðeigandi tákn fyrir hellu.
3. Snertu stjórnstikuna með fingrinum til að stilla hitann.

Táknin fyrir aflstig 1-9 stækka og stíkan að neðan verður rauð til að gefa til kynna núverandi aflstillingu. Þegar aflstigið er valið breytist skjárinn í útvíkkaða skjásýn.



Þú getur einnig breytt hitastillingunni á skjánum fyrir yfirsýn yfir hellur. Til að fara í yfirsýnina yfir hellurnar skaltu snerta miðjun á útvíkkuðu skjásýninni. Til að breyta hitastiginu

skaltu snerta — eða +. Til að opna útvíkkaða skjásýnina skaltu snerta aflstigið.

6.6 Boost (Örva)

Þessi aðgerð færir viðbótarafi til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á aðgerðinni fyrir eldunarhellu í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fer eldunarhellan sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

1. Veldu eldunarhellu.
2. Snertu Boost (Örva) til að virkja aðgerðina.

Aðgerðin slökknar sjálfkrafa. Til að afvirkja aðgerðina handvirkrt skaltu velja helluna og breyta hitastillingu hennar í 0.



Boost (Örva) virkar ekki þegar:

- Flex Bridge gengur,
- raforkan innan þessa fasa er ekki næg (sjá „Power management (Orkustýring“).



Sjá „Tæknigögn“ með gildum fyrir hámarkstímalengd.

6.7 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



ADVÖRUN!

Svo lengi sem kveikt er á vísinum III / II / I er hætt á bruna frá afgangshita.

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

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

III - halda eldun áfram,

II - halda heitu,

I - hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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

Vísirinn slökknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.8 Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)

Þessi aðgerð heldur mat heitum með lágri hitastillingu.

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) er aðeins í boði þegar eldunarhellan er enn heit eftir að eldun er lokið (með sýnilegu tákni fyrir afgangshita) og eldunarilátið er enn á hellunni. Aðgerðin virkar ekki með kaldri eldunarhellu.

1. Snertu Keep Warm mode (Halda heitu-hamur).

Keep Warm mode (Halda heitu-hamur) gengur þar til slökkt er á því.

2. Til að stöðva aðgerðina skaltu snerta í horninu efst vinstra megin á skjánum. Þú getur stillt á tímastilli ef þörf krefur. Sjá „Valkostir tímastilli“.

6.9 Valkostir fyrir tímastilli



ECO Timer (Vistvænn tímastillir)

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

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hljóðmerki ECO Timer (Vistvænn tímastillir) heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkjuð. Þú getur stillt aðgerðina fyrir hverja eldunarhellu fyrir sig.

1. Stilltu hitastillingu eldunarhellunnar fyrst og síðan aðgerðina.
2. Snertu táknið fyrir hellurnar.
3. Snertu .

Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.

4. Hakaðu í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitinn til að virkja aðgerðina.
5. Stílltu tímann.
6. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt ECO Timer (Vistvænn tímastillir) stillingunum á meðan eldun

stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu stilla hitann á

0. Að öðrum kosti skaltu snerta  með tímagildinu, snertu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

Timer (Tímastillir)

Þú getur notað þessa aðgerð þegar eldunarhellan er virkuð.

Aðgerðin hefur engin áhrif á nokkra aðra aðgerð sem er í gangi samtímis.

1. Veldu hvaða eldunarhellu sem er. Viðeigandi stjórnstika birtist á skjánum.
2. Snertu . Valmyndin fyrir tímastillingu birtist á skjánum.
3. Taktu burt hakið í Stop zone (Stöðvunarsvæði) reitnum til að virkja aðgerðina.
4. Stílltu tímann.
5. Snertu OK (í lagi) til að staðfesta.

Þú getur einnig valið **X** til að afturkalla valið þitt.

Þú getur breytt Timer (Tímastillir) stillingunum á meðan eldun stendur: snertu  með tímagildinu, snertu svo EDIT (BREYTA).

Þegar niðurtalningu tíma lýkur heyrir hljóðmerki og sprettigluggi birtist. Snertu OK (í lagi) til að stöðva merkið.

Til að afvirkja aðgerðina skaltu snertu  með tímagildinu **X** og staðfestu valið þitt þegar sprettigluggi birtist.

6.10 || Pause (Hlé)

Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þú getur ekki virkjað aðgerðina ef einhver sjálfvirk aðgerð (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) er í gangi.

Þegar aðgerðin er í notkun er aðeins hægt að nota táknin  og RESUME (HALDA ÁFRAM). Öll önnur tákn á stjórnborðinu eru læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar. Þegar tímastílltu aðgerðinni lýkur getur þú ýtt hvar sem er á skjáinn til að stöðva hljóðmerkið.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .

Hitastillingin er lækkuð í  (Keep Warm mode (Halda heitu-hamur)).

Til að slökkva á þessari aðgerð skaltu snerta RESUME (HALDA ÁFRAM).

Fyrri hitastilling verður endurvakin.

6.11 Lock (Lás)

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni / hraðastillingu viftunnar sé breytt fyrir slysi.

1. Stílltu hitastillinguna.
 2. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
 3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta .
- Til að afvirkja aðgerðina ýttu og haltu UNLOCK (AFLÆSA) í 4 sekúndur.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

6.12 Child lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins og gufugleypi fyrir slysi.

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Options (Valkostir) > Child lock (Barnalæsing).
3. Kveiktu á rofanum og snertu stafina E-U-O í starfrófsröð til að virkja aðgerðina.

Til að afvirkja aðgerðina slekkur þú á rofanum.

Það kann að taka smá tíma fyrir aðgerðina að fara í gang eftir virkjun.

6.13 Food sensor (Kjöthitamælir) almennar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er þráðlaus hitamælir. Þú getur notað það til að stilla eldunarbreytur fyrir ólíkar tegundir matar eða viðhalda þeim yfir eldunarferlið. Food sensor (Kjöthitamælir) valmöguleikinn virkar sem hitamælir sem hjálpar þér að fylgjast með hitastigi matarins eða vökvans meðan á eldun stendur. Þú getur virkjað Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir Dishes (Réttir) og FUNCTIONS (AÐGERÐIR) sem og handvirka eldun.

Food sensor (Kjöthitamælir) tengir helluborðið í gegnum Bluetooth og er endurhlaðanlegt. Samkvæmt staðli: EN 60335 Food sensor (Kjöthitamælir) ætti að vera hlaðið með hleðslustöðinni og spennubreytinum sem kemur í pakkanum. Ein mínúta af hleðslu veitir allt að 8 klukkustundir af virkni.

Litur ljóssins vísar til Food sensor (Kjöthitamælir) hegðunar:

- Rautt - hleðsla
- Rautt blikkar - viðvörðun / rafhlaða lág
- Grænt - fullhlaðin
- Blátt - tengist

Mælipunkturinn er staðstettur mitt á milli oddsins og lágmarksmerkisins. Setjið Food sensor (Kjöthitamælir) í matinn að minnsta kosti upp að lágmarksmerkinu. Settu Food sensor (Kjöthitamælir) á brún pottarins eða pönnunnar með króknum. Aðeins málmhluti af kjöthitamælisins getur tengst mat og vökva. Ef hann dettur í vökva skal fjarlægja hann með viðeigandi tæki.

Ábendingar fyrir vökva

- Stingdu Food sensor (Kjöthitamælir) í vökvann 2-5 cm fyrir ofan lágmarksmerkið til að ná bestu eldun.
- Notaðu lok til að spara tíma og orku. Hakaðu í „Nota kassalokið“.

Ábendingar fyrir fastan mat

- Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að setja Food sensor (Kjöthitamælir) rétt í

matinn til að ná bestu eldunarniðurstöðunum.

- Settu Food sensor (Kjöthitamælir) í þykkasta hluta matarins.
- Gakktu úr skugga um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé komið vel fyrir í matnum.
- Fyrir kjöt / fisk sem er 2 - 3 cm að þykkt ætti endinn á Food sensor (Kjöthitamælir) að ná til botns á pönnunni.
- Fjarlægðu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en matnum er snúið við, ef nauðsynlegt er, settu hann síðan aftur inn.
- Þegar þú notar steikingarplötu skal ganga úr skugga um að handfangið á Food sensor (Kjöthitamælir), sé fyrir utan yfirborð hennar.

6.14 Eldað með: Food sensor (Kjöthitamælir)

Vertu viss um að Food sensor (Kjöthitamælir) sé tengt, kvarðað og hlaðið áður en þú byrjar að elda. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.

Þegar sjálfvirk kerfi eins og „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ eða „Dishes (Réttir)“, eru notuð Food sensor (Kjöthitamælir) sem aukahjálp til að mæla, stilla og breyta markhitastigi eldunarhellunnar í samræmi við hvern rétt eða eldunaraðferð. Sjá „FUNCTIONS (AÐGERÐIR)“ og „Dishes (Réttir)“.

1. Veldu aðgerð eða sláðu inn mat úr valmyndinni.
2. Snertu  í efra hægra horni skjásins til að stilla eða breyta markhitastiginu.
 - Þú getur snert OK (í lagi) efst á sprettiglugganum til að nota sjálfgefnar stillingar. Til að afvirkja sprettigluggann varanlega skaltu haka við ☐ áður en þú virkjar aðgerðina.
 - Fyrir sumar aðgerðir eru sjálfbærni ábendingar í boði á skjánum.
 - Þú getur breytt sjálfgefnum hitastillingum fyrir Pan-frying (Pönnusteiking). Fyrir suma rétti getur þú athugað kjarnahitastig matarins ef þú notar Food sensor (Kjöthitamælir).
 - Sumir valmöguleikarnir byrja með forhitun. Þú getur rakið ferlið með stjórnstikunni.

- Fyrir flesta valkosti, t.d. SousVide (Sous vide) og Poach (Hleypa), getur þú breytt sjálfgefnu hitastigi.
 - Þú getur breytt sjálfgefnum eldunartíma eða ákveðið eigin tíma. Lágmarkseldunartími er einungis fyrirfram skilgreindur fyrir SousVide (Sous vide).
3. Fylgdu leiðbeiningunum í sprettigluggunum.
 4. Þegar stilltur tími er liðinn og / eða markhitastiginu hefur verið náð heyrst hljóð og tilkynning birtist. Til að loka glugganum, snertu OK (í lagi).

Hitamælir

Þegar þú eldar sjálfvirk, getur þú notað Food sensor (Kjöthitamælir) sem hitamæli til að mæla hitastig réttis og fá tilkynningu um hvenær markhitastiginu hefur verið náð.

1. Opnaðu stjórnstikuna fyrir eldunarhelluna og stilltu hitastigið.
2. Snertu  í efra hægra horni skjásins. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
3. Settu markhitastig réttarins. Núverandi hitastig eins og mælt með Food sensor (Kjöthitamælir) er nú sýnilegt í hægra horni skjásins. Yttu aftur til að breyta markhitastiginu ef þörf er á.
4. Þegar eldunarhellan nær markhitastiginu, heyrst hljóðmerki og tilkynning birtist.

6.15 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Pan-frying (Pönnusteiking)

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið stillir hitastigið fyrir mismunandi tegundir matvæla og viðheldur því í elduninni. Þegar hitastigið hefur verið stillt inn er engin þörf á handvirkri aðlögun á hitastiginu.



VARÚÐ!

Notaðu eingöngu köld eldunarílát. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.

2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Pan-frying (Pönnusteiking).
3. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) ef þörf er á.

Snertu  til að stilla hitastigið.

4. Veldu steikingarstig.

Forhitun hefst.

5. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.

Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

Þegar pannan nær tilætluðu hitastigi mun hljóðmerki heyrast og sprettigluggi birtist. Þú getur sett olíu og matvæli á pönnuna núna. Til að loka glugganum og hefja steikingu snertið OK (í lagi). Til að stöðva aðgerðina skal snerta handvirk 0 á stjórnstikunni.

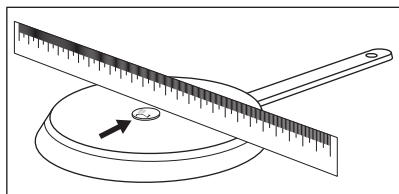
Ábendingar og ráð:

- Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum um hvenær á að snúa matnum við eða til að aðlaga hitastigið.
- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

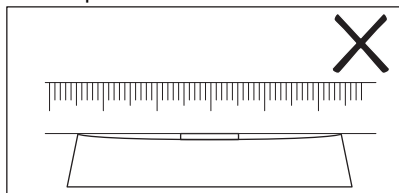
Réttar pönnur fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

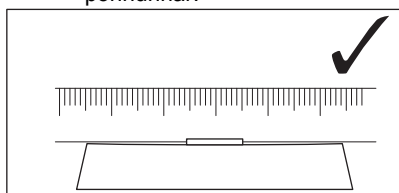
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkann pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



6.16 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Boiling (Suða)

Þessi aðgerð aðlagar sjálfkrafa hitastigið svo að vatnið sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

Boiling (Suða) aðgerðin þarfnast Food sensor (Kjöthitamælir) til að virka.

VARÚÐ!

Ekki skal nota aðgerðina með tónum eldunarílátum. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pott fylltan vatni á eldunarhelluna. Vökvinn verður að fara að fullu yfir lágmarksmerkið á Food sensor (Kjöthitamælir).
2. Veljið FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Boiling (Suða).
3. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir).

Snertu  til að stilla hitastigið.

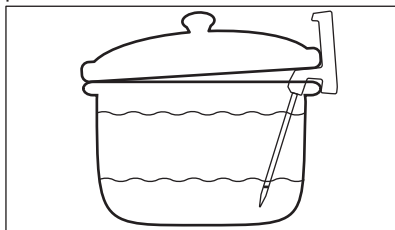
4. Stilltu á tímastillingu ef þörf krefur. Tímastillirinn byrjar umsvifalaust.

5. Til að stöðva aðgerðina handvirkrt skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

Þegar suðumarki er náð dregur helluborðið sjálfkrafa úr hitastiginu. Á þessum tímapunkti getur þú einnig stillt það handvirkrt eftir þörfum. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

Ábendingar og ráð:

- Aðgerðin hentar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.
- Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir eldun.
- Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir notkun til að ákvarða nákvæmlegan suðupunkt.
- Fylltu pottinn með köldu vatni eða vatni við stofuhita. Lágmarks vatnsstigið verður að vera yfir lágmarksmerkinu á Food sensor (Kjöthitamælir). Hámarks vatnsstigið skilur a.m.k. 4 cm af rými eftir fyrir neðan brún pottsins.



- Eftir því hvaða matvæategundir og eldunarílát eru notuð getur þú aðlagð hitann eftir að suðumarki hefur verið náð.
- Bættu við salti þegar suðumarki hefur verið náð ef þörf er á.
- Notaðu lok til að spara orku. Farðu varlega þegar það er fjarlægð.

6.17 FUNCTIONS (AÐGERÐIR): Melting (Að bræða)

Þú getur valið þessa aðgerð til að bræða vörur, t.d. súkkulaði eða smjör.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna.

2. Veldu FUNCTIONS (AÐGERÐIR) > Melting (Að bræða).
3. Stiltu á tímastillingu ef þörf krefur.
4. Snertu OK (í lagi).

Til að stöðva aðgerðina handvirkir skaltu snerta  í horninu efst vinstra megin á skjánum.

6.18 Dishes (Réttir)

Þessi aðgerð hjálpar þér að matreiða mismunandi matvæli með forstilltum kerfum sem ætluð eru fyrir tiltekna matvælaflokk. Þau kerfi sem eru í boði velta á eldunarhellunni.

VARÚÐ!

Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu eldunarílatið á eldunarhelluna. Þú getur sett saman fjögur svæði í tvær eldunarhellur af ólíkum stærðum eða í eitt eldunarsvæði með notkun Flex Bridge.
2. Veldu Dishes (Réttir).
3. Veldu matartegundina.
4. Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) ef þörf er á.

Snertu  til að stilla hitastigið.

5. Stiltu á tímastilingu ef þörf krefur.
 6. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
- Eftir því hvaða matartegund er notuð og hvaða kerfi er valið getur þú stillt og breytt stillingum, t.d. hversu vel á að elda, hitastig við steikingu o.s.frv.

Ábendingar og ráð:

- Réttirnir sem oftast eru eldaðir bætast sjálfkrafa við listann yfir Most cooked (Mest eldað).
- Sumir réttir bera löng heiti sem er ekki hægt að birta að fullu á listanum. Til að sjá fullt heiti réttar skaltu snerta „...“.
- Þú getur bætt kerfum handvirkir við listann yfir Favourites (Uppáhalds) .
- Þú getur falið tiltekin kerfi með því að snerta . Til að endurheimta kerfin skaltu fara í Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Dishes (Réttir).

6.19 Language (Tungumál)

1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Language (Tungumál).
3. Veldu viðeigandi tungumál af listanum.

Til að vista valið skaltu snerta  eða . Veldu svo YES (JÁ) í sprettiglugganum.

Ef þú velur rangt tungumál skaltu snerta  >

. Listi birtist. Veldu fyrsta valkostinn sem er efst vinstra megin og svo annan valkostinn efst hægra megin. Skrunaðu niður til að velja rétt tungumál af listanum. Þegar sprettiglugginn birtist skaltu velja valkostinn hægra megin.

6.20 Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur)

Þú getur valið gerð hljóðanna sem helluborðið þitt gefur frá sér eða slökkt alfarið á hljóðum. Þú getur valið á milli smellsins (sjálgefið) eða píps.

Þú getur einnig valið magnstigið.

1. Snertu  á skjánum til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Key tones (Lykiltónar) / Volume (Hljóðstyrkur).
3. Veldu viðeigandi valkost. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.21 Brightness (Birta)

Þú getur breytt birtustigi skjásins.

5 birtustig eru í boði, 1 er lægst og 5 er hæst.

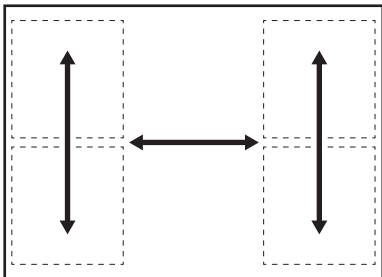
1. Snertu  til að opna Menu (Valmynd).
2. Veldu Settings (Stillingar) > Setup (Uppsetning) > Brightness (Birta).
3. Veldu viðeigandi stig. Stillingin er vistuð sjálfkrafa.

6.22 Power management (Orkustýring)

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

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaplötu), kemur orkan til eldunarsvæðanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling eldunarhellunnar sem valin er fyrst (eða eldunarhella þar sem FUNCTIONS (AÐGERÐIR) eða Dishes (Réttir) er notað) er alltaf í forgangi. Það afl sem eftir er deilist á milli annarra eldunarhellna í samræmi við þá röð sem þær eru valdar.
- Liturinn á stjórnstíkunni sýnir þær hitastillingar sem í boði eru:
 - rautt - núverandi hitastilling,
 - hvítt - hámarks hitastilling sem í boði er,
 - ljósgrátt - sú hitastilling sem ekki er í boði (Power management (Orkustýring) er í gangi).
- Ef hærrí hitastilling er ekki tiltæk skaltu lækka hitann á öðrum eldunarsvæðum fyrst.

Ef heildarafl helluborðsins er takmarkað (1500 W - 6000 W) mun aðgerðin dreifa því afli sem í boði er milli allra eldunarhellna. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“ > „FlexPower“.



6.23 Aðgerðir gufugleypis



⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

Handvirkur hamur

Hægt er að nota gufugleypinn með helluborðinu við eldunarlotu sem og þegar slökkt er á helluborðinu.

1. Snertu  til að opna valmöguleika gufugleypis.
2. Snertu eða renndu fingrinum til að stilla hraða viftunnar.

3. Til að afvirkja gufugleypinn, veldu 0.

Auto (Sjálfvirk)

Aðgerðin stillir sjálfkrafa viftuhraðastigið út frá hitastigi eldunarsvæðisins. Aðgerðin er venjulega virkjuð sjálfgefið.

Auto (Sjálfvirk) hamurinn er með margar viftustillingar. Til að breyta uppsetningunni skal velja  >  > Auto fan (Sjálfvirk vifta).

Þú getur virkjað aðgerðina á meðan kveikt er á helluborðinu og engar eldunarhellur eru virkar, né nokkurn tímann í eldunarlotunni.



Ef þú virkjar aðgerðina á meðan slökkt er á helluborðinu virka engar eldunarhellur og enginn afgangshiti er sýnilegur á stjórnborðinu. Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á sér eftir nokkrar sekúndur.

1. Ýttu og haltu inni  til að kveikja á helluborðinu.
2. Snertu .
3. Ef aðgerðin er ekki sjálfkrafa virk skaltu ýta á Auto (Sjálfvirk) til að virkja hana.
4. Settu eldunarílát á helluborðið og veldu hitastillingarstig. Auktu eða minnkaðu hitastillingarstig eins og þörf krefur. Gufugleypirinn mun bregðast við hitastigi eldunarsvæðisins og hækkar eða lækkar viftuhraðastigið í samræmi við það. Viftumerkið með tölu sem samsvarar viftuhraðanum birtist.
5. Snertu  á virkjuðu eldunarhellunni til að afvirkja eldunarhellu eða  til að virkja helluborðið.

Auto (Sjálfvirk) mun virkjast í ákveðinn tíma til að stilla haminn. Ef eftirstandandi hiti er lágur gæti Breeze (Andvari) einnig farið að virka.



Hægt er að stilla viftuhraðann handvirk meðan á eldun stendur með því að snerta  > Manual (Handvirk).

Til að slökkva á þessari aðgerð skal snerta  > .

Ef þú slekkur á helluborðinu á meðan Auto (Sjálfvirk) er í gangi verður aðgerðin vistuð fram að næstu eldunarlotu.

Tímastillir gufugleypis

Notaðu aðgerðina til að tilgreina hve lengi gufugleypirinn á að vera í gangi.

Ekki er hægt að stilla tímastilli gufugleypis á meðan slökkt er á gufugleypinum.

1. Snertu ☞ > ☺.
2. Stílltu tímann.
3. Ýttu á OK (í lagi) til að ræsa tímastillinn. Tímastillirinn fer að telja niður.
 - Gufugleypirinn hættir að ganga þegar tímastillirinn hefur lokið niðurtalningu.
 - Hægt er að stilla tímastilli gufugleypis á meðan kveikt er á Auto (Sjálfvirk). Ef Auto (Sjálfvirk) slekkur á gufugleypinum áður en innstilltur tími klárast þá endurstillist tímastillirinn.
 - Ef tímastillirinn slekkur á gufugleypinum fyrir Auto (Sjálfvirk) þá slokknar á aðgerðinni.
 - Í báðum tilvikum virkjust Auto (Sjálfvirk) næst þegar þú kveikir á helluborðinu.

Boost (Örva)

Þessi aðgerð kveikir á viftu gufugleypis við hámarkshraða hennar.

1. Snertu ☞ til að opna valmöguleika gufugleypis.
2. Snertu eða renndu fingrinum á Boost (Örva) til að virkja aðgerðina.

Hljóðmerki heyrir.

3. Snertu ☞ til að opna valmöguleika gufugleypis, ef þörf er á.

Snertu eða renndu fingrinum á 0 stöðuna til að afvirkja aðgerðina ef þörf er á.

Þessi aðgerð getur verið virk í allt að 8 mínútur. Eftir það breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Þú getur virkjað aðgerðina aftur ef þörf krefur.

Breeze (Andvari)

Aðgerðin stillir viftu gufugleypis við mjög lágan hraða. Viftan keyrir á lágmarks

hávaðastigi strax eftir virkjun. Notaðu aðgerðina eftir eldun til að fjarlægja alla langvarandi lykt.

Til að virkja aðgerðina þegar helluborðið er slökkt og eftirstandandi hiti  er eftir:

1. Snertu ☞ > Breeze (Andvari).
2. Snertu OK (í lagi) til að hefja aðgerðina. Hljóðmerki heyrir. ☞ birtist á skjánum.
3. Til að stilla tímastilli, ef þörf er á, snertu ☞ og síðan ☺.
4. Stílltu tímann. Upphaflega er hann stilltur á 60 mínútur.

Þegar tímastillinum er lokið, slokknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Self-dry (Sjálfpurrkandi)

Aðgerðin stillir viftu gufugleypis sjálfvirk á stöðuga keyrslu eftir að þú lýkur eldun og slekkur á helluborðinu. Viftan gengur á lágmarkshraðastigi í 20 mínútur. Aðgerðin fjarlægir alla langvarandi lykt eftir eldun.

Þegar þú notar helluborðið í fyrsta sinn er aðgerðin sjálfkrafa virkjuð.

Þegar aðgerðin er virkjuð, birtist ☞ táknið á svæðinu með yfirsýn yfir skjáinn. Eftirstandandi keyrslutími er sýnilegur á skjá tímastillis gufugleypis. Ekki er mögulegt að stilla innstillta tímann. Þegar hringrásinni er lokið slekkur viftan sjálfkrafa á sér.

Til að stöðva aðgerðina á meðan hún er í gangi:

1. Snertu ☞.
2. Snertu . Vifta gufugleypisins er afvirkjuð.

Til að gera aðgerðina fullkomlega óvirka:

1. Snertu ☞ >  > Self-dry (Sjálfpurrkandi).
2. Snertu stjórnstikuna til að afvirkja aðgerðina.



Mælt er með að gera aðgerðina ekki óvirka og að láta hana ganga samfleytt meðan á hringrásinni stendur.

7. SVEIGJANLEGT SPANSUÐUSVÆÐI

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 / ...Flex Bridge

Sveigjanlega spansuðusvæðið samanstendur af fjórum hlutum. Hægt er að sameina hlutana í tvær eldunarhellur af mismunandi stærðum eða í eitt stórt eldunarsvæði. Þú getur valið ólíka samsetningu svæða með því að velja viðeigandi stillingu fyrir stærð eldunarílátsins sem þú vilt nota. Þrír hamir eru í boði: Staðall, stór brú, hámarks brú.

1. Settu eldunarílátið á tvær eldunarhellur.
2. Snertu  >Flex Bridge. Þú getur einnig notað flýttákníð ... sem sést í yfirsýninni fyrir svæði.
3. Veldu ham sem hentar best fyrir stærð eldunarílát.
4. Veldu hitastillingu.

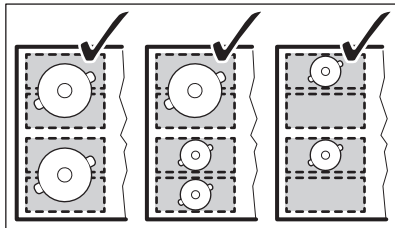


Þú getur valið ólíkar hitastillingar fyrir hvert svæði með viðeigandi ham.

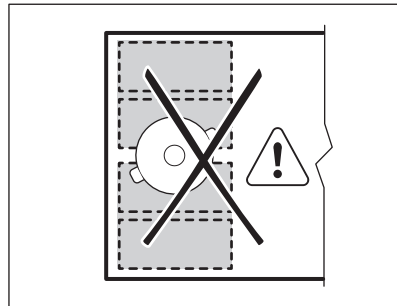
7.2 Flex Bridge stöðluð stilling

Þessi hamur sameinar svæðin í tvö eldunarsvæði af sömu stærð. Svæðin tvö virka sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaríláts:



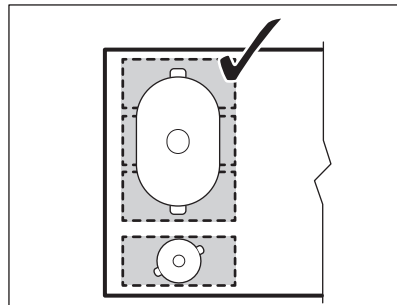
Röng staða eldunaríláts:



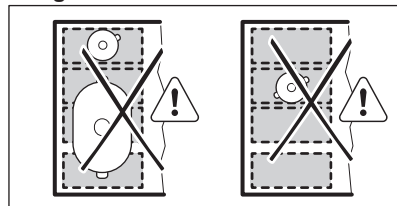
7.3 Flex Bridge Big Bridge-stilling

Þessi stilling sameinar þrjá aftari hluta í eitt eldunarsvæði. Staki fremri hlutinn virkar sem sjálfstæð eldunarhella.

Rétt staða eldunaráláts:



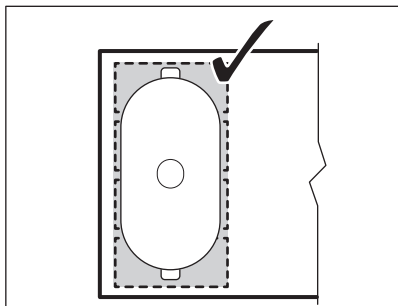
Röng staða eldunaríláts:



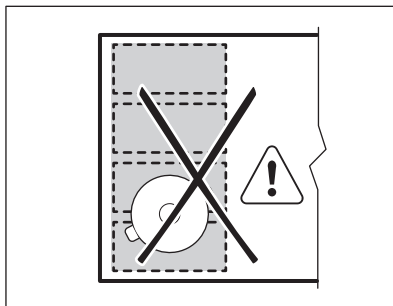
7.4 Flex Bridge Max Bridge stilling

Þessi hamur sameinar öll svæði og býr til stórt eldunarsvæði. Þú getur notað hann til að elda með stórri pönnu.

Rétt staða eldunaráláts:



Röng staða eldunaríláts:



8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

⚠ **ÁDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Notaðu eingöngu pönnur með flötum botni fyrir Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðina.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvernast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

Efni eldunaríláta

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

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

Mál eldunaríláta

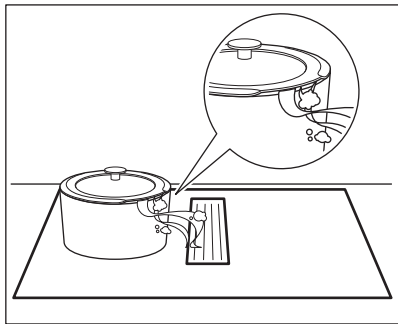
- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhald. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem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



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

Lok með gufuloftun

Til að fá enn betri útkomu úr elduninni getur þú notað sérstök lok með gufuloftun fyrir eldunarílátin þín samhliða gufugleypinum. Lokin eru hönnuð til að beina gufunni sem verður til inn í ílátinu beint að gufugleypinum sem dregur úr óæskilegri lykt frá eldun og miklum raka í eldhúsinu. Lokin er hægt að kaupa sérstaklega í nokkrum stærðum sem passa á flestar algengustu tegundir eldunaríllata. Fyrir frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsíðuna okkar.



8.2 Hljóðin við notkun



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

Hávaði sem tengist eldunaríllátum:

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

Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram, eldunaríllátið eða pannan greinist eftir að þú setur það á helluborðið.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunaríllát fannst.

8.3 Ábendingar og ráð fyrir gufubleypinn

- Þú getur sett potta á grindina á meðan gufugleypirinn er ekki í gangi. Það mun ekki valda neinum skemmdum.
- Á meðan Auto (Sjálfvirk) stillingin er í gangi ræsist viftan á lágum hraða í upphafi hverrar eldunar. Hraðinn eykst jafn og þétt. Þú getur einnig stillt hraða viftunnar handvirk ef þörf krefur.

9. UMHIRÐA OG HREINSUN



ÁDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsað helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu

sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.



ÁDVÖRUN!

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa gleryfirborðið.



Letur á aðlaganlega spanhellusvæðinu kann að verða óhreint eða breyta um lit af völdum hreyfingar á eldunaríllátunum. Þú getur hreinsað svæðið á þann hátt sem lýst er.

9.2 Hreinsun á helluborðsins

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

9.3 Gufugleypirinn hreinsaður

Grind

Grindin leiðir loftið inn í gufugleypinn. Að auki ver hún gufugleypinn og kemur í veg fyrir að aðskotahlutir fari inn fyrir slysi. Grindin sem hylur gufugleypinn er gerð úr . Þú getur hreinsað grindina í höndunum eða í uppþvottavél. Þurrkaðu grindina með mjúkum klút.

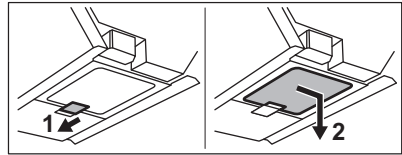
Affallsbakki

Affallsbakki er staðsettur undir gufugleypinum. Hann safnar raka í sig sem verður til í eldunarferlinu. Vatn kann að leka hvenær sem er úr gufugleypinum í affallsbakkann. Mundu að tæma bakkann reglulega. Affallsbakkinn er sýnilegur ofan frá þegar þú fjarlægir grindina og síuhúsið ásamt síunum.

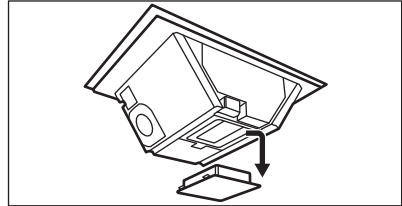
Áður en þú fjarlægir affallsbakkann skaltu gæta þess að vernda innihald skúffunnar eða skápsins fyrir neðan helluborðið ef eitthvað skyldi sullast fyrir slysi.

1. Til að nálgast affallsbakkann skaltu fyrst opna krækjuna sem er staðsett að aftanverðu. Renndu krækjunni í öfuga átt. Haltu í affallsbakkann með báðum höndum og renndu honum varlega til

hægri.



2. Færðu affallsbakkann lóðrétt niður á við. Gættu þess að vatnið sullist ekki.



3. Fargaðu vatninu og skolaðu affallsbakkann. Þú getur hreinsað bakkann handvirkt (með sápu og mjúkum klút / svampi) eða í uppþvottavél (hefðbundið kerfi).

⚠ AÐVÖRUN!

Gakktu úr skugga um að enginn vökvi berist inn í gufugleypinn.

Ef vatn eða annar vökvi sullast inn í gufugleypinum:

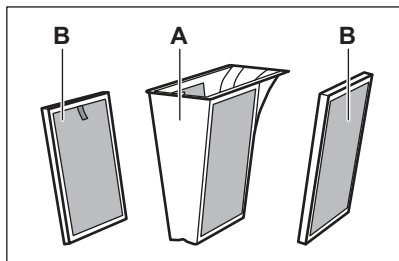
1. Slökktu á gufugleypinum.
2. Lyftu grindinni og hreinsaðu gufugleypissvæðið vandlega með volgu vatni, rökum klút eða svampi og mildu hreinsiefni.
3. Þurrkaðu burt allan umframvökva sem safnast hefur á botninum á holrými gufugleypisins með svampi eða þurru klút.
4. Hreinsaðu síuna, ef þörf krefur (skoðaðu „Gufugleypissían hreinsuð“).
5. Tæmdu affallsbakkann ef þörf krefur.
6. Kveiktu svo á gufugleypinum, stilltu víftuhraðann á 2. stig eða hærra og láttu hann ganga í nokkurn tíma til að fjarlægja þann raka sem eftir er.

9.4 Hreinsun og endurglæðing á síum gufugleypisins

Síubúnaðurinn samanstendur af eftirfarandi íhlutum: fitusíur með fitusíuhólfi **A** og fjarlægjanlegar langlífar kolefnissíur **B**.



Heimilistækioð verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.



Fitusíurnar **A** saga í sig fitu, olíu og matarleifar og koma í veg fyrir að þær komist inn í gufugleypinn. Langlífu

kolefnissíurnar **B** sem innihalda virka kolefnisfroðu, og draga úr reykt og eldunarlykt.

Hrnsaðu síurnar reglulega og endurglæddu þær með reglulegu millibili:

- Hreinsaðu fitusíurnar **A** um leið og sjá má að fita er farin að safnast upp. Hversu oft þarf að hreinsa veltur á magni fitu og olíu sem notuð er við eldun. Mælt er með því að hreinsa síurnar einu sinni í mánuði eða oftar eftir þörfum.
- Hreinsaðu endingargóðu kolefnissíurnar **B** aðeins þegar uppsöfnuð fita sést.
- Endurglæddu langlífu kolefnissíurnar **B** aðeins þegar kveikt er á tilkynningunni. Tilkynning birtist á aðalásýnd skjásins sem gulur punktavísir. Hámarksfjöldi endurglæðingalota er 7. Að þeim tíma loknum verður að skipta síunum út fyrir nýjar.
- Að auki er helluborðið með innbyggðan teljara með tilkynningu sem minnir þig á að hreinsa fitusíurnar og endurglæða langlífu kolefnissíurnar. Teljarinn fyrir

tilkynninguna byrjar sjálfkrafa þegar þú kveikir á gufugleypinum í fyrsta sinn. Eftir 140 klukkustunda notkun byrjar sprettigluggi og punktur rétt við gufugleypinn birtist til að gefa til kynna að kominn sé tími á að hreinsa fitusíurnar **A** og endurglæða langlífu kolefnissíurnar **B**. Punkturinn birtist aðeins eftir að slökkt er á viftunni og verður áfram sjáanlegur þar til þú endurstillir tilkynninguna og skiptir síunni út.



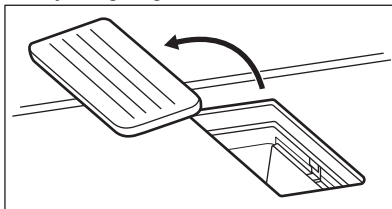
AÐVÖRUN!

Ofmettaðar síur geta skapað eldhættu.

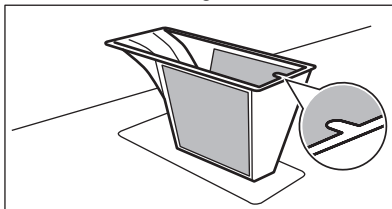
Síurnar teknar í sundur / settar saman

Fitusíurnar og síuhólfioð er staðsett rétt undir grindinni í miðju helluborðsins. Farðu varlega við að fjarlægja það þar sem það gæti verið sleipt vegna uppsöfnunar á feiti.

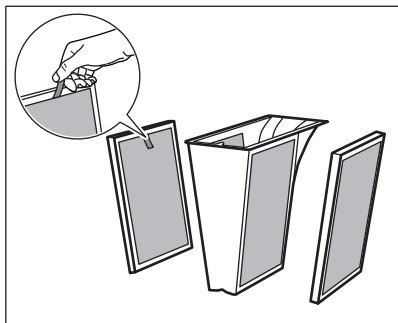
1. Fjarlægðu grindina.



2. Taktu út fitusíuhólfioð með því að taka í útstætt handfangioð.



3. Taktu út langlífu kolefnissíurnar með því að taka í handfangioð.



4. Settu síubúnaðinn saman eftir hreinsun:
 - a. Renndu langlífu kolefnissíunum inn í gufugleypinn eftir innbyggðu rennunum.
 - b. Settu fitusíuhólfíð aftur í.
 - c. Settu grindina aftur á.

Hreinsun á fitusíunum og fitusíuhólfinu

1. Þvoðu fitusíuhólfíð með fitusíunum varlega með volgu vatni og mildri sápu og skolaðu það síðan með volgu vatni. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða bursta sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Þú getur þvegið fitusíurnar og fitusíuhúsið í uppþvottavélinni á hefðbundnu kerfi með öðrum diskum í sama þvotti.



Eftir því hvaða tegund þvottaefnisins og fjölda uppþvottakerfa, þá gæti örlítil upplitun á möskvanum eðlilega átt sér stað. Þetta hefur ekki áhrif á afköst fitusunnar.

Ekki er mælt með því að nota eldhúspappír við hreinsun / þurrkun á íhlutum síunnar.

2. Láttu það standa við stofuhita til að þorna.
3. Settu fitusíuhólfíð ásamt fitusíunum aftur í.
4. Veldu ☘ > ⚙ > síuna. Veldu síu og snertu RESET (Endurstilla).

Teljarinn endurstillist.

Hreinsun á langlífu kolefnissíunum

1. Þvoðu síurnar varlega með volgu vatni án hreinsiefna. Hreinsiefni geta eyðilagt kolefnissíuna. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða bursta sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Að öðrum kosti, eftir að grófstu óhreinindin hafa verið fjarlægð úr síunum, geturðu einnig þvegið síurnar í uppþvottavél við 65-70°C (notaðu kerfi sem varir lengur en 90 mín), án uppþvottaefnis og án þess að diskar séu í sömu hleðslu.
2. Láttu síurnar þorna í að minnsta kosti 24klst við stofuhita. Síurnar þurfa að vera þornaðar að fullu áður en þær eru settar saman aftur.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.

Endurglæðing á langlífu kolefnissíunum

1. Hreinsaðu síurnar fyrst eins og lýst er að ofan.
2. Settu síðurnar í ofn við 100 °C í 120 mín. Settu síurnar á miðju vírhilluna. Ekki nota blástursaðgerð.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.
4. Veldu ☘ > ⚙ > síuna. Veldu síu og snertu RESET (Endurstilla).

Teljarinn endurstillist.

9.5 Hreinsa Food sensor (Kjöthitamælir)

- Þrífðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu notkun.
- Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni.
- Notaðu ekki neinar rispandi vörur, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ekki þvo Food sensor (Kjöthitamælir) í uppþvottavél.
- Plasthandfangið getur upplitast, sem hefur engin áhrif á hvernig Food sensor (Kjöthitamælir) virkar.

10. BILANALET

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út itrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjarafleti.
	Pause (Hlé) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
Skjárin bregst ekki við þegar hann er snertur.	Hluti af skjánum er hullinn eða pottarnir eru staðsettir of nálægt skjánum. Vökvi eða hlutur er á skjánum.	Fjarlægðu hlutina. Færðu pottana frá skjánum. Hreinsaðu skjáinn, bíddu þangað til heimilistækið er kalt. Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Eftir 1 mín. skaltu tengja helluborðið aftur.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjarafiöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafiötinn  .	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn undir yfirborði helluborðsins er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Eftir að þú virkjar sjálfvirk kerfi (Dis-hes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)), byrjar helluborðið að hita sig upp, stoppar og byrjar svo aftur.	Þetta er öryggisathugun til að tryggja að Food sensor (Kjöthitamælir) sé í potti sem sjálfvirka aðgerðina (Dis-hes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) var virkjuð fyrir.	Þetta er eðlileg virkni og felur ekki í sér neina bilun.
Þú getur ekki virkjað hæstu hitastillinguna.	Önnur hella er þegar stillt á hæstu hitastillingu.	Fyrst skaltu draga úr aflinu til hinnar hellunnar.
	FlexPower stigið er of lágt.	Breyttu hámarksaflinu í Menu (Valmynd). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Skynjaraflofturinn verður heitur.	Eldunarílát eru of stór eða þú settir þau of nærri stýringunum.	Settu stór eldunarílát á aftari hellurnar ef hægt er.
Food sensor (Kjöthitamælir) svarar ekki eða skjárnir sýnir að Food sensor (Kjöthitamælir) finnst ekki.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða Bluetooth er ekki stillt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Tengdu Food sensor (Kjöthitamælir) við helluborðið með Bluetooth. Sjáðu „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.
Skjárnir sýnir að hitastig vatnsins er yfir 100 °C.	Þú kvarðaðir ekki Food sensor (Kjöthitamælir) eða gerðir það ekki rétt.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) aftur. Sjá „Food sensor (Kjöthitamælir) þörun og kvörðun“.
	Þú settir of mikið salt í vatnið.	Ekki salta sjóðandi vatn.
	Önnur heimilistæki ganga á sömu tíðni og trufla tenginguna.	Fjarlægðu öll heimilistæki sem kunna að trufla tenginguna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Hitastig matarins er annað en það sem gert var ráð fyrir.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki sett rétt í.	Gakktu úr skugga um að mælipunkturinn sé staðsettur í þykkasta hluta matarins. Sjá „dagleg notkun“.
Rauða ljósið á Food sensor (Kjöthitamælir) blikkar.	Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið eða skemmt.	Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir). Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Helluborðið skynjar umtalsverðar sveiflur á hitastigi.	Þú bættir við vatni eða skiptir um pott á meðan á eldun stóð.	Forðastu að bæta við vatni eða skipta um pott eftir að aðgerðin hefst.
	Hitastigið í pottinum dreifðist ekki jafnt, sérstaklega þykkfljótandi vökvi.	Hræðu reglulega í matnum.
Potturinn verður of heitur eða maturinn ofeldast of snemma.	Þú notaðir of lítinn pott.	Notaðu pott af viðeigandi stærð fyrir viðkomandi eldunarhellu. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
Þú getur ekki virkjað þessa aðgerð.	Önnur aðgerð er í gangi á sömu eldunarhellu sem kemur í veg fyrir virkjun.	Stöðvaðu aðgerðina áður en þú virkjar aðra.
Sjálfvirk kerfi (Dishes (Réttir) eða FUNCTIONS (AÐGERÐIR)) eða SousVide (Sous vide) stöðvast.	Í upphafi eldunar er hitastig vökvans í pottinum hærra en 40 °C. Eldunarílatið sem er í notkun er heitt.	Notaðu einungis kaldan vökva. Ekki forhita eldunarílatið.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Stíllt var á rangt tungumál.	Þú breyttir tungumálinu fyrir mistök.	Farðu eftir leiðbeiningum í „Dagleg notkun“, „Language (Tungumál)“ til að breyta ranga tungumálinu.
Sveigjanlega spanhellusvæðið hitar ekki eldunarílatin.	Eldunarílatið er á röngum stað á aðlaganlega spanhellusvæðinu.	Staðsettu eldunarílatin rétt á aðlaganlega spanhellusvæðinu. Staðsetning eldunarílata ræðst af þeirri aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
	Þvermál botnsins á eldunarílátunum er ekki rétt fyrir þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk.	Notaðu eldunarílát með þvermál sem á við þá aðgerð eða aðgerðarstillingu sem er virk. Notaðu eldunarílát með þvermál sem er innan við 160 mm á einstökum hluta aðlaganlega spanhellusvæðisins. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
Eldunarhella afvirkjast.	Sjálfvirk slokknun afvirkjar eldunarhelluna.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur. Sjá „Dagleg notkun“.
 og skilaboð koma upp.	Lock (Lás) gengur.	Sjá „Dagleg notkun“.
E - U - O birtist.	Child lock (Barnalæsing) er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
Stikan fyrir aflstig blikkar.	Það eru engin eldunarílát á svæðinu.	Láttu eldunarílát á svæðið.
	Eldunarílatið hentar ekki.	Notaðu hentugt eldunarílát. Sjá „góð ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarílát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.
	Flex Bridge er í gangi. Eldunarílatið nær ekki yfir einn eða fleiri hluta aðgerðarstillingarinnar sem er í gangi.	Leggðu eldunarílatið á réttan hlutfjölda í aðgerðastillingunni sem er í gangi eða breyttu um aðgerðastillingu. Sjá „Sveigjanlegt spansuðusvæði“.
 kviknar.	Bíln er í rafmagnstengingu.	Aftengdu helluborðið frá rafmagni og athugaðu tenginguna. Sjá „Uppsetning“.
 kviknar.	Hitamælir eldunarhellu skynjar of hátt eða of lágt hitastig.	Láttu eldunarhelluna kólna eða hækkaðu umhverfishitann yfir 15°C. Ef vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
 kviknar.	Það er einhver fyrirstaða fyrir víftuna.	Gakktu úr skugga um að ekkert hindri víftuna. Ef engin hindrun er fyrir víftunni og vandamálið hverfur ekki skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Þú heyrir sífellt pip-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Hafðu samband við viðurkenndan rafvirkja til að fara yfir uppsetninguna.
Eldunarílát er lengur en 5 mín. að hitna.	Botninn á eldunarílatinu er ekki samræmanlegur við spanhelluborð.	Notaðu eldunarílát með viðegandi botni (flatur, segulmagnaður). Sjá „Ábendingar og ráð“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarílát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
Helluborð nær ekki tengingu við þráðlaust netkerfi.	Netbeinirinn lokar fyrir nýja WLAN þátttakendur.	Gakktu úr skugga um að netbeinirinn heimili nýja þátttekendur. Endurræstu netbeininn ef þörf krefur.
	Þráðlausa nettengingin í helluborðinu er ekki virk.	Virkja WiFi (Wi-Fi). Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus / apptenging.
	Tíðnin á netbeininum er stillt á 5 GHz.	Breyttu stillingum netbeinisins í 2,4 GHz eða 2,4+5 GHz. Ef netbeinirinn styður aðeins 5 GHz tíðni getur helluborðið ekki tengst.
	Merkið frá þráðlausa netkerfinu er veikt.	Færðu netbeininn nær helluborðinu. Notaðu WiFi (Wi-Fi) magnara til að magna merkið, ef þörf krefur.
Þú finnur ekki helluborðið í WLAN netkerfislistanum í appstillingum.	Helluborðið er sennilega nú þegar tengt við netkerfið en er hugsanlega ekki sjáanlegt.	Aftengdu helluborðið frá netkerfinu. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus / apptenging.
Stjórnstíkan fyrir víftuna blikkar og víftan ræsist ekki eða það slokknar á henni.	Víftan gæti slökkt á sér sjálf við ákveðnar aðstæður, t.d. þegar herbergið er illa loftræst.	Opnaðu gluggann. Þú gætir þurft að setja upp gluggarofann. Sjá „Samsetning“. Ef gluggarofinn er þegar til staðar skaltu ganga úr skugga um að hann hafi verið rétt uppsettur. Sjá uppsetningarbæklinginn. Ýttu á eitthvert tákn. Víftan fer aftur í gang.
Víftan virkar ekki sem skyldi þegar víftuaðgerðir eru virkjaðar.	Umhverfishitinn nálægt víftunni er of hár. Það er ekki nægilegt loftflæði innan í víftunni og umhverfis víftuna.	Slökktu á helluborðinu og taktu það úr sambandi við aðalinntak rafmagns. Bíddu í að minnsta kosti 10 sekúndur og settu það síðan aftur í samband. Aðrar tillögur: Reyndu að kæla niður hitastigið á nærliggjandi svæði. Taktu víftusíuna út og fjarlægðu allar rakaleifar innan úr víftunni. Sjá „Umhirða og hreinsun“. Láttu víftukerfið þorna í einn dag, virkjaðu síðan víftuna aftur.
Gufan sem myndast við eldun frásogast ekki nægilega mikið af gufugleypinum.	Lokin á eldunarílatinu eru ekki rétt sett á.	Ef eldunarílatin þín eru ekki með loftræstum lokum, vertu viss um að halla lokunum þannig að gufan sem losnar sé beint í átt að gufugleypinum. Sjá „Ábendingar og ráð“ til að fá upplýsingar um sérstök gufuloftlok sem mælt er með að nota með innbyggða gufugleypinum.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Gulur punktavísir birtist í aðalásýnd skjásins.	Viftusían er gegndrepa.	Hreinsaðu og endurnýjaðu gufugleypissíuna og endurstílltu tilkynninguna. Sjá „Umhirða og hreinsun“.
Hærrí hitastilling er ekki möguleg.	Power management (Orkustýring) er í gangi og lækkar hámarks orku.	Sjá „Dagleg notkun“, Power management (Orkustýring).
Boiling (Suða) aðgerðin fer ekki í gang.	Geislamerkið á Food sensor (Kjöthitamælir) lokinu er ekki að fullu ofan í vökvanum. Vatnið er of heitt. Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki hlaðið.	Bættu meira vatni í pottinn. Notaðu vatn við stofuhita. Hladdu Food sensor (Kjöthitamælir) áður en eldunarferlið er hafið.
Boiling (Suða) aðgerðin virkar ekki rétt.	Hitastigamælingin er ónákvæm af því að Food sensor (Kjöthitamælir) er ekki kvarðað.	Kvarðaðu Food sensor (Kjöthitamælir) fyrir fyrstu eldun.
Upphitun með Pan-frying (Pönnusteiking) aðgerðinni tekur langan tíma.	Eldunarílatið er of lítið, of þungt eða botninn á því er ójafn.	Sjá „Ábendingar og ráð“.

10.2 Ef þú finnur ekki lausn...

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

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

11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

11.1 Merkiplötunni

Módel HHHX890PMC
Tegund 67 D4A 05 FD
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 462 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW



11.2 WiFi (Wi-Fi) tenging

WiFi (Wi-Fi) tíðni 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

11.3 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafl (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Hægri framhlið	1400	2500	4	125 - 145

Eldunarhella	Málafl (hámarks hitastilling) [W]	Boost (Örva) [W]	Boost (Örva) hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Hægri afturhlið	1800	2800	10	145 - 180
Sveigjanlegt span-suðusvæði	2300	3200	10	lágmark 105

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

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

11.4 Food sensor (Kjöthitamælir) tæknilegar upplýsingar

Food sensor (Kjöthitamælir) er viðurkennt til notkunar þar sem snerting verður við matvæli.

Rekstrartíðni	2400 - 2483,5 MHz
Hámarksflutningsorka	7 dBm
Hitasvið	0 - 200°C
Mælingarlota	2 sek

12. ORKUNÝTNI

12.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun fyrir helluborð

Auðkenni tegundar	HHHX890PMC	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	2	
Fjöldi eldunarsvæða	1	
Hitunartækni	Span	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Hægri framhlið Hægri afturhlið	14.5 cm 18.0 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarsvæðisins	Vinstri	L 45.8 cm B 21.4 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Hægri framhlið Hægri afturhlið	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Orkunotkun eldunarsvæðisins (EC electric cooking)	Vinstri	191.1 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Helluborð - Orkusparandi

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

- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.
- Láttu eldunarílatin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.

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

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.5 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökква á þráðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

12.4 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal fyrir lok

Vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 65/2014		
Heiti eða vörumerki birgja	ELECTROLUX	
Auðkenni gerðar	HHHX890PMC	
Árleg orkunotkun - AEC-gufugleypir	32.7	kWh/a
Orkunýtingarflokkur	A+	
Straumafllæðinýtni - FDE-gufugleypir	32.0	
Straumafllæðinýtniflokkur	A	
Lýsingarnýtni - LE-gufugleypir	-	lúx/W
Lýsingarnýtniflokkur	-	
Fitusíunarnýtni - GFE-gufugleypir	85.1	%
Fitusíunarnýtniflokkur	B	
Lágmarksloftflæði við venjulega notkun	270.0	m³/klst
Hámarksloftflæði við venjulega notkun	550.0	m³/klst
Loftflæði við öfluga/boost stillingu	650.0	m³/klst
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða lágmarkshraða	50	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða hámarkshraða	66	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða boost hraða	69	db(A) re 1 pW
Rafmagnsnotkun þegar slökkt er - Po	0.49	W
Rafmagnsnotkun í biðham - Ps	-	W
Viðbótarupplýsingar í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 66/2014		

Tímaaukningarstuðull - f	0.8	
Orkunýtingarflokkur - EEI-gufugleypir	42.6	
Lofthlaði við besta nýtnistig - QBEP	286.7	m³/klst
Lofthrýstingur við besta nýtnistig - PBEP	449	Pa
Hámarkslofthlaði - Qmax	650.0	m³/klst
Rafmagnsinntak við besta nýtnistig - WBEP	111.9	W
Nafnafl ljósakerfis - WL	-	W
Meðallýsing frá ljósakerfi eldunarsvæðisins - Emiðja	-	lúx

Heimilistæki prófað í samræmi við: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Gufugleypir - Orkusparnaður

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

- Þegar þú byrjar að elda, skal stilla gufugleypinn á lágan hraða. Þegar eldun klárast skal láta gufugleypinn ganga í nokkrar mínútur.

- Hækkið viftuhraðann til að losna við mikið magn af gufu eða reyk. Mælt er með að nota aðeins Boost (Örva) valmöguleikann sem neyðarúrræði.
- Hreinsið síu gufugleypisins með reglulegu millibili og skiptið honum út þegar nauðsyn er á til að viðhalda afkastagetunni.
- Notið hámarks þvermál loftstokks til að hámarka afköst og lágmarka hávaða.

13. UMHVERFISMÁL

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

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







