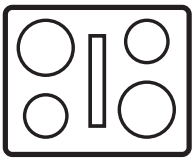
Electrolux

electrolux.com/register



HHHB760S

NO Bruksanvisning | **Platetopp** **2**

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadshäll** **29**

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



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

Med forbehold om endringer.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON..... 2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....5
3. MONTERING..... 7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....11
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK..... 13
6. DAGLIG BRUK.....13
7. TILLEGGSFUNKSJONER..... 17
8. RÅD OG TIPS..... 18
9. STELL OG RENGJØRING.....21
10. FEILSØKING.....23
11. TEKNISKE DATA.....26
12. ENERGIEFFEKTIV..... 26
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....28

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

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

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

1.2 Generell sikkerhet

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

- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømnettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Påse at det er god luftventilasjon der produktet er installert for å unngå at gasser fra eventuelle produkter som drives med brennbart drivstoff, deriblant åpen ild, ikke blir blandet med luften i produktet.
- Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte og at luften som samles opp av produktet ikke blir ført inn i en kanal som brukes til å fjerne røyk og damp fra andre produkter (sentralvarmesystemer, termosifoner, varmtvannsberedere osv.).
- Når produktet brukes med andre produkter, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret regelmessig, og fjern fettoppsamling for å unngå brannfare.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Hvis produktet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Fullstendig frakobling må oppfylle vilkårene som er spesifisert i overspenningskategori III. Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller

koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

⚠ ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fottøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til viftebladene.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Ved utluft installasjon, og der tilbehøret er til stede eller er obligatorisk (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske tilkoblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Produktet må jordes.
- Før du ufører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte. Ventilasjonen må kontrolleres regelmessig av en kvalifisert person.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Bruk aldri åpen flamme når den integrerte ventilatoren er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ta aldri av risten eller filteret når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Bruk aldri den integrerte ventilatoren uten ventilatorfilter.
- Ikke dekk til inntaket på den integrerte ventilatoren med kokekar.
- Ikke åpne bunnlokket når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av den integrerte ventilatoren, for å unngå at de setter seg fast.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse

objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Pleie og rengjøring

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

2.5 Tjenester

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

2.6 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

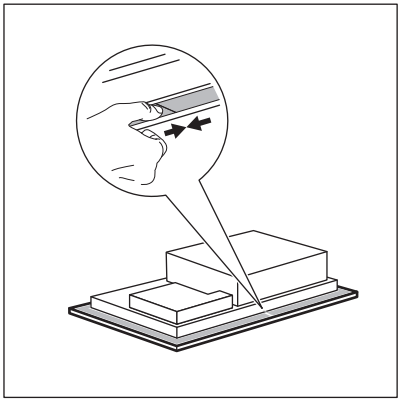
Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

3.2 Koketopper

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

3.3 Feste tetningen



Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av

platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikkens. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.

3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

Integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

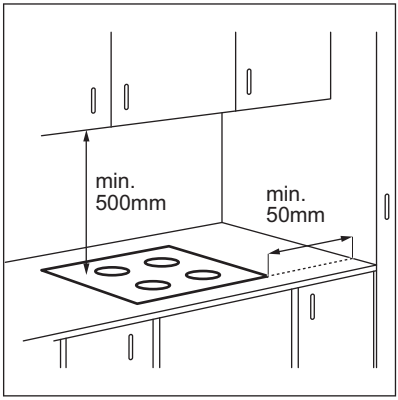
Når koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonen ikke kommer under glasskeramikken.

3.4 Sammenstilling

Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

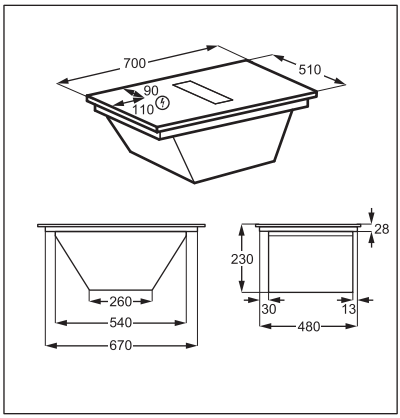
Følg koblingsdiagrammet for platetoppen og koblingsdiagrammet for vindusbryter (hvis aktuelt) som vises i monteringsheftet og/eller etikettene under platetoppen.

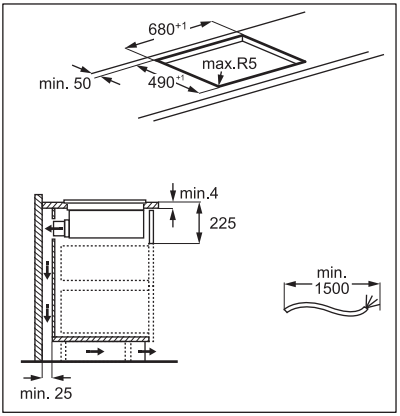
Kun for utvalgte land
I tilfelle avtrekksinstallasjon kan det være nødvendig med en vindusbryter (rådfør med en autorisert tekniker). Du må kjøpe den separat, da den ikke leveres sammen med platetoppen.
Vindusbryteren må installeres av en autorisert tekniker. Se installasjonsheftet.



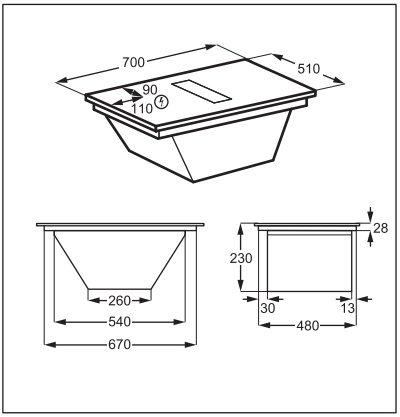
Hvis produktet installeres over en skuff, kan den varme opp ting lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

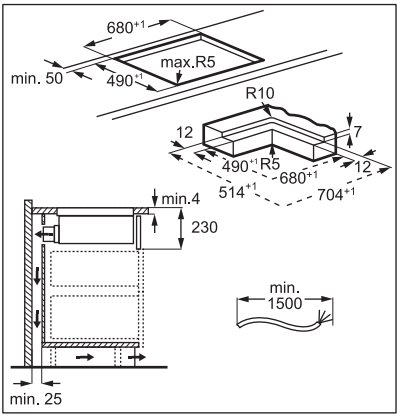
NEDFELLT INSTALLASJON

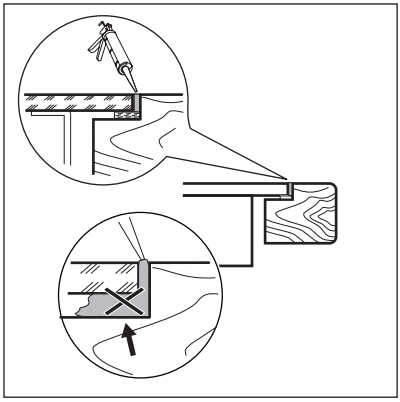




PLANLIMT INSTALLASJON







Finn videoopplæringen «Slik monterer du Electrolux Extractor platetopp 70 cm» ved å skrive inn hele navnet som vist i illustrasjonen nedenfor.

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

How to install your Electrolux Extractor Hob 70 cm

Filterhusenhet

Før førstegangs bruk må du sørge for å sette inn karbonfiltrene med lang levetid inne i huset med håndtakene vendt innover. Referer til «Rengjøre ventilatorfiltrene». Når filterhuset er montert, setter du det inn i ventilatorsystemet, og plasserer risten på ventilatoren.

3.5 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å bytte den skadede strømkabelen, bruk en kabeltype som tåler en temperatur på 125 °C eller høyere.
- Den enkle ledningen må ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakt ditt lokale servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

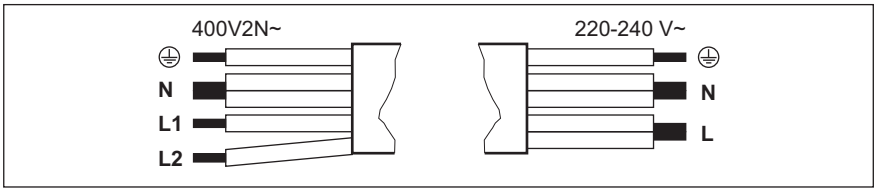
Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

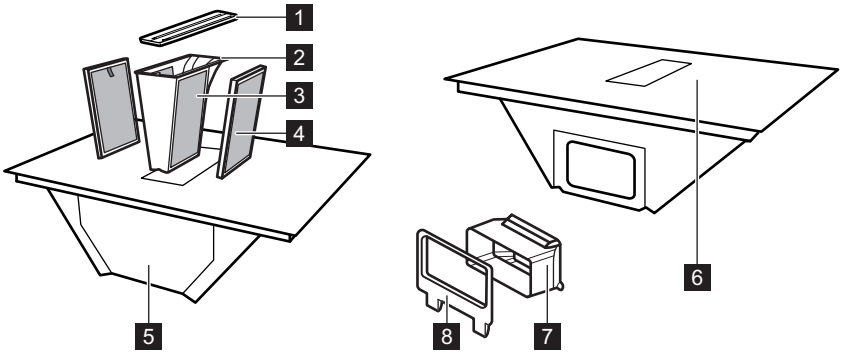
1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



Tofaset tilkobling: 400 V2N~		**Enfaset tilkobling:**	
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² eller 3x4 mm²**	
⏚	Grønn – gul	Grønn – gul	⏚
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Svart	Svart og brun	L
L2	Brun		

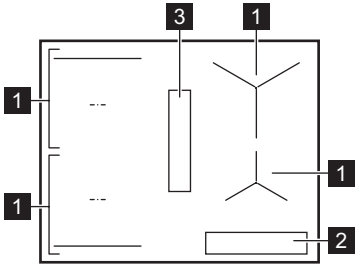
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Produktoversikt



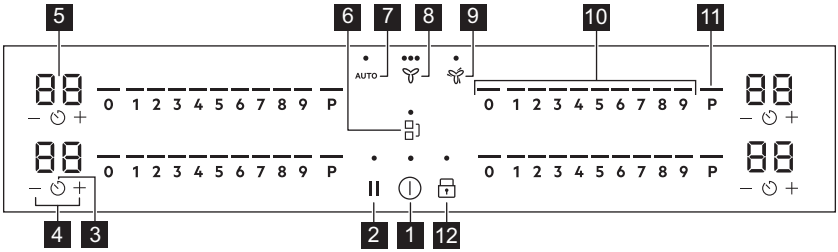
1 Rist
2 Fettfilterhus
3 Fettfilter (ikke-avtakbart)
4 Kullfilter med lang levetid
5 Dryppbakke (under ventilatorsystemet)
6 Platetopp
7 Adapter for luftkanal
8 Luftkanalbeslag for bakveggen

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel
3 Ventilatoren

4.3 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	På / Av	For å slå produktet av og på.
2	⏸	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
3	⏲	Timer	For å stille inn funksjonen.
4	+ / −	-	Øke eller redusere tiden.
5	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
7	AUTO	Automatisk modus for ventilator	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8		Ventilatorens manuelle modus	For å aktivere/deaktivere funksjonen og veksle mellom tre viftehastighetsnivåer.
9		Boost	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
11	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.4 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
E + tall	Det har oppstått en feil.
	Kullfilteret med lang levetid må regenereres.
/ /	OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen.

Platetoppen er innstilt på høyeste effekttrinn som standard.

For å redusere eller øke effektnivået:

1. Gå inn i menyen: trykk og hold ⏻ inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne 🔒.
2. Trykk på ⏲ på fronttimeren til P vises.
3. Trykk på — / + på fronttimeren for å stille inn effektnivået.
4. Trykk på ⏻ for å avslutte.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

⚠ FORSIKTIG!

Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold ⏻ for å slå koketoppen på eller av.

6.2 Kjeleregistrering

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

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

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

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

6.3 Bruke sonene

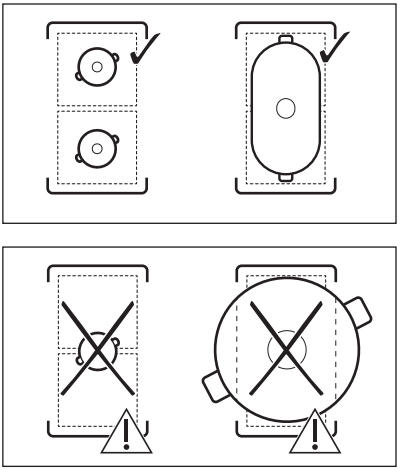
Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

ⓘ

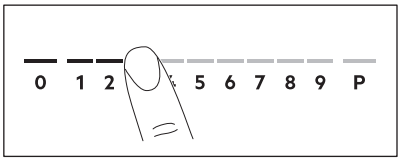
For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplatetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

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

plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.



6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.

Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.

2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Se i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokesone: berør P.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

6.6 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

/ / Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

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

Indikatorene vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.7 Timer Valg

Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

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

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

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

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

Varselur

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

1. Trykk på ⏲.
2. Trykk + eller — for å stille inn tiden.

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

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

6.8 Effektstyring

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

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

6.9 Ventilatorfunksjoner

> ⚠ **ADVARSEL!**
> Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Aktivere og deaktivere ventilatoren

Ventilatoren kan brukes ved siden av platetoppen under tilberedningen, samt mens platetoppen er slått av.

1. Trykk på for å aktivere ventilatoren.

Et lydsignal høres, og indikatorer over symbolet dukker opp.

2. Juster viftehastighetsinnstillingen etter behov ved å trykke på symbolet. Indikatorene endres for å gjenspeile gjeldende viftehastighet.
3. For å deaktivere ventilatoren, trykk gjentatte ganger på til indikatorene over symbolet forsvinner.

AUTO

Funksjonen justerer viftehastighetsnivået automatisk basert på det valgte effekttrinnet til platetoppen.

Når du bruker platetoppen for første gang, aktiveres vanligvis funksjonen som standard.

Du kan aktivere funksjonen mens platetoppen er på og ingen av kokesonene er aktive, eller når som helst under tilberedningen.

> ⓘ
> Hvis du aktiverer funksjonen mens platetoppen er av, ingen av kokesonene er aktive og det ikke er noen restvarme synlig på betjeningspanelet, vil funksjonen slå seg av selv etter noen sekunder.

1. Trykk og hold ⏻ for å aktivere platetoppen.
2. Trykk på AUTO for å aktivere funksjonen.

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

3. Plasser kokekaret på platetoppen og velg et effekttrinn. Øk eller reduser effekttrinnet etter behov.

Ventilatoren reagerer på varmeinnstillingsnivået, og øker eller

reduserer viftehastighetsnivået tilsvarende. Indikatorene over ventilatorsymbolet dukker opp.

4. Trykk 0 på platetoppens betjeningslinje for å deaktivere en kokesone eller på ⏻ for å deaktivere platetoppen.

Hvis restvarmeindikatoren vises, vil AUTO fortsette å justere viftehastigheten.

5. For å deaktivere funksjonen under tilberedning og bytte til ventilatorens manuelle modus, trykk på AUTO

Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner.

Automatiske moduser – viftehastighetsnivåer

Ventilator-modus	Restvarmenivå (koketoppen er av)				Restvarmenivå (koketoppen er på)			Kokende	Steking
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	1	2	2	3

ⓘ

Hvis du deaktiverer platetoppen mens AUTO er i gang, vil funksjonen bli husket for neste tilberedningsøkt.

Boost

Funksjonen aktiverer ventilatorviften ved det maksimale hastighetsnivået.

1. Trykk på for å aktivere funksjonen.

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

2. Trykk på igjen for å deaktivere funksjonen om nødvendig.

Funksjonen kan fungere uavbrutt i maksimalt 8 minutter. Etter den tiden endres viftehastigheten automatisk til 3. Du kan aktivere funksjonen igjen om nødvendig.

Auto Breeze

Funksjonen stiller automatisk inn viften slik at den fortsetter å gå etter at du er ferdig med tilberedningen, og slår av platetoppen. Viften går på et minimumshastighetsnivå i maksimum 20 minutter. Funksjonen fjerner eventuell resterende lukt etter tilberedning.

Når du bruker platetoppen for første gang, aktiveres funksjonen som standard.

Når funksjonen er i bruk, vil indikatoren ovenfor AUTO dukke opp. Når syklusen er over, slår viften seg av automatisk.

For å deaktivere funksjonen mens den er i gang:

Trykk AUTO eller .
Ventilatorviften deaktiveres.

For å deaktivere funksjonen fullstendig:

1. Gå inn i menyen: trykk og hold ⏻ inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
2. Trykk på ⏲ på fronttidtakeren til **dF** dukker opp på displayet.
3. Trykk på + eller − på fronttidtakeren til **Av (--)** vises.
4. Trykk på ⏻ for å avslutte.

ⓘ

Det anbefales å ikke deaktivere funksjonen og å la den gå uavbrutt under hele syklusens varighet.

6.10 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Symbol	Innstilling	Mulige alternativer
b	Lyd	På / Av (--)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	Ventilatormodus	1 - 4
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnstillinger: trykk og hold ⏻ i 3 sekunder. Deretter, trykk og hold 🔒. Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre sonene.

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

For å gå ut av menyen: trykk på ⏻.

OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.

ⓘ
Se «Menystruktur».

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

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

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

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

Forholdet mellom varmeinnstilling / viftehastighetsinnstilling og tiden før produktet slår seg av:

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

Viftehastighetsinnstilling	Ventilatoren deaktiveres etter
🌀	10 timer

7.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling. Hastigheten på avtrekksviften senkes til hastighet 1. Når du aktiverer funksjonen mens ventilatoren er i automatisk modus, reduseres ikke ventilatorviftehastigheten.

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på ||. Varmeinnstillingen senkes til 1. Hastigheten på avtrekksviften senkes til hastighet 1.
2. **For å deaktivere funksjonen**: trykk på ||.

Den forrige varmeinnstillingen / viftehastighetsinnstillingen vises.

7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen / viftehastigheten

Angi varmeinnstillingen / viftehastigheten først.

For å aktivere funksjonen: trykk på 🔒.

For å deaktivere funksjonen: trykk på 🔒 igjen.

ⓘ

Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

7.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen og ventilatoren brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på ⏻. Ikke velg noen varmeinnstilling / ventilatorinnstilling. Trykk og hold 🔒 i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises.

Deaktiver platetoppen med ⏻.

ⓘ

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

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

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

7.5 Bridge

ⓘ

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

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

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

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

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

8. RÅD OG TIPS

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar

ⓘ

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

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

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

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

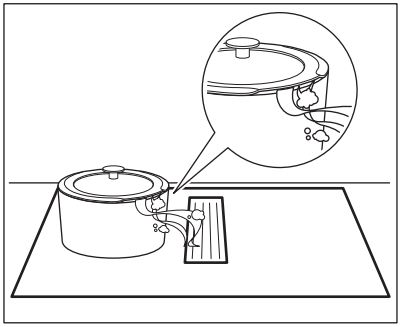
- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring,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

ⓘ

Se «Tekniske data».

Dampventilerte lokk

For ytterligere å optimalisere tilberedningsøktene ved siden av ventilatoren, kan du bruke de spesielle dampventilerte lokkene med kokekarene dine. Lokkene er utformet for å styre dampen som produseres inne i gryten mot ventilatoren, og minimerer uønsket matlukt og høy fuktighet på kjøkkenet. Lokkene kan kjøpes separat i flere størrelser for å passe de fleste vanlige kokekartyper. Besøk nettstedet vårt for mer informasjon.



8.2 Avgir støy under drift

ⓘ

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

Lyder relatert til kokekar:

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

Platetopp-relaterte lyder:

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

8.3 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

8.4 Forenklet matlagingsguide

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

ⓘ

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8.5 Råd og tips for ventilatoren

- Risten som dekker ventilatoren er laget av laluminium.
- Når AUTO-modusen er i bruk, starter viften på lav hastighet ved begynnelsen av hver tilberedningsøkt. Hastigheten øker gradvis. Du kan også justere hastigheten på viften manuelt.

9. STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

⚠ ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

9.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9.3 Rengjøre ventilatoren

Rist

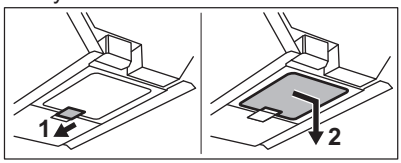
Risten fører luften inn i ventilatoren. I tillegg beskytter den ventilatorsystemet, og forhindrer at fremmedlegemer faller ned i det ved et uhell. Du kan vaske risten manuelt eller i oppvaskmaskin. Tørk av risten med en myk klut.

Dryppbakke

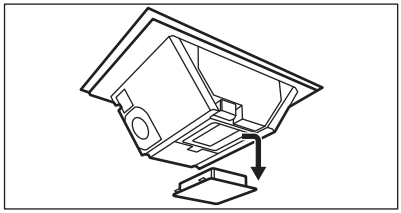
Det er en dryppbakke under hetten. Det samler opp kondens som dannes under hver matlagningsprosess. Vann kan til enhver tid dryppe fra hettesystemet og inn i dryppbakken. Husk å tømme bakken regelmessig. Dryppbakken er synlig ovenfra når du fjerner risten og filterhuset sammen med filtrene.

Før du skal gjøre noe med dryppbakken, må du sørge for å beskytte innholdet i skuffen eller skapet under koketoppen mot utilsiktet søl.

1. For å få komme til dryppbakken, må du først låse opp midtlåsen. Skyv låsen i motsatt retning. Ta tak i dryppbakken med begge hender og skyv den forsiktig til høyre.



2. Flytt dryppbakken vertikalt nedover. Pass på så du ikke søler vann.



3. Hell ut vannet og skyll dryppbakken. Du kan vaske brettet manuelt (med såpe og en myk klut/svamp) eller i oppvaskmaskin (standard syklus).

⚠ ADVARSEL!

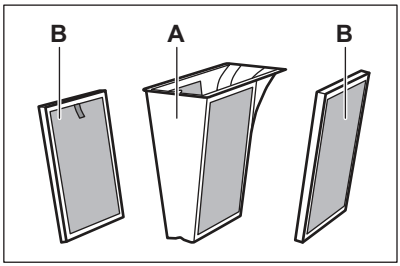
Pass på at det ikke kommer væske inn i ventilatoren.

Hvis det søles vann eller andre væsker inne i ventilatorsystemet:

1. Slå av platetoppen.
2. Løft risten og rengjør området rundt forsiktig med en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel.
3. Tørk av overflødig væske som er samlet i bunnen av ventilatoren med en svamp eller en tørr klut.
4. Rengjør filteret, om nødvendig (referer til «Rengjør ventilatorfilteret»).
5. Tøm dryppbakken om nødvendig.
6. Slå på ventilatoren, still viftehastighetsnivået til 2 eller høyere og la den kjøre i en viss tid for å bli kvitt den gjenværende fuktigheten.

9.4 Rengjøre og regenerere ventilatorfiltrene

Filtreringsenheten består av følgende elementer: fettfiltre kombinert med fettfilterhuset **A** og de avtakbare kullfiltrene med lang levetid **B**.



Fettfiltrene **A** samler opp fett, olje og matrester og hindrer dem i å komme inn i ventilatorsystemet. Kullfiltrene **B** med lang levetid, som inneholder aktivt karbonskum, nøytraliserer røyk og matlukt.

Rengjør filtrene regelmessing og regenerer dem periodisk:

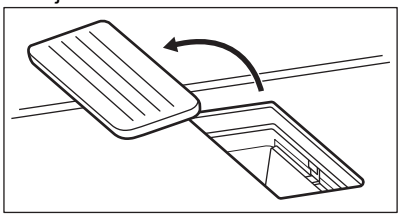
- Rengjør fettfiltrene **A** så snart det oppsamlede fettet er synlig. Rengjøringsfrekvensen avhenger av mengden fett og olje som brukes i matlagingen. Det anbefales å rengjøre filtrene én gang i måneden, eller oftere, om nødvendig.
- Rengjør kullfiltrene med lang levetid **B** bare når det oppbygde fettet er synlig.
- Regenerer kullfiltrene med lang levetid **B** kun når varselet ⊛ er på. Maksimalt antall regenereringer er 8 (rundt 3 år). Etter dette må filtrene skiftes ut med nye.
- I tillegg har platetoppen en innebygd teller som sender et varsel om rengjøring av fettfiltrene og regenerering av kullfiltrene med lang levetid. Telleren for varselet starter automatisk når du slår på ventilatoren for første gang. Etter 140 timers bruk ⊛ begynner indikatoren å blinke for å signalisere at det er på tide å rengjøre fettfiltrene og regenerere kullfiltrene med lang levetid **B**. Varselet vises i 30 sekunder etter at du slår av ventilatoren og platetoppen. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen.

> ⚠ **ADVARSEL!**
>
> Overmettede filtre kan utgjøre en brannfare.

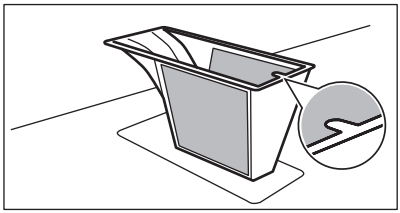
Demontering/montering av filtrene

Filtrene og fettfilterhuset er plassert rett under risten midt på platetoppen. Fjern dem forsiktig, da de kan være glatte på grunn av fett.

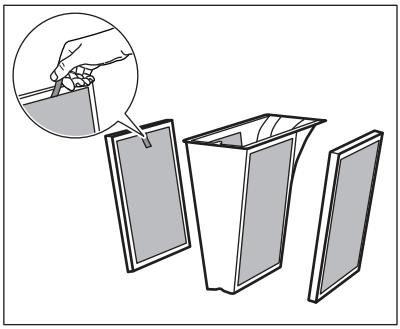
1. Fjern risten.



2. Ta ut fettfilterhuset ved å ta tak i det utstående håndtaket.



3. Ta ut kullfiltrene med lang levetid ved å ta tak i håndtaket.



4. Monter filterenheten igjen etter rengjøring:
   a. Skyv kullfiltrene med lang levetid inn i ventilatorsystemet langs de innebygde sporene.
   b. Sett fettfilterhuset tilbake på plass.
   c. Sett risten på igjen.

Rengjøre fettfiltrene og fettfilterhuset

1. Vask fettfilterhuset forsiktig med fettfiltrene i varmt vann med et mildt rengjøringsmiddel og skyll deretter av med varmt vann. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig.
   Vask fettfiltrene og fettfilterhuset i oppvaskmaskinen i en standard syklus.

ⓘ

Avhengig av vaskemiddeltype og antall oppvaskmaskinsykluser, kan det forekomme en mild misfarging på nettet. Dette påvirker ikke fettfilterets ytelse.

Det anbefales ikke å bruke papirhåndtørk under rengjøring/tørking av filterkomponentene.

2. La det tørke i romtemperatur.
3. Sett fettfilterhuset med fettfiltrene tilbake på plass.
4. Hvis varselet ⊛ er på, trykker du kort på ♈ for å tilbakestille telleren.

Telleren starter på nytt.

Rengjøring av kullfiltre med lang levetid

1. Vask filtrene forsiktig og manuelt i varmt vann uten rengjøringsmidler. Vaskemidler kan skade kullfiltreringen. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig. Alternativt, etter å ha fjernet det grove smuss fra filtrene, kan du også vaske filteret i oppvaskmaskin på 65–70 °C (ved et program som er lengre enn 90 min), uten oppvaskmiddel og uten oppvask i samme vask.
2. La filteret tørke over natten ved romtemperatur. Filtrene må tørkes helt før det settes sammen igjen.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.

Regenerere kullfiltrene med lang levetid

1. Rengjør filtrene først, som beskrevet ovenfor.
2. Plasser filteret i ovnen ved 100 °C i 120 min. Plasser filtrene på den midterste risten. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.
4. Trykk ♈ kort for å tilbakestille telleren.

Telleren starter på nytt.

10. FEILSØKING

⚠ **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av sonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Indikatoren over symbolet 🔒 tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplatetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
Ventilatoren starter ikke eller slås av. Indikatorene over ventilatorens kontrollsymboler kan også blinke.	Viften kan slå seg av selv under visse forhold, f.eks. når rommet ikke er tilstrekkelig ventilert.	Åpne vinduet. Det kan hende du må installere vindusbryteren. Se "Montering". Hvis vindusbryteren allerede er der, må du kontrollere at den er riktig installert. Se installasjonsheftet. Trykk et hvilket som helst symbol. Ventilatoren fungerer igjen.
Ventilatorviften fungerer ikke som den skal når ventilatorfunksjonene er aktiverte.	Omgivelsestemperaturen rundt ventilatoren er for høy. Det er utilstrekkelig luftsirkulasjon på innsiden og rundt ventilatoren.	Deaktiver platetoppen og koble den fra strømforsyningen. Vent i minst 10 sekunder, og koble den til igjen. Andre forslag: Prøv å avkjøle temperaturen i området rundt. Ta ut ventilatorfilteret og fjern gjenværende fuktighet fra innsiden av ventilatoren. Se «Stell og rengjøring». La ventilatorsystemet tørke i én dag, og aktiver deretter ventilatoren igjen.
Dampen som dannes under tilberedning absorberes ikke tilstrekkelig av ventilatoren.	Lokkene på kokekaret er ikke riktig plassert.	Hvis kokekaret ikke har ventilerte lokk, må du sørge for å vippe lokkene slik at dampen rettes mot ventilatoren. Se "Råd og tips" for informasjon om de spesielle dampventilerte lokkene som anbefales å bruke med det integrerte ventilatoren.
	Ventilatorfilteret er overmettet.	Rengjør og forny ventilatorfilteret og tilbakestill varselet. Se «Stell og rengjøring».
og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell HHHB760S:
Type 67 B4A 01 AD
Induksjon 7.35 kW
Serienr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 272 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

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

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon		HHHB760S
Platetopp		Integrert platetopp
Antall soner		4
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Høyre fremme Høyre bak	14.5 cm 18.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre fremme	L 22.42 cm B 21.8 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre bak	L 22.42 cm B 21.8 cm

Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme Høyre bak	189.1 Wt/kg 189.1 Wt/kg 187.5 Wt/kg 174.6 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		185.1 Wt/kg

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

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

12.2 Platetopp - Energisparende

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

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

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

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

12.4 Produktinformasjonsark og produktinformasjon for ventilator i henhold til EUs energimerking og økodesignforskrifter

Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014		
Leverandørens navn eller varemerke	ELECTROLUX	
Modellidentifikator	HHHB760S	
Årlig energiforbruk – AEChood	32.7	kWt/a
Virkningsgradklasse	A+	
Væske dynamisk effektivitet – FDEhood	32.0	
Væske dynamisk effektivitetsklasse	A	
Lyseffektivitet - Lehood	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood	85.1	%
Fettfiltrering effektivitetsklasse	B	
Minimum luftstrøm ved normal bruk	270.0	m^3/t
Maksimal luftstrøm ved normal bruk	550.0	m^3/t
Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling	650.0	m^3/t
A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet	50	db(A) re 1 pW

A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet	66	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet	69	db(A) re 1 pW
Strømforbruk i av-modus - Po	0.49	W
Strømforbruk i ventemodus – Ps	-	W
Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014		
Tidsøkningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks – EEIhood	42.6	
Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP	286.7	m³/t
Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt – PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm – Qmax	650.0	m³/t
Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP	111.9	W
Nominell effekt for belysningssystemet – WL	-	W
Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle	-	lux

Produkt testet i henhold til: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Ventilator – energisparende

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

- Når du begynner å lage mat, sett ventilatoren på et lavt hastighetsnivå. Når tilberedningen er ferdig, la ventilatoren gå i noen minutter.
- Øk viftehastigheten bare for å bli kvitt store mengder damp eller os. Det anbefales å bruke Boost funksjonen kun i ekstreme situasjoner.
- Rengjør filteret regelmessig og skift det ut når det er nødvendig for å opprettholde effektiviteten.
- Bruk den maksimale diameteren på kanalsystemet for å optimalisere effektiviteten og minimere støy.

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♺. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet 🗑 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION..... 29
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... 32
3. INSTALLATION.....34
4. PRODUKTBESKRIVNING..... 38
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....40
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....40
7. TILLVALSFUNKTIONER.....44
8. RÅD OCH TIPS.....45
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... 48
10. FELSÖKNING..... 50
11. TEKNISKA DATA.....53
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....53
13. MILJÖSKYDD..... 55

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- VARNING! Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- VARNING! Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER! Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.

- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- VARNING! Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugs tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fläktfiltret regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Komplett urkoppling måste överensstämma med de villkor som anges i

överspänningskategorin III. Sättet för frånkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

> ⚠ **VARNING!**
>
> Endast en behörig person får installera den här produkten.

> ⚠ **VARNING!**
>
> Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

> ⚠ **VARNING!**
>
> Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.

- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

⚠ VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

⚠ VARNING!

Risk för brand och explosion.

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

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.

- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Ta aldrig bort gallret eller fläktfiltret när den inbyggda fläkten eller apparaten är igång.
- Använd aldrig den integrerade fläkten utan fläktfilter.
- Täck inte över luftintaget för den integrerade köksfläkten med köksgeråd.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade fläkten eller apparaten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

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

2.6 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

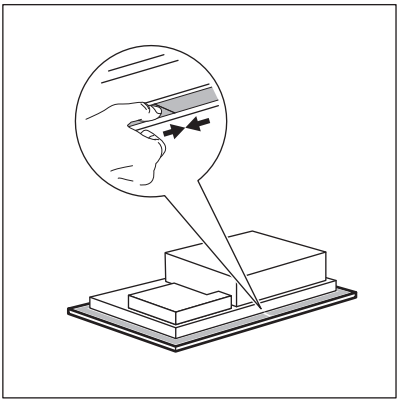
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Fästa tätningen



Installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av kokplattan, längs den yttre kanten av glaskeramik. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

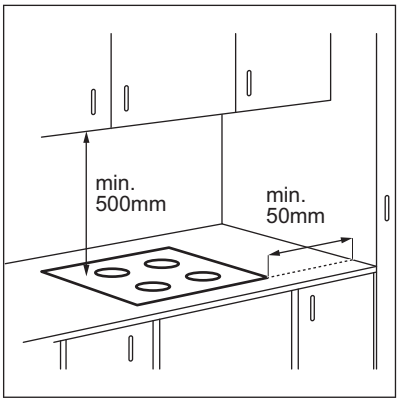
När du monterat hällen ska du täta återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.4 Montering

Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

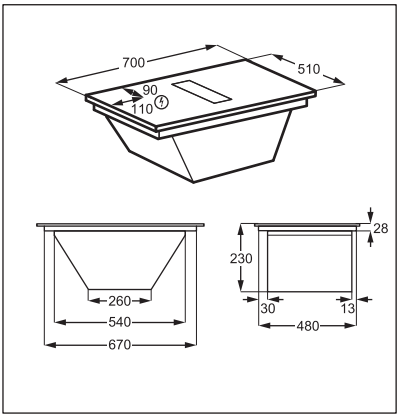
Följ anslutningsdiagrammet för hällen och anslutningsdiagrammet för fönsterbrytaren (om tillämpligt) som finns i bruksanvisningen och/eller på etiketterna under hällen.

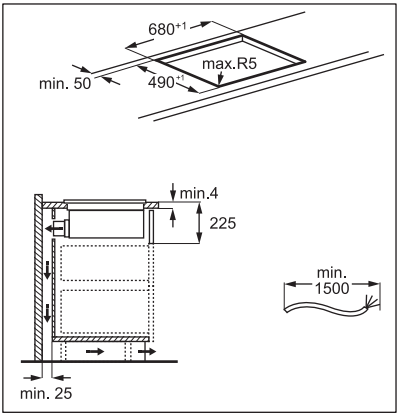
Endast för utvalda länder
I händelse av utblåsinstallation kan en fönsterbrytare krävas (kontakta en behörig tekniker). Du måste köpa den separat eftersom den inte medföljer vid köp av hällen. Fönsterbrytaren måste installeras av en behörig tekniker. Se installationshäftet.



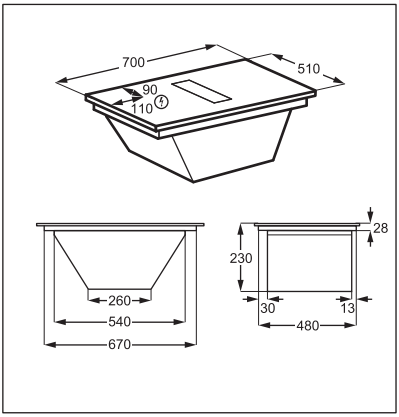
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

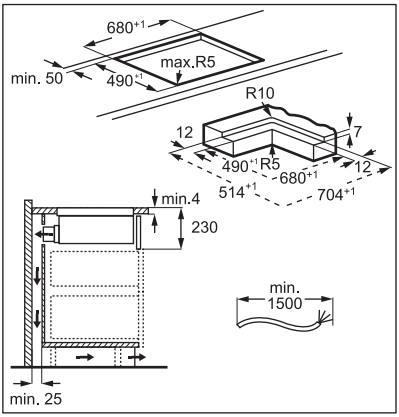
OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION

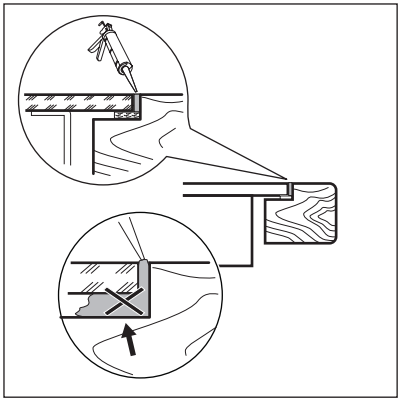




INTEGRERAD INSTALLATION







Hitta videoguiden "Så installerar du din 70 cm" häll med inbyggd fläkt från Electrolux" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

How to install your Electrolux Extractor Hob 70 cm

Filterkåpa

Före den första användningen, se till att sätta in kolfiltren med lång livslängd inuti huset med handtagen vända inåt. Se avsnittet "Rengöring av fläktfiltret". När filterkåpan är monterad, placera det inuti fläktsystemet och placera gallret på kåpan.

3.5 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd kabeltypen , som tål en temperatur på 125 °Celler högre. för att byta ut den skadade huvudkabeln:
- Den enskilda kabeln ska ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

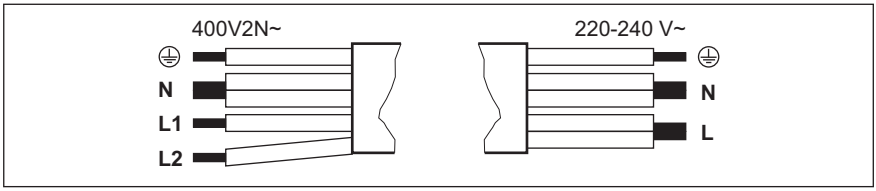
Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

Tvåfasanslutning

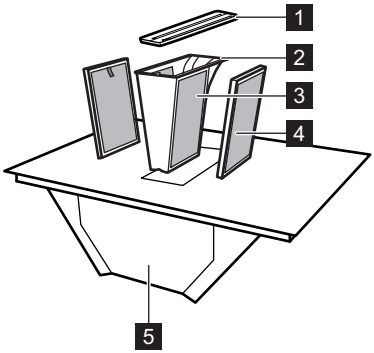
1. Ta bort kabelns ändhylsa från de svarta och bruna kabeltrådarna.
2. Ta bort en bit isolering från de svarta och bruna kabeländarna.
3. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).

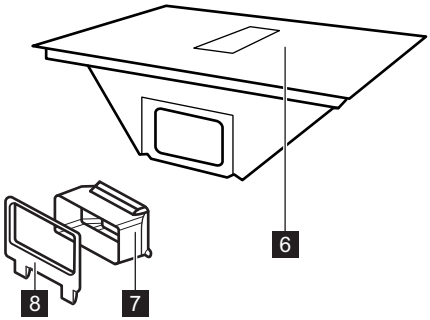


Tvåfasanslutning: 400 V2N~		**Enfasanslutning:**	
5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		**5x1,5 mm² eller 3x4 mm²**	
⏚	Grön - gul	Grön - gul	⏚
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L1	Svart	Svart och brun	L
L2	Brun		

4. PRODUKTBESKRIVNING

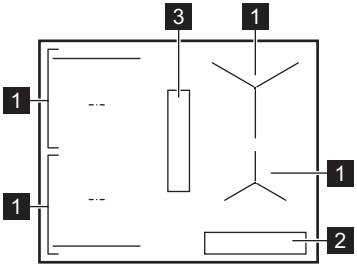
4.1 Produktöversikt





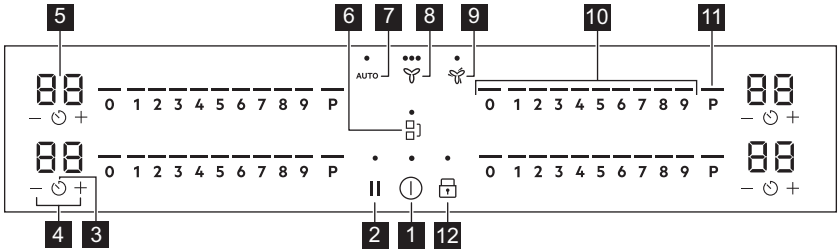
1 Galler
2 Fettfilterhus
3 Fettfilter (ej löstagbart)
4 Kolfilter med lång livslängd
5 Droppbricka (under kåpsystemet)
6 Häll
7 Adapter för luftkanal
8 Luftkanalkoppling för den bakre väggen

4.2 Hällens layout



1 Induktion tillagningszon
2 Kontrollpanel
3 Fläkt

4.3 Kontrollpanelens layout



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	På / Av	För att aktivera och avaktivera ugnen.
2	⏸	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
3	⏲	Timer	För att ställa in funktionen.
4	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
5	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6		Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
7	AUTO	Automatiskt läge för fläkten	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8		Manuellt läge för fläkten	För att aktivera/inaktivera funktionen och växla mellan 3 fläkthastighetsnivåer.
9		Boost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	-	Kontrollfält	För inställning av värmeläge.
11	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12		Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.4 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
E + siffra	Ett fel har uppstått.
	Kolfiltret med lång livslängd behöver regenereras.
/ /	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere ⏻ i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in 🔒.
2. Tryck på ⏲ på den främre timern tills P visas.
3. Tryck på — / + på den främre timern för att ställa in effektnivån.
4. Tryck på ⏻ för att avsluta.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Se till att den valda strömmen passar till säkringarna i huset.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. DAGLIG ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Kokkärlsdetektering

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

Om du sätter kokkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kokkärlet från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärlet på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

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

6.3 Använda kokzonerna

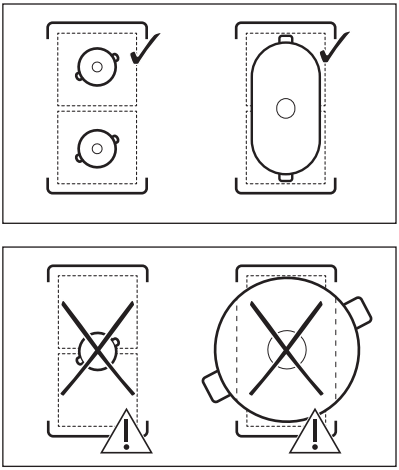
Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

ⓘ

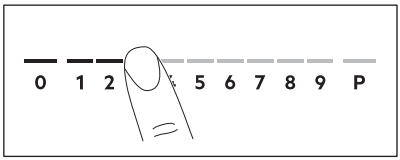
Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av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

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärlet är

placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.5 PowerBoost

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

ⓘ
Se avsnittet "Teknisk data".

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

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.6 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

⚠ **VARNING!**

/ / Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

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

- fortsätt tillagningen

- varmhållning

- restvärme.

Indikatorn kan också visas:
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.7 Timerinställningar

Nedräkningstimer

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

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen och ställ därefter in funktionen.

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

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

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

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

Signalur

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

1. Tryck på ⏲.
2. Tryck på + eller − för att ställa in tiden.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

För att inaktivera funktionen: tryck på ⏲ och −. Återstående tid räknas ned till 00.

6.8 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.
- Fläkten är alltid tillgänglig som en elektrisk belastning.

6.9 Kåpfunktioner

> ⚠ **VARNING!**
> Se Säkerhetsavsnitten.

Aktivera och inaktivera fläkten

Köksfläkten kan användas tillsammans med hällen under tillagningen och när hällen är avstängd.

1. Tryck på för att aktivera fläkten.

En signal hörs och indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Justera fläkthastigheten efter behov genom att trycka på symbolen. Indikatorerna ändras för att visa aktuell fläkthastighet.
3. För att avaktivera fläkten, tryck på upprepade gånger tills indikatorerna ovanför symbolen släcks.

AUTO

Funktionen justerar automatiskt fläkthastighetsnivån baserat på den valda värmeinställningen på hällen.

Som standard aktiveras funktionen när du använder hällen för första gången.

Du kan aktivera funktionen medan hällen är påslagen och ingen av kokzonerna är aktiv eller när som helst under tillagningen.

> ⓘ
> Om du aktiverar funktionen medan hällen är avstängd, ingen av kokzonerna är igång och det inte finns någon restvärme på kontrollpanelen, stängs funktionen av automatiskt efter några sekunder.

1. Tryck och håll in ⏻ för att aktivera hällen.
2. Tryck på AUTO för att aktivera funktionen.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

3. Placera kokkärlet på hällen och välj ett värmeläge. Öka eller minska värmeinställningsnivån efter behov.

Köksfläkten reagerar på värmeinställningsnivån och ökar eller minskar fläkthastigheten därefter. Indikatorerna ovanför fläktsymbolen tänds.

4. Tryck på 0 på hällens kontrollfält för att stänga av en kokzon eller för ⏻ att stänga av hällen.

Om restvärmeindikatorn visas AUTO fortsätter fläkthastigheten att justeras.

5. För att avaktivera funktionen under tillagning och växla till det manuella läget för fläkten, tryck på AUTO.

En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen släcks.

Automatiska lägen – fläkthastighetsnivåer

Fläkt-läge	Restvärmenivå (hällen är av-stängd)				Restvärmenivå (hällen är på)			Kokar	Steker
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	1	2	2	3

ⓘ

Om du inaktiverar hällen medan AUTO är igång kommer funktionen att sparas till nästa tillagningssession.

Boost

Funktionen aktiverar fläktfläkten vid maximal hastighet.

1. Tryck på för att aktivera funktionen.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Tryck på igen för att inaktivera funktionen vid behov.

Funktionen kan fungera utan avbrott i högst 8 minuter. Efter den tiden ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Auto Breeze

Funktionen ställer automatiskt in fläkten så att den fortsätter att gå när du är klar med matlagningen och stänger av hällen. Fläkten körs på en hastighetsnivå i högst 20 minuter. Funktionen tar bort eventuellt matos som blivit kvar efter tillagningen.

Som standard aktiveras funktionen när du använder hällen för första gången.

När funktionen är igång tänds indikatorn ovanför AUTO. När programmet är klart stängs fläkten av automatiskt.

För att inaktivera funktionen medan den är igång:

Tryck på AUTO eller .
Kåpfläkten stängs av.

Så här inaktiverar du funktionen helt:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere ⏻ i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in 🔒.
2. Tryck ⏲ på den främre timern tills **dF** visas på displayen.
3. Tryck på + eller − på den främre timern tills **Av (--)** visas.
4. Tryck på ⏻ för att avsluta.

ⓘ

Det rekommenderas att inte inaktivera funktionen och låta den köras utan avbrott under hela cykeln.

6.10 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Symbol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	Fläktläge	1 - 4
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar: tryck och håll in ⏻ i 3 sekunder. Tryck och håll in 🔒. Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på ⏲ på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på + eller på − på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på ⏻.

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.

ⓘ
Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ⏻,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzonersamt fläkten är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge / fläkthastighet och tiden efter vilken produkten stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

Fläkthastighetsinställning	Fläkten stängs av efter
🌱	10 timmar

7.2 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen. Husfläktens hastighet minskar till 1. När du aktiverar funktionen medan fläkten är i automatiskt läge kommer fläktens hastighet inte att minska.

När funktionen är igång ⏻ och ⏸ kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. **För att aktivera** -funktionen trycker du på ⏸-knappen.

Värmeinställningen sänks till 1. Husfläktens hastighet minskar till 1.

2. **För att inaktivera funktionen**: trycker du på ||.

Den tidigare värmeinställningen/ fläkthastigheten visas.

7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen/ fläkthastighetsinställningen.

Ställ in värmeinställningen / fläkthastighetsinställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på 🔒-knappen.
För att inaktivera funktionen trycker du på 🔒.

> ⓘ
> Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

För att aktivera funktionen: tryck på ⏻. Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med ⏻.

> ⓘ
> Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan 🔒 lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på ⏻. Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med ⏻.

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på ⏻, tryck sedan på i 🔒 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är ⏻ påslagen igen.

7.5 Bridge

> ⓘ
> Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på ▪}. Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.

För att inaktivera funktionen: tryck på ▪}. Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

8. RÅD OCH TIPS

> ⚠ **VARNING!**
> Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kokkärl

> ⓘ
> För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kokkärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kokkärlet vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kokkärlets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kokkärlet glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

Kokkärlsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

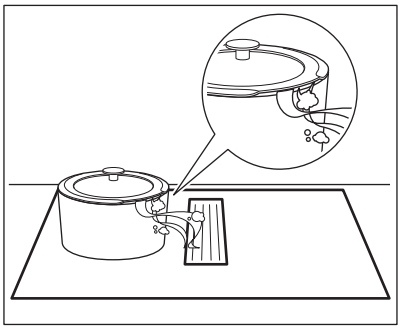
- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner” för korrekta kokkärlsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).
  - Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
  - Av både säkerhetsskäl och optimala tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet ”Specifikationer för kokzonen”. Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hällfunktionerna.

ⓘ

Se ”Tekniska data”.

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera matlagningen kan du använda de speciella ångventilerade locken med dina kokkärl. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot fläkten, vilket minimerar oönskade matlagningslukter och alltför hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera olika storlekar för att passa de vanligaste typerna av kokkärl. Mer information finns på vår webbplats.



8.2 Buller under drift

ⓘ

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en ”sandwichkonstruktion”).
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

8.4 Förenklad matlagningsguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.

ⓘ

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillgaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalvkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, råraköor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för fläkten

- Gallret som täcker kåpan är tillverkat av gjutjärn i .
- När AUTO-läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje tillagningssession. Hastigheten ökar gradvis. Du kan också justera fläktens hastighet manuellt.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

⚠ VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

9.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9.3 Rengöring av kåpan

Galler

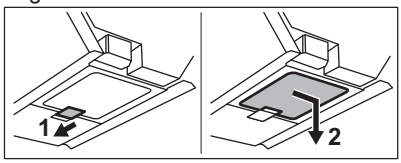
Gallret leder in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin. Torka av gallret med en mjuk trasa.

Droppbricka

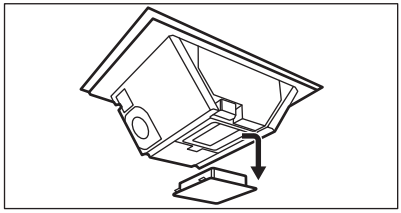
Det finns en droppbricka under huven. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Vatten kan när som helst droppa från huvsystemet ner på droppbrickan. Kom ihåg att tömma brickan regelbundet. Droppbrickan syns ovanifrån när du tar bort gallret och filterhuset tillsammans med filtren.

Innan du tar bort droppbrickan, se till att skydda innehållet i lådan eller skåpet under hällen från oavsiktligt spill.

1. För att komma åt droppbrickan, lås först upp mittspärren. Dra spärren i motsatt riktning. Ta tag i droppbrickan med båda händerna och skjut den försiktigt åt höger.



2. Flytta droppbrickan vertikalt nedåt. Var försiktig så att du inte spiller vatten.



3. Häll ut vattnet och skölj av droppbrickan. Du kan tvätta brickan för hand (med tvål och en mjuk trasa/svamp) eller i diskmaskin (standardprogram).

⚠ VARNING!

Se till att ingen vätska kommer in i kåpan.

Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

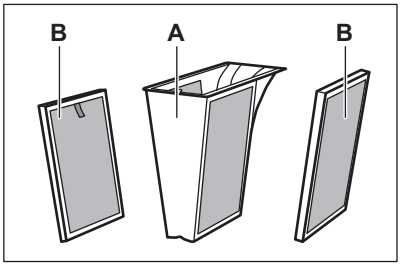
1. Stäng av fläkten.
2. Lyft upp gallret och rengör huven försiktigt med en fuktig trasa eller svamp och ett milt rengöringsmedel,

3. Torka bort överflödig vätska som samlats på undersidan av kåpan med en svamp eller torr trasa,
4. Rengör filtret vid behov (se "Rengöring av fläktfiltret"),
5. Töm droppbrickan vid behov.
6. Slå på fläkten, ställ in fläkthastigheten på 2 eller högre och låt den gå en stund för att få bort kvarvarande fukt.

9.4 Rengöring och regenerering av fläktfiltret

Filtreringsenheten består av följande element:

fettfilter i kombination med fettfilterhuset **A** och de avtagbara kolfiltren med lång livslängd **B**.



Fettfiltret **A** samlar upp fett, olja och matrester och hindrar dem från att komma in i fläktsystemet. Kolfiltret med lång livslängd **B**, som innehåller aktivt kolskum, neutraliserar rök och matos.

Rengör filtret regelbundet och regenerera det regelbundet:

- Rengör fettfiltren **A** så snart det ansamlade fettet syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att du rengör filtren en gång i månaden eller oftare vid behov.
- Rengör endast kolfiltren med lång livslängd **B** när det ansamlade fettet är synligt.
- Regenerera filtret **B** endast när aviseringen ⊛ är aktiverad. Det maximala antalet regenereringscykler är 8 (cirka 3 år). Därefter måste filtren bytas ut mot nya.
- Dessutom har hällen en inbyggd räknare med aviseringsfunktion som påminner dig om att rengöra fettfiltren och regenerera kolfiltren med lång livslängd. Räknaren för meddelandet startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 140 timmars användning ⊛ börjar indikatorn blinka för att signalera att det är dags att rengöra fettfiltren och regenerera kolfiltren med lång livslängd **B**. Aviseringen fortsätter att visas i 30 sekunder efter att du har avaktiverat fläkten och hällen. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen.

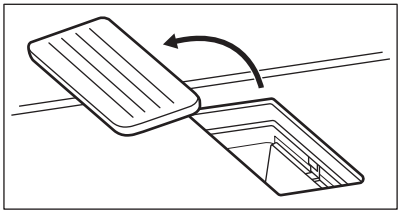
⚠ VARNING!

Smutsiga filter kan utgöra en brandrisk.

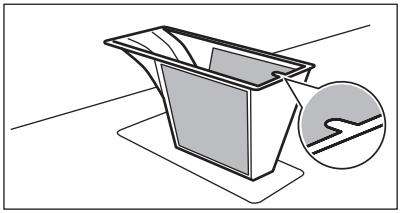
Demontering/återmontering av filtren

Filtren och filterhöljet sitter precis under gallret i mitten av hällen. Ta bort dem försiktigt eftersom de kan vara hala på grund av ansamlat fett.

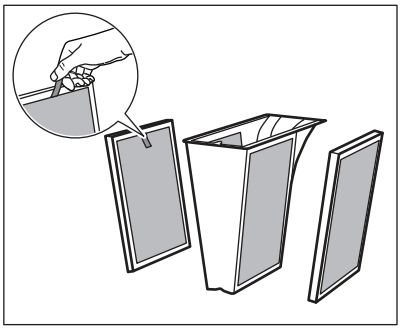
1. Ta bort gallret.



2. Ta ut fettfilterhuset genom att ta tag i det utstickande handtaget.



3. Ta ut kolfiltret med lång livslängd genom att ta tag i handtaget.



4. Sätt ihop filtreringsenheten igen efter rengöring:
   a. Skjut in kolfiltren med lång livslängd i fläktsystemet längs de inbyggda skenorna.
   b. Sätt sedan tillbaka fettfilterhuset inuti.
   c. Sätt på gallret igen.

Rengör fettfiltren och fettfilterhuset

1. Rengör fettfilterhuset med fettfiltren noggrant i varmt vatten med ett milt rengöringsmedel och skölj därefter med varmt vatten. Om det behövs kan du använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester.
   Tvätta fettfiltren och fettfilterhuset i diskmaskinen på valfri standardprogram.

ⓘ

Beroende på typen av diskmedel och antalet diskprogram kan det naturligt förekomma en viss mild missfärgning på nätet. Detta påverkar inte fettfiltrets prestanda.

Du bör inte använda pappersdukar vid rengöring/torkning av filterkomponenterna.

2. Låt filtren torka i rumstemperatur under en viss tid.
3. Sätt tillbaka fettfilterhuset med dess fettfilter inuti.
4. Om meddelandet är på, tryck kort för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

Rengöring av kolfiltret med lång livslängd

1. Tvätta filtren försiktigt i varmt vatten utan rengöringsmedel. Rengöringsmedel kan skada kolfiltreringen. Om det behövs kan du använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester. Du kan också tvätta filtret i en diskmaskin i 65-70 °C (med ett program som varar längre än 90 min), utan diskmedel och utan disk i samma diskcykel efter du har tagit bort grov smuts.
2. Låt filtret torka över natten i rumstemperatur. Filtren måste torkas helt innan de återmonteras.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.

Regenerera kolfilter med lång livslängd

1. Rengör först filtren enligt beskrivningen ovan.
2. Sätt filtren i ugnen på 100 °C i 120 min. Placera filtren på det mellersta gallret. Använd en ugnsfunktion utan fläkt.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.
4. Tryck kort på för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

10. FELSÖKNING

⚠ **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning inom 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se ”Effektreglering”.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se ”Daglig användning”.
Indikatorn ovanför symbolen 🔒 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Kontrollerna blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se ”Råd och tips”.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se ”Tekniska data”.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i ”Tekniska data” > ”Specifikationer för kokzoner”).
Fläkten startar inte eller stängs av. Indikatorerna ovanför fläktens kontrollsymboler kan också blinka.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Se avsnittet "Montering". Om fönsterbrytare redan finns, se till att den är korrekt installerad. Se installationshäftet. Tryck på valfri symbol. Fläkten fungerar igen.
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när fläktens funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt kåpan är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt kåpan är otillräcklig.	Stäng av fläkten och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut fläktens filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se "Underhåll och rengöring". Låt fläktsystemet torka under en dag och aktivera sedan fläkten igen.
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ångventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot fläkten. Se "Råd och tips" för information om de särskilda ångventilerade locken, som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
	Fläktens filter är övermättat.	Rengör och regenerera fläktfiltret och återställ meddelandet. Se "Underhåll och rengöring".
[E] och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om [E] visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Typskylt

Modell HHHB760S:
Typ 67 B4A 01 AD
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 272 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlens material och storlek.

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförordningar för hällen

Modellidentifiering		HHHB760S
Typ av häll		Inbyggnadshäll
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsmetod		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14.5 cm 18.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster fram	L 22.42 cm B 21.8 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster bak	L 22.42 cm B 21.8 cm

Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 174.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		185.1 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

12.2 Spishäll – Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

12.4 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförordningar för fläktar

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke	ELECTROLUX	
Modellbeteckning	HHHB760S	
Årlig energiförbrukning - AECfläkt	32.7	kWh/a
Energieffektivitetsklass	A+	
Flödesdynamisk effektivitet - FDEfläkt	32.0	
Flödesdynamisk effektivitetsklass	A	
Belysningseffektivitet - LEfläkt	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEfläkt	85.1	%
Fettfiltreringseffektivitetsklass	B	
Minsta luftflöde under normal bruk	270.0	m³/h
Maximalt luftflöde under normalt bruk	550.0	m³/h
Luftflöde vid intensiv- eller boostinställning	650.0	m³/h

A-viktad ljudeffekt på minimihastighet	50	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt på maximihastighet	66	db(A) re 1 pW
A-viktad ljudeffekt vid intensiv- eller boostinställning	69	db(A) re 1 pW
Uppmätt effektförbrukning i frånläge - Po	0.49	W
Uppmätt effektförbrukning i standbyläge - Ps	-	W
Tilläggsuppgifter enligt (EU) nr 66/2014		
Tidsökningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindex - EEIfläkt	42.6	
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt - QBEP	286.7	m³/h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt - PBEP	449	Pa
Maximalt luftflöde - Qmax	650.0	m³/h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt - WBEP	111.9	W
Märkeffekt för belysningssystemet - WL	-	W
Genomsnittlig belysning över kokytan - Emedel	-	lux

Produkten har testats enligt: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Fläkt – energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- När du börjar laga mat, ställ in fläkten på en låg hastighet. När tillagningen är klar, håll fläkten igång i några minuter.
- Öka endast fläkthastigheten för att bli av med stora mängder ånga eller os. Vi rekommenderar att du endast använder Boost-funktionen i extrema situationer.
- Rengör filtret regelbundet och byt ut det vid behov för att bibehålla dess effektivitet.
- Använd kanalsystemets maximala diameter för att optimera effektiviteten och minimera bruset.

13. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen ♺. Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

electrolux.com

867385324-A-142024

