



**HOP870MF**

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

**2**

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

**20**



# 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](http://www.electrolux.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....   | 2  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 4  |
| 3. MONTERING.....               | 6  |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....       | 8  |
| 5. DAGLIG BRUK.....             | 9  |
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 13 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 15 |
| 8. FEILSØKING.....              | 16 |
| 9. TEKNISKE DATA.....           | 17 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....         | 18 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 19 |

## 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 funksjonsnedsettelse 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: Matlagingsprosessen 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.
- Bruk ikke vannspray og damp for 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 strømmettet 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.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **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 fotteøy.
- 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.
- 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.
- Produktet må jordes.

- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parametrene 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 stikkkontakten.
- 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten 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 strømmettet 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.
- 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.
- 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 for å unngå risiko for brannskader.
- 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.
- 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 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamber, 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

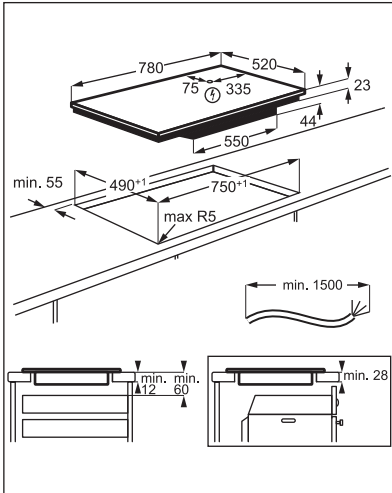
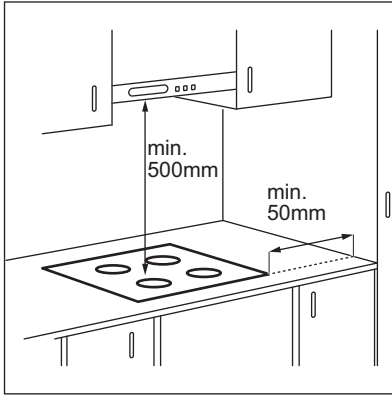
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

## 3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.

- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler 90 °C eller mer. Kontakt ditt lokale servicesenter.

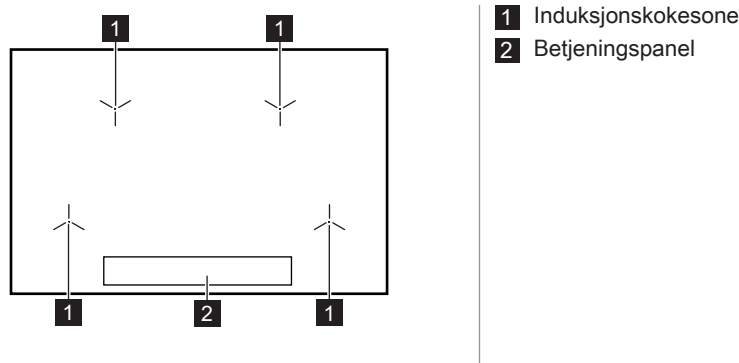
### 3.4 Montering



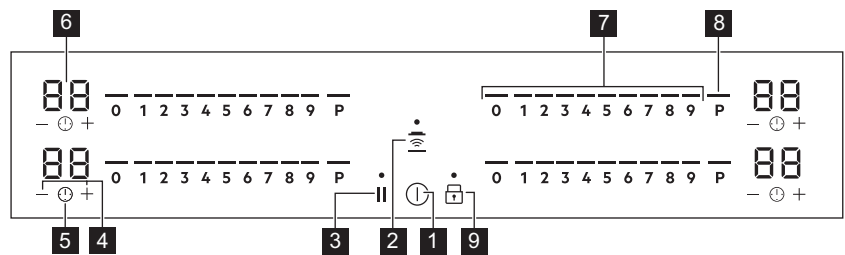
Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

# 4. PRODUKTBESKRIVELSE

## 4.1 Oversikt over platetoppen



## 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



For å vise betjeningspanelet og soneposisjonene aktiver apparatet med ①

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

| Sensor-felt | Funksjon        | Beskrivelse                                                 |
|-------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 ①         | PÅ / AV         | Slå platetoppen av og på.                                   |
| 2           | Hob²Hood        | Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen. |
| 3           | Pause           | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.                        |
| 4 + / -     | -               | Øke eller redusere tiden.                                   |
| 5           | -               | Slik stiller du inn timerfunksjonen.                        |
| 6 -         | Tidsurdisplay   | Vise tiden i minutter.                                      |
| 7 -         | Betjeningslinje | Stille inn en varmeinnstilling.                             |

| Sensor-felt                                                                         | Funksjon           | Beskrivelse                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|
| 8 P                                                                                 | PowerBoost         | Aktivere funksjonen.               |
| 9  | Lås / Barnesikring | Låse / låse opp betjeningspanelet. |

### 4.3 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

#### ADVARSEL!

≡ / = / - Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

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

Når koketoppen er deaktivert, er indikatorene fortsatt synlige. Når koketoppen er kald nok, forsvinner de.

## 5. DAGLIG BRUK

#### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen. Kontrollsøylene kommer på når du aktiverer koketoppen, og det slår ser av når du deaktiverer koketoppen. Når koketoppen er deaktivert, kan du bare se .

### 5.2 Automatisk utkobling

**Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:**

- du plasserer ikke noen kokekar på koketoppen i 50 sekunder,
- du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder etter at du plasserer kokekaret,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut). Når du hører det akustiske signalet, deaktiveres koketoppen. Fjern gjenstanden eller vask betjeningspanelet.

- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før koketoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund deaktiveres koketoppen.

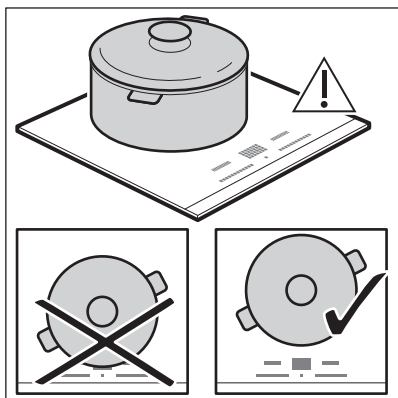
**Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:**

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

### 5.3 Bruke sonene

#### FORSIKTIG!

Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Det er fare for skade på elektroniske deler.



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

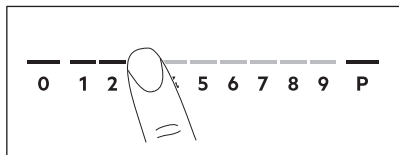


For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplatetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

Når potten gjenkjennes, settes varmeinnstillingen til 0.

## 5.4 Effektttrinnet

Berør betjeningslinjen på ønsket effektttrin eller beveg fingeren langs betjeningslinjen for å stille inn eller endre effektttrinnet for en kokesone.

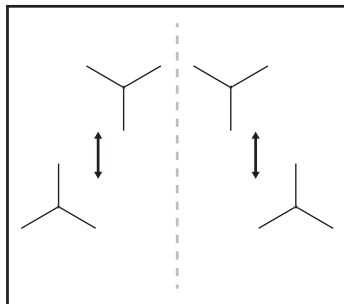


Så snart du setter et kokekar på sonen og stiller inn effektttrinnet, forblir det likt i 50 sekunder etter at du tar bort karet. Betjeningslinjen blinker i den andre halvdel av denne tiden. Hvis du plasserer kokekaret på kokesonen igjen innenfor denne tiden,

reaktiveres effektttrinnet. Ellers deaktiveres kokesonen.

## 5.5 Effekststyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3680 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3680 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- For kokesoner som har redusert effekt, viser betjeningspanelet de maksimale mulige effektttrinene.
- Hvis en høyere effekttinnstilling ikke er tilgjengelig, reduser den for de andre kokesonene først.
- Aktivering av funksjonen er avhengig av størrelsen og antallet gryter.



## 5.6 PowerBoost

Denne funksjonen aktiverer mer effekt for den riktige induksjonskokesonen avhengig av kokekarstørrelsen. Funksjonen kan aktiveres kun i en begrenset tidsperiode.

Trykk på **P** for å aktivere funksjonen for kokesonen.

Funksjonen deaktiveres automatisk.



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

## 5.7 Tidtager

### Timer med nedtelling

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

Angi varmeinnstilling for den passende kokesonen og velg deretter funksjonen.

1. Berør  for å aktivere funksjonen eller endre tiden.

Tidsursifrene  og indikatorene  og  vises på displayet.

Hvis tidsuret ikke er stilt inn forsvinner  og  etter 3 sekunder.

2. Berør  eller  for å stille inn tiden (00 – 99 minutter).

Etter 3 sekunder, begynner tidsuret å telle ned automatisk. Indikatorene  og  forsvinner.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. For å slå av signalet berører du .

Deaktivere funksjonen: berør .

Indikatorene  og  tennes. Bruk  eller  for å stille inn  på displayet. Alternativt kan du stille effekttrinnet til 0. Som et resultat hører du et signal og timeren avbrytes.

### Varselur

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

Plasser et kokekar på en kokesone for å vise -symbolet.

1. Berør  for å aktivere funksjonen.
2. Berør  eller  for å stille inn tiden. Funksjonen starter automatisk etter 4 sekunder. Når du angir funksjonen, kan du fjerne kokekaret.

Når tiden er slutt, hører du et signal og  blinker. Berør  for å slå av lydsignalet.

Deaktivere funksjonen: berør .

Indikatorene  og  lyser opp. Bruk  eller  for å stille inn  på displayet.



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.8 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinnet.

Når funksjonene er aktiv, kan funksjonene ,  eller  kan symboler brukes.

Berør  for å aktivere funksjonen. Varmeinnstilling reduseres til 1.

For å deaktivere denne funksjonen: berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

## 5.9 Lås

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

Still inn effekttrinnet først.

Berør  for å aktivere funksjonen.

For å aktivere funksjonen berør .



Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.10 Barnesikring

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

Aktiver koketoppen først og ikke still inn effekttrinnet.

Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren tennes for å aktivere funksjonen. Betjeningslinjen forsvinner. Slå av koketoppen.



Når du deaktiverer koketoppen er funksjonen fortsatt aktiv.

### For å deaktivere funksjonen for bare én tilberedningstid: aktivere koketoppen med

①.  skrur på. Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Sett effekttrinnet innen 50 sekunder. Du kan bruke koketoppen. Når du deaktiverer koketoppen med ① er funksjonen fortsatt aktiv.

### For å deaktivere funksjonen helt: aktiverer du koketoppen og stiller ikke inn effekttrinnet.

Berør  inntil du hører lydsignalet og indikatoren slås av. Betjeningslinjen vises. Slå av koketoppen.

## 5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)

Deaktiver koketoppen først.

1. Berør ① i 3 sekunder for å slå på funksjonen.  
Displayet slås på og så av.
2. Berør  i 3 sekunder.  
 eller  lyser.
3. Berør  på timeren for å velge én av følgende:
  -  – lydene er avslått
  -  – lydene er på
4. Vent til koketoppen deaktiveres automatisk for å bekrefte valget ditt.

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

- du berører ①
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

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

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



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

### Slik bruker du funksjonen automatisk

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

### Aktivere lyset

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



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at koketoppen deaktiveres.

### Automatisk moduser

|                        | Auto-<br>matisk<br>lys | Koking <sup>1)</sup>  | Steking <sup>2)</sup> |
|------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Modus H0               | Av                     | Av                    | Av                    |
| Modus H1               | På                     | Av                    | Av                    |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H3               | På                     | Av                    | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H4               | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H5               | På                     | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 2 |

|          | Auto-<br>matisk<br>lys | Koking <sup>1)</sup>  | Steking <sup>2)</sup> |
|----------|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Modus H6 | På                     | Viftehastig-<br>het 2 | Viftehastig-<br>het 3 |

- 1) kokekoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) kokekoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

## Skifte automatisk modus

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

Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer kokekoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer

systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktivere viften de neste 30 sekundene.



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

## Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også betjene viften fra kokekoppen manuelt.

Berør  når kokekoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk bruk av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt.

Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen deaktiverer kokekoppen og deretter aktiverer kokekoppen.

## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 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».

## 6.2 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:

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

## 6.3 Öko Timer (Eco-timer)

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

## 6.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

| Varmeinnstilling | Brukes til:                                           | Tid (min)   | Tips                                                                                          |
|------------------|-------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Slik holder du ferdig tilberedt mat varm.             | etter behov | Sett et lokk på kokekaret.                                                                    |
| 1 - 2            | Hollandaise-saus, smelte: smør, sjokolade og gelatin. | 5 - 25      | Bland innimellom.                                                                             |
| 1 - 2            | Størkning: luftige omeletter, bakte egg.              | 10 - 40     | Tilberedes 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            | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.                     | 20 - 45     | Tilsett et par spiseskjeer væske.                                                             |
| 4 - 5            | Dampkoking av poteter.                                | 20 - 60     | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.                                                         |

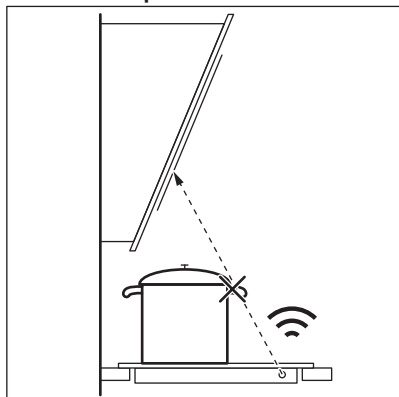
| Varmeinnstilling | Brukes til:                                                                                                                     | Tid (min)   | Tips                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------|
| 4 - 5            | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.                                                                         | 60 - 150    | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser. |
| 6 - 7            | Forsiktig steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden.              |
| 7 - 8            | Steking, stekte potetetteringer, loin-biff, biff.                                                                               | 5 - 15      | Snu etter halve steketiden.              |
| 9                | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                           |             |                                          |
| P                | Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.                                                                                 |             |                                          |

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

Når du bruker koketoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på koketoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom koketoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjonen

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

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.

- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

## 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell

koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem                                                                                              | Mulig årsak                                                                                  | Løsning                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.                                                     | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.                      | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.                                       |
|                                                                                                      | Sikringen har gått.                                                                          | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
|                                                                                                      | Du stiller ikke inn effekttrinn for 50 sekunder.                                             | Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 50 sekunder.                                                |
|                                                                                                      | Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.                                                | Berør bare ett sensorfelt.                                                                                                   |
|                                                                                                      | Pause er aktivert.                                                                           | Se "Daglig bruk".                                                                                                            |
|                                                                                                      | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.                                            | Tørk av betjeningspanelet.                                                                                                   |
| Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene. Du kan ikke aktivere en av kokesonene. | De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal. | Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se "Effektstyring".                                |
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.  | Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.                                                | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.                                                                                         |
| Komfyrtoppen skurrer seg av.                                                                         | Du har satt noe på sensorfeltet ①.                                                           | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.                                                                                          |

| Problem                                                                                              | Mulig årsak                                                                               | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Restvarmeindikatoren vises ikke.                                                                     | Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet. | Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hob <sup>2</sup> Hood fungerer ikke.                                                                 | Du dekket til betjeningspanelet.                                                          | Fjern objektet fra betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      | Du bruker en veldig styr gryte som blokkerer signalet.                                    | Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sensorfeltene blir varme.                                                                            | Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.               | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.                                               | Lydene deaktiveres.                                                                       | Slå lydsignaler på. Se "Daglig bruk".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  lyser.              | Barnesikring eller Lås er aktivert.                                                       | Se "Daglig bruk".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Betjeningslinjen blinker.                                                                            | Det er ikke noen kokekar på kokesonen eller sonen er ikke helt dekket.                    | Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                      | Du bruker feil kokekar.                                                                   | Bruk egnet kokekar. Se "Råd og tips".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      | Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.                                 | Bruk kokekar med riktige mål. Se "Tekniske data".                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  og et nummer vises. | Det er en feil på komfyrtoppen.                                                           | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |
| Du kan høre en konstant pipelyd.                                                                     | Den elektriske tilkoplingen er feil.                                                      | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.                                                                                                                                                                                                                                     |

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Påse at du har brukt

komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Dataskilt

Modell HOP870MF  
Type 62 D4A 20 AA

PNC (produktnummer)949 599 040 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz

Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

Produsert i Tyskland  
7.35 kW  
CE

9.2 Spesifikasjoner for soner

| Sone          | Nominell effekt (maks effekttrinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighet [min] | Diameter på kokekar [mm] |
|---------------|----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------|
| Venstre foran | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Venstre bak   | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Høyre foran   | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |
| Høyre bak     | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210                |

Effekten for 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.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

|                                               |                     |             |
|-----------------------------------------------|---------------------|-------------|
| Modellidentifikasjon                          | HOP870MF            |             |
| Platetopp                                     | Integrert platetopp |             |
| Antall soner                                  | 4                   |             |
| Oppvarmingsteknologi                          | Induksjon           |             |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)               | Venstre foran       | 21.0 cm     |
|                                               | Venstre bak         | 21.0 cm     |
|                                               | Høyre foran         | 21.0 cm     |
|                                               | Høyre bak           | 21.0 cm     |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre foran       | 181.8 Wt/kg |
|                                               | Venstre bak         | 190.8 Wt/kg |
|                                               | Høyre foran         | 194.9 Wt/kg |
|                                               | Høyre bak           | 190.8 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) | 189.6 Wt/kg         |             |

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

10.2 Energisparende

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

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

### 10.3 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 |

## 11. 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](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....   | 20 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 22 |
| 3. INSTALLATION.....           | 24 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 25 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 27 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....           | 31 |
| 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 33 |
| 8. FELSÖKNING.....             | 33 |
| 9. TEKNISKA DATA.....          | 35 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....    | 36 |
| 11. MILJÖSKYDD.....            | 36 |

## 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! Övervakad 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 tillagning 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.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningen 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 installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

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.
- 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.
- 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.
- 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 inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

 **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.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller 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.
- 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 svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig 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 .....

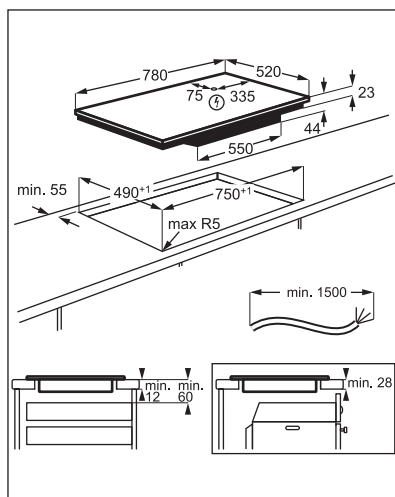
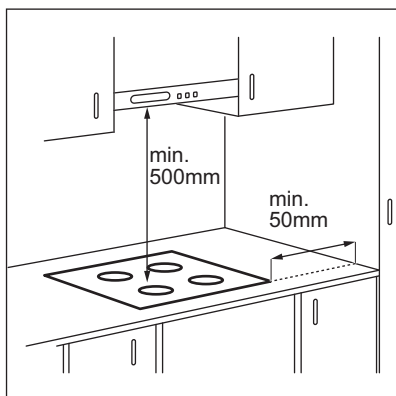
### 3.2 Inbyggnadshällar

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

### 3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en temperatur av 90 °C eller högre. Kontakta din lokala servicestation.

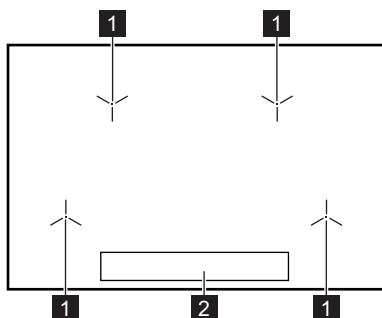
### 3.4 Montering



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

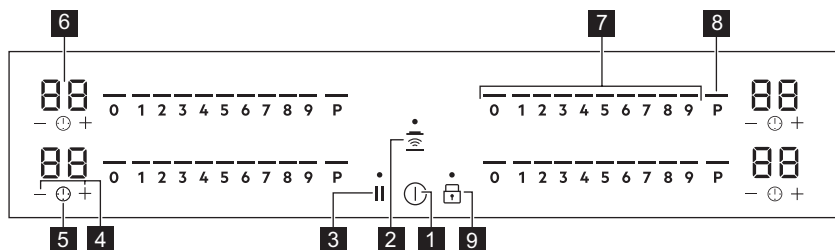
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

## 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



För att se kontrollpanelen och zonpositionerna aktivera produkten med ①

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

|   | Touch-kontroll | Funktion               | Beskrivning                                                   |
|---|----------------|------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | ①              | PÅ / AV (ON/OFF)       | För att aktivera och avaktivera hällen.                       |
| 2 |                | Hob²Hood               | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 3 |                | Paus                   | För att aktivera och avaktivera funktionen.                   |
| 4 | +/-            | -                      | För att öka eller minska tiden.                               |
| 5 |                | -                      | För att ställa in timerfunktionen.                            |
| 6 | -              | Timerdisplay           | För att visa tiden i minuter.                                 |
| 7 | -              | Inställningslist       | För inställning av värmeläge.                                 |
| 8 | P              | PowerBoost             | För att aktivera funktionen.                                  |
| 9 |                | Lås / Barnsäkerhetslås | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.                      |

## 4.3 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

### ⚠ VARNING!

≡ / = / - Risk för brännskador från restvärme. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorerna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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

När hällen är avstängd syns fortfarande indikatorerna. När hällen är tillräckligt kall försvinner de.

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

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

Kontrollpanelen tänds när du har aktiverat hällen och släcks när du avaktiverat hällen.

När hällen är avaktiverad kan du bara se ①.

### 5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- du har inte placerat något kokkärl på hällen inom 50 sekunder.
- du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder efter att du har ställt på kokkärlet.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). När en ljudsignal hörs stängs hällen av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av.

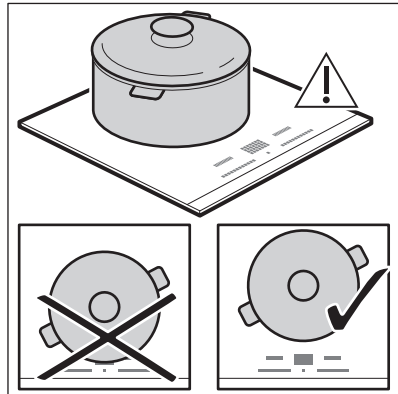
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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

### 5.3 Använda kokzonerna

#### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen. Det finns risk för att man skadar de elektroniska delarna.



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

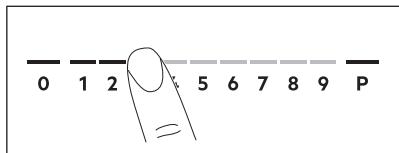


Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärlet är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av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

När kokkärlet har detekterats visas värmeinställning 0.

### 5.4 Värmeläge

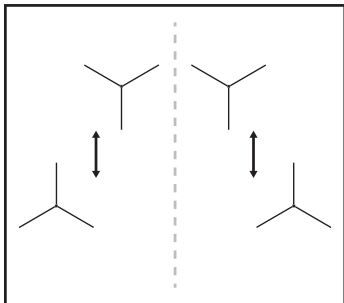
Tryck på kontrollpanelen vid önskad värmeinställning eller flytta fingret längs kontrollpanelen för att ställa in eller ändra värmeinställningen för en kokzon.



När du ställer ett kokkärl på kokzonen och ställer in värmeinställningen blir den densamma i 50 sekunder efter att du har tagit bort kokkärl. Inställningslisten blinkar under andra halvan av den tiden. Om du placerar kokkätet på kokzonen igen inom denna tid återaktiveras värmeinställningen. Annars avaktiveras kokzonen.

## 5.5 Effekttreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3680 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3680 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- För kokzoner med reducerad effekt visar kontrollpanelen de maximala möjliga värmelägena.
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.
- Avaktiveringen av funktionen beror på kokkärlens storlek och antal kokkärl.



## 5.6 PowerBoost

Denna funktion tillför mer effekt till lämplig induktionskokzon, beroende på kokkärlens storlek. Den här funktionen kan bara aktiveras under en begränsad tid.

Tryck på **P** för att aktivera funktionen för kokzonen.

Funktionen stängs av automatiskt.



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

## 5.7 Timer

### Nedräkningstimer

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

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

1. Tryck på **⌚** för att aktivera eller ändra tiden.

Tidssiffrorna **00** och indikatorlamporna **+** och **—** visas på displayen.

Om timern inte har ställts in släcks **+** och **—** efter 3 sekunder.

2. Tryck på **+** eller **—** för att ställa in tiden (00 - 99 minuter).

Efter 3 sekunder börjar timern räkna ner automatiskt. Indikatorerna **+** och **—** försvinner.

När tiden har gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Stäng av signalen genom att trycka på **⌚**.

För att avaktivera funktionen: Tryck på **⌚**.

Indikatorlamporna **+** och **—** tänds. Använd **—** eller **+** för att ställa in **00** på displayen. Alternativt kan du ställa in värmnivån på 0. Som ett resultat låter en signal och timern avbryts.

## Äggklocka

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

Ställ ett kokkärl på en tillagningszon för att se ⌚-symbolen.

1. Tryck på ⌚ för att aktivera funktionen.
  2. Tryck på + eller - för att ställa in tiden. Funktionen startar automatiskt efter 4 sekunder.
- När funktionen har ställts in kan kokkärlet tas bort.

När tiden har gått ut ljuder en signal och ⏸ blinkar. Tryck på ⌚ för att stänga av signalen.

För att avaktivera funktionen: Tryck på ⌚. Indikatorerna + och - tänds. Använd - eller + för att ställa in ⏸ på displayen.



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 5.8 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på kan symbolerna ⌚, || eller ⌚ användas.

Tryck på || för att aktivera funktionen. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på ||. Föregående värmeläge slås på.

## 5.9 🔒 Lås

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

Ställ in värmeläget först.

Tryck på 🔒 för att aktivera funktionen. Avaktivera funktionen genom att trycka på 🔒.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 5.10 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera hällen först och ställ inte in värmeläget.

Tryck på 🔒 tills signalen ljuder och indikatorlamporna tänds för att aktivera funktionen. Inställningslisterna försvinner. Stäng av hällen.



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på.

**För att avaktivera funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** Aktivera hällen med ⌚.

🔒 tänds. Tryck på 🔒 tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistan visas. Ställ in värmeinställningen inom 50 sekunder. Nu kan du använda hällen. Om du avaktiverar hällen med ⌚ är funktionen fortfarande på.

**För att stänga av funktionen helt:** Aktivera hällen utan att värmeläget ställs in. Tryck på 🔒 tills signalen hörs och indikatorlampan släcks. Inställningslistorna visas. Stäng av hällen.

## 5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen först.

1. Tryck på ⌚ i 3 sekunder för att aktivera funktionen. Displayen tänds och släcks.
2. Tryck på 🔒 i 3 sekunder. 🔒 eller 🔒 tänds.
3. Tryck på + på timern för att välja något av följande:
  - 🔒 - ljudet är avstängt
  - 🔒 - ljudet är på

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

När denna funktion är inställd på **b** i hör du endast ljuden när:

- du trycker på ①
- Äggklocka ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.12  Hob<sup>2</sup>Hood

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



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

Använda funktionen automatiskt

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

Aktivera belysningen

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



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

Automatiska lägen

|         | Auto-<br>ma-<br>tiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|---------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Mode H0 | Av                            | Av                         | Av                          |

|                       | Auto-<br>ma-<br>tiskt<br>ljus | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Mode H1               | På                            | Av                         | Av                          |
| Mode H2 <sup>3)</sup> | På                            | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 1      |
| Mode H3               | På                            | Av                         | Fläckthastig-<br>het 1      |
| Mode H4               | På                            | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 1      |
| Mode H5               | På                            | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 2      |
| Mode H6               | På                            | Fläckthastig-<br>het 2     | Fläckthastig-<br>het 3      |

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläckthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläckthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan och går inte efter temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
  2. Tryck på ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
  3. Tryck på  i 3 sekunder.
  4. Tryck på ① några gånger tills **H** tänds.
  5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.
- När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.



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

Styra fläckthastigheten manuellt

Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.

Tryck på  när hällen är påslagen. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt.

När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta

fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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

## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kokkär!l



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkär!l.

- 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.

#### Kokkär!lsmaterial

- **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.

**Kokkär!l 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 kokkär!lsmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.

- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkär!l med en bottediameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
  - Kokkär!l 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 kokkär!l som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kokkär!l nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 6.2 Buller under drift



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

#### Kokkär!lsrelaterade 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.

### 6.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

### 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

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 avsedda som vägledning.

| Värmeinställning | Använd för:                                                                                       | Tid (min)   | Tips                                                                                    |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Varmhållning av tillagad mat.                                                                     | efter behov | Lägg ett lock på ett kokkärl.                                                           |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.                                             | 5 - 25      | Rör om med jämna mellanrum.                                                             |
| 1 - 2            | Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.                                                        | 10 - 40     | Tillaga med lock.                                                                       |
| 2 - 3            | Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.                                          | 25 - 50     | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4            | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.                                                                    | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.                                                        |
| 4 - 5            | Kokning av potatis.                                                                               | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.                                          |
| 4 - 5            | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.                                                | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                  |
| 6 - 7            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden.                                                                 |
| 7 - 8            | Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.                                          | 5 - 15      | Vänd efter halva tiden.                                                                 |
| 9                | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.                   |             |                                                                                         |
| <b>P</b>         | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.                                                  |             |                                                                                         |

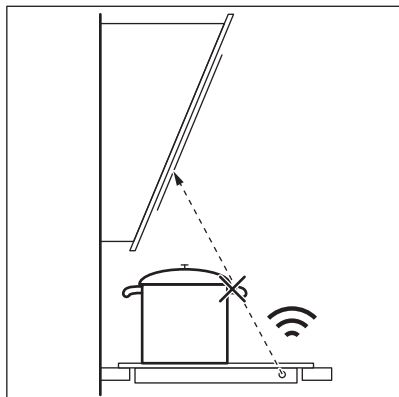
### 6.5 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.

- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlishandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

**Fläkten på bilden är bara ett exempel.**



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood är igång.

### Köksfläktar som fungerar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktionen

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

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, 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 svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Vad gör jag om...

| Problem                                                                                            | Möjlig orsak                                                                                                          | Lösning                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                                    | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                                    | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.                            |
|                                                                                                    | Säkringen har gått.                                                                                                   | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                                                                    | Du har inte ställt in värmeläget inom 50 sekunder.                                                                    | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 50 sekunder.                                                       |
|                                                                                                    | Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.                                                             | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                     |
|                                                                                                    | Paus är på.                                                                                                           | Se "Daglig användning".                                                                                             |
|                                                                                                    | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                                  | Rengör kontrollpanelen.                                                                                             |
| Du kan inte välja maximalt värmeläge för en av kokzonerna.<br>Du kan inte slå på en av kokzonerna. | De andra zonerna förbrukar maximal effekt.<br>Din håll fungerar som den ska.                                          | Minska värmeläget för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.<br>Se "Effektreglering".                  |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av.<br>En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.          | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                                | Ta bort föremålet från touchkontrollerna.                                                                           |
| Hällen stängs av.                                                                                  | Du satte något på touchkontrollen  . | Ta bort föremålet från touchkontrollen.                                                                             |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                                    | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.               | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                 |
| Hob®Hood fungerar inte.                                                                            | Du kan täcka över kontrollpanelen.                                                                                    | Avlägsna föremålet från kontrollpanelen.                                                                            |
|                                                                                                    | Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.                                                           | Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.                                                      |
| Touchkontrollerna blir varma.                                                                      | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                                                              | Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.                                                               |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.                                           | Ljudet är avaktiverat.                                                                                                | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                                            |
|  tänds.          | Barnsäkerhetslås eller Lås är på.                                                                                     | Se "Daglig användning".                                                                                             |
| Inställningslisten 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 ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".                                                                     |

| Problem                     | Möjlig orsak                                           | Lösning                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen. | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".                                                                                                                                                |
| ☺ och en siffra tänds.      | Det har uppstått ett fel på hällen.                    | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om ☺ visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip-ljud hörs. | Fel på elanslutningen.                                 | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                        |

## 8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt.

Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskylt

Modell HOP870MF  
Typ 62 D4A 20 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr .....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 040 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



### 9.2 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   | 2300                                       | 3200           | 10                              | 125 - 210                |
| Höger bak    | 2300                                       | 3200           | 10                              | 125 - 210                |

Kokzonernas effekt kan avvika något från uppgifterna i tabellen. Effekten beror på kokkärlets 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.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

|                                                    |                |             |
|----------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | HOP870MF       |             |
| Typ av häll                                        | Inbyggnadshäll |             |
| Antal kokzoner                                     | 4              |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion      |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram   | 21.0 cm     |
|                                                    | Vänster bak    | 21.0 cm     |
|                                                    | Höger fram     | 21.0 cm     |
|                                                    | Höger bak      | 21.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram   | 181.8 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak    | 190.8 Wh/kg |
|                                                    | Höger fram     | 194.9 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak      | 190.8 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 189.6 Wh/kg    |             |

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

### 10.2 Energibesparing

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

- Värm bara upp den mängd vatten du  
behöver.

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

### 10.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

|                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strömförbrukning i framläge                                                                    | 0.3 W |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga ströms-<br>parläget | 2 min |

## 11. MILJÖSKYDD

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

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







