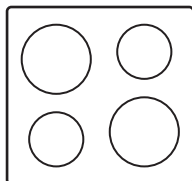




# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**HOI622TC**

|           |                                         |           |
|-----------|-----------------------------------------|-----------|
| <b>DA</b> | Brugsanvisning   <b>Kogesektion</b>     | <b>2</b>  |
| <b>EN</b> | User Manual   <b>Hob</b>                | <b>18</b> |
| <b>FI</b> | Käyttöohje   <b>Keittotaso</b>          | <b>34</b> |
| <b>IS</b> | Notendaleiðbeiningar   <b>Helluborð</b> | <b>50</b> |
| <b>NO</b> | Bruksanvisning   <b>Platetopp</b>       | <b>65</b> |
| <b>SV</b> | Bruksanvisning   <b>Inbyggnadshäll</b>  | <b>80</b> |



# Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....        | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 4  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 6  |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....            | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 9  |
| 6. TIPS OG RÅD.....                  | 11 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 13 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 14 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 15 |
| 10. ENERGIFORBRUG.....               | 16 |
| 11. MILJØHENSYN.....                 | 16 |

## 1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.

- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

## 2.2 El-tilslutning

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal være jordforbundet, hvis symbolet () er ikke trykt på typeskiltet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Hvis overfladen på produktet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde produktet fra strømforsyningen.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.

- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## 2.6 Bortskaffelse

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

# 3. INSTALLATION

#### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

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

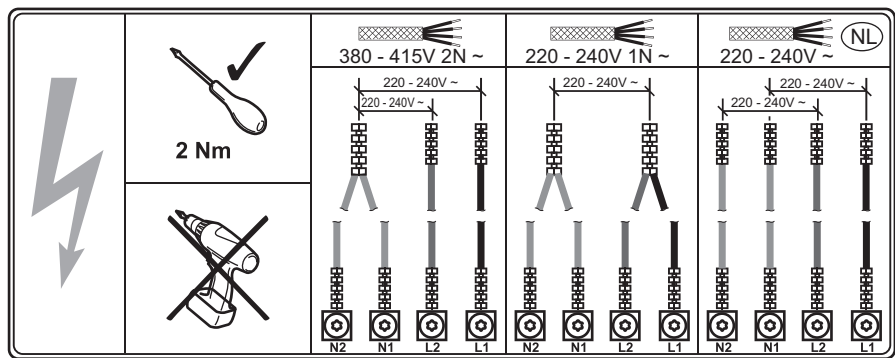
## 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel Tilslutningskablet må kun installeres af en kvalificeret elektriker.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen:

H05V2V2-F eller tilsvarende som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

- Apparatet virker enten ved 50 Hz eller 60 Hz og kræver ikke yderligere handlinger fra en kvalificeret elektriker for at kunne skifte mellem frekvenserne.

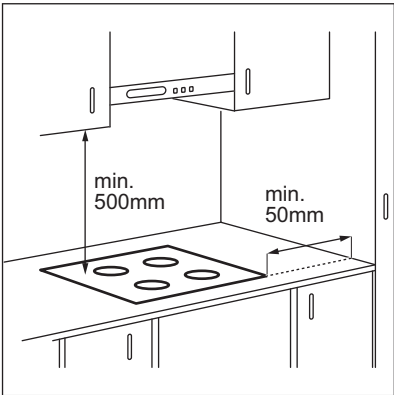
### 3.4 Tilslutningsdiagram



| Ledningsfarver |           |      |      |
|----------------|-----------|------|------|
| N2             | N1        | L2   | L1   |
| Blå            | Blå - Grå | Brun | Sort |

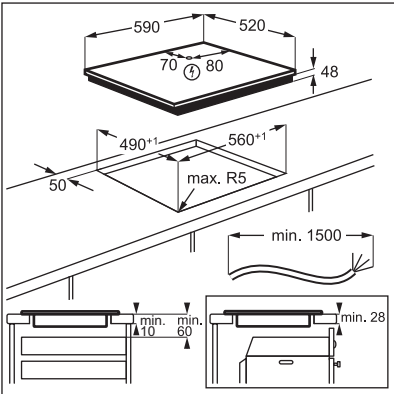
### 3.5 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsvejledningen til emhætten for den minimale afstand mellem produkterne.



Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation under

tilberedningsprocessen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

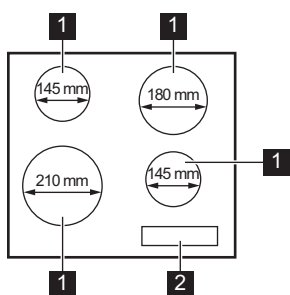


Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux induktionskogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



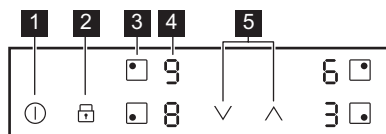
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel

### 4.2 Betjeningspanelets layout



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| Sensorfelt | Funktion              | Kommentar                               |
|------------|-----------------------|-----------------------------------------|
| 1 ①        | Til / Fra             | Tænder / slukker for kogesektionen.     |
| 2          | Lås / Børnesikring    | Låser / låser op for betjeningspanelet. |
| 3          | -                     | Vælger kogezone.                        |
| 4 -        | Display for varmetrin | Visning af varmetrinnet.                |
| 5          | -                     | Indstilling af et varmetrin.            |

### 4.3 Varmetrin-display

| Display | Beskrivelse                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|
|         | Kogezonen er deaktiveret.                                                   |
| -       | Kogezonen er tændt.                                                         |
|         | Booster er i brug.                                                          |
| + cifre | Der er en funktionsfejl.                                                    |
|         | En kogezone er stadig varm (restvarme).                                     |
|         | Lås / Børnesikring er i brug.                                               |
|         | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezone. |
|         | Automatisk slukning er i brug.                                              |

## 5. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 5.2 Automatisk slukning

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

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogepladen bliver for varm (f.eks. hvis en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du bruger forkert kogegrej. Symbolet tændes, og kogezone slukkes automatisk efter 2 minutter.

- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes. **Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

| Varmeindstillinger | Kogepladen deaktiveres efter |
|--------------------|------------------------------|
| 1 - 2              | 6 timer                      |
| 3 - 4              | 5 timer                      |
| 5                  | 4 timer                      |
| 6 - 9              | 1,5 time                     |

### 5.3 Valg af kogezone

For at vælge en kogezone skal du trykke på det sensorfelt , der svarer den valgte zone. Displayet viser varmeindstillingen ().

### 5.4 Varmetrin

Indstil kogezone.

Tryk på for at øge varmetrinnet. Tryk på for at mindske varmetrinnet. Tryk på og samtidigt for at slukke for kogezone.

## 5.5 Kontrollampe for restvarme

### ADVARSEL!

 Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollampen  tændes, når en kogezone er varm.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 5.6 Booster

Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszonerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, går induktionskogezone automatisk tilbage til højeste varmetrin.



Se kapitlet "Tekniske data".

### **Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:**

Indstil først kogezone og derefter det maksimale varmetrin. Tryk på  indtil  tænder.

**Slå funktionen fra:** Tryk på .

## 5.7 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

**Indstil først varmetrinnet.**

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .  tændes i 4 sekunder.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Det tidligere varmetrin tændes.



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

## 5.8 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogepladen med . Indstil ikke varmetrin.

Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogepladen med . Indstil ikke varmetrin.

Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen kun i én tilberedningstid:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder.**

Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 5.9 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lydene)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Tryk på  i 3 sekunder.  vises i venstre side forrest på displayet og  eller  vises i højre side forrest på displayet. Berør sensorfeltet for den bagerste højre zone  for at vælge en af følgende indstillinger:

-  - lyd er slået fra
-  - lyd er slået til

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

- du trykker på 
- der er en fejl i på kogesektionen.

## 5.10 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezone automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogezone prioriteres altid. Den resterende effekt

fordeles mellem de tidligere aktiverede kogezone i modsat rækkefølge af valg.

- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det første valgte varmetrin og den reducerede varmetrin.
- Vent indtil displayet holder op med at blinke, eller sænk varmetrinnet for den valgte kogezone sidst. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezone manuelt.

## 6. TIPS OG RÅD

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



Da induktionskogezone har et stærkt elektromagnetisk felt, skabes der hurtigt varme i kogegrejet.

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

#### Kogegrejets materiale

- **Korrekt:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra producenten).
- **Ikke korrekt:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

**Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:**

- vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- en magnet tiltrækkes af bunden af kogegrejet.

#### Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezone" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").
  - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
  - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

## 6.2 Lyde ved brug



Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegejret kan variere afhængigt af kogegejets materiale og effektniveauet.

### Lyde relateret til kogegejret:

- knitrende lyd: kogegejret består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegejret er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).

- brummen: du bruger et højt effektniveau.
- Lyde relateret til kogeplader:**
- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
  - hvislen, summen: blæseren kører.
  - rytmisk lyd: Kogegejret registreres.

## 6.3 Forenklet tilberedningsvejledning

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke proportionelt med forøgelsen af kogezonens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone på middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                                                                                        | Tid (min.)  | Tips                                                                                                      |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                  | Hold tilberedt mad varm.                                                                                                            | efter behov | Læg låg på kogegejret.                                                                                    |
| 1 - 2              | Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.                                                                                 | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem.                                                                                |
| 2                  | Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.                                                                                               | 10 - 40     | Tilbered med låg.                                                                                         |
| 2 - 3              | Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.                                                             | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen. |
| 3 - 4              | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                   | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 4 - 5              | Damp kartofler og andre grøntsager.                                                                                                 | 20 - 60     | Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden. |
| 4 - 5              | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                          | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 6 - 7              | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 7 - 8              | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                             | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |
| 9                  | Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gulasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                      |             |                                                                                                           |

| Varmeindstillinger                                                               | Brug til at:                                  | Tid (min.) | Tips |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------|------|
|  | Kog store mængder vand. Booster er aktiveret. |            |      |

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogevej med en ren bund.
- Lad ikke kogevej koge tørt, og undgå at opvarme det til en høj temperatur.
- Brug ikke kogevej fremstillet af materialer, der ikke er egnet til induktion. Sådanne materialer kan beskadige kogepladen eller vanskeliggøre rengøring.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, indtil kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud, opvaskemiddel og varmt vand. Brug cirkelbevægelser og et moderat tryk. Tør overfladen af med en mikrofiberklud.

### **ADVARSEL!**

Brug ikke en almindelig gul/grøn køkkensvamp, da aluminiumspartiklerne i det hårde lag kan beskadige og misfarve glasoverfladen.

### 

Brug af andre værktøjer end de anbefalede vil ikke fungere effektivt og kan beskadige eller misfarve glasoverfladen.

### 7.2 Rengøring af kogesektionens glasoverflade

- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der indeholder sukker. Brug en skraber, og pas på, at du ikke brænder dig.
- **Fjernes, når kogepladen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende metalliske misfarvninger. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.
- **Fjernelse fastsiddende mærker og pletter:** Du opnår det bedste resultat ved at bruge MATT CARE kogepladerens, der er beregnet til denne type overflader, eller en anden let slibende skurecreme (f.eks. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Brug ikke almindelig kogepladerens til blanke overflader (f.eks. VitroCare®). Påfør rengøringsmidlet på den plettede overflade, og lad det virke i 5 min. Skrub forsigtigt overfladen med en almindelig ridsefri svamp med en (oftest blå) skureflade. Gentag, indtil pletterne ikke længere er synlige. Fjern eventuelle rester af rengøringsmiddel fra overfladen, og tør den af med en mikrofiberklud.

## 8. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvad gør du, hvis ...

| Problem                                                                                                    | Mulig årsag                                                                                          | Afhjælpning                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.                                                                 | Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.               | Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.                                                            |
|                                                                                                            | Sikringen er sprunget.                                                                               | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg. |
|                                                                                                            | Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 10 sekunder.                                               | Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                                          |
|                                                                                                            | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.                                               | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                         |
|                                                                                                            | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                                    | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                        |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                            | Den elektriske tilslutning er forkert.                                                               | Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                            |
| Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.                                                    | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                             |
| Kogepladen slukkes.                                                                                        | Du har lagt noget på sensorfeltet .<br>①                                                             | Fjern genstanden fra sensorfeltet.                                                                                               |
| Kontrollampen for restvarme tænder ikke.                                                                   | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.                        |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.                                                           | Effektstyring er tændt.                                                                              | Se "Daglig brug".                                                                                                                |
| Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.                                                          | Kogegrej er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.                          | Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.                                                                             |
| Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.                                                        | Lydene er slået fra.                                                                                 | Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".                                                                                          |
|  tændes.                 | Børnesikring eller Lås er aktiveret.                                                                 | Se "Daglig brug".                                                                                                                |
|  tændes.                 | Der står ikke noget kogegrej på zonen.                                                               | Sæt kogegrej på zonen.                                                                                                           |
|                                                                                                            | Der er brugt forkert kogegrej.                                                                       | Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".                                                          |

| Problem                                                                                           | Mulig årsag                                                                              | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                   | Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.                                   | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Opvarmning tager lang tid.                                                                        | Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezone. | For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezone").                                                                                                                 |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogepladen.                                                             | Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |

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

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af

glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysningerne om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af servicebogen.

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Typeskilt

Model HOI622TC  
Type 64 B4A 00 AA  
Induktion 6.9 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz  
Fremstillet i: Rumænien  
6.9 kW



## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominal effekt (maks. varmetrin) [W] | Booster [W] | Booster maksimal varighed [min] | Kogegrejets diameter [mm] |
|------------------|--------------------------------------|-------------|---------------------------------|---------------------------|
| Forreste venstre | 2200                                 | 2400        | 4                               | 125 - 210                 |
| Bageste venstre  | 1400                                 | 1500        | 4                               | 125 - 145                 |
| Forreste højre   | 1400                                 | 1500        | 4                               | 125 - 145                 |
| Bageste højre    | 1700                                 | 1800        | 4                               | 150 - 180                 |

Effekten af kogezone kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det afhænger af kogeøjets materiale og mål.

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogeøj

med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogeøjediameter i tabellen). Brug ikke kogeøj, der er større end kogezonens diameter.

## 10. ENERGIFORBRUG

### 10.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

|                                                  |                       |             |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | HOI622TC              |             |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |             |
| Antal kogezone                                   | 4                     |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion             |             |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre      | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste venstre       | 14.5 cm     |
|                                                  | Forreste højre        | 14.5 cm     |
|                                                  | Bageste højre         | 18.0 cm     |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 174.2 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre       | 177.2 Wh/kg |
|                                                  | Forreste højre        | 177.2 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre         | 177.2 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 176.5 Wh/kg           |             |

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

### 10.2 Energibesparelse

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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogeøj, hvis det er muligt.
- Sæt kogeøj direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

### 10.3 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbrug i slukket tilstand                                                        | 0.3 W |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 2 min |

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge

affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale

genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 18

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 20

3. INSTALLATION..... 22

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 24

5. DAILY USE..... 25

6. HINTS AND TIPS..... 27

7. CARE AND CLEANING..... 29

8. TROUBLESHOOTING..... 30

9. TECHNICAL DATA..... 31

10. ENERGY EFFICIENCY..... 32

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 33

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

## **1.2 General Safety**

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



#### **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:

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

## 2.2 Electrical connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed if the symbol () is not printed on the rating plate.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise

specified by the manufacturer of this appliance.

- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

 **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Disposal

 **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

# 3. INSTALLATION

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

3.2 Built-in hobs

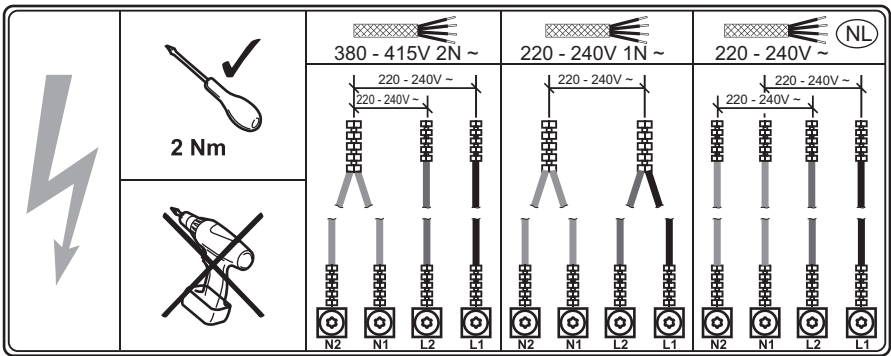
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable. The connection cable may only be installed by a qualified electrician.

- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F or equivalent, which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.
- The appliance works either at 50 Hz or 60 Hz and does not require any additional action from a qualified electrician in order to switch between frequencies.

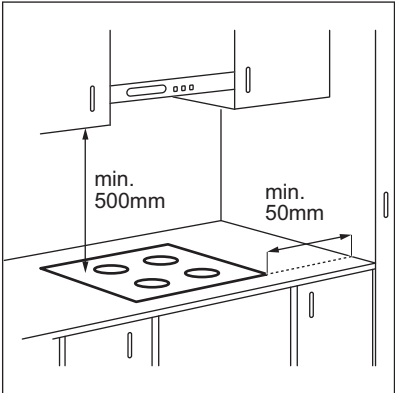
3.4 Connection diagram



| Wiring colours |             |       |       |
|----------------|-------------|-------|-------|
| N2             | N1          | L2    | L1    |
| Blue           | Blue - Gray | Brown | Black |

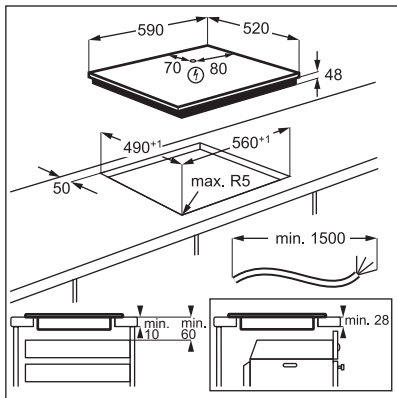
3.5 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items

stored in the drawer during the cooking process.



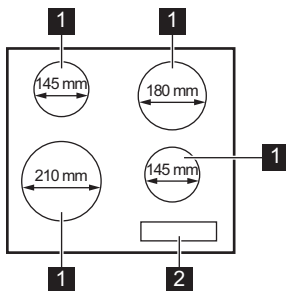
Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

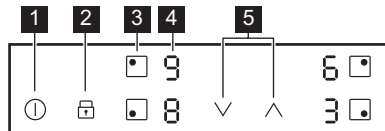
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

### 4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field                                                                        | Function                   | Comment                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 1  | On / Off                   | To activate and deactivate the hob. |
| 2  | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 3  | -                          | To select the cooking zone.         |
| 4 -                                                                                 | Heat setting display       | To show the heat setting.           |
| 5  | -                          | To set a heat setting.              |

### 4.3 Heat setting displays

| Display                                                                                  | Description                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|          | The cooking zone is deactivated.                                    |
|          | The cooking zone operates.                                          |
|          | Booster operates.                                                   |
|  + digit | There is a malfunction.                                             |
|          | A cooking zone is still hot (residual heat).                        |
|          | Lock / Child Safety Device operates.                                |
|          | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|          | Automatic Switch Off operates.                                      |

## 5. DAILY USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

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

- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

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

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

### 5.3 Selecting the cooking zone

To select a cooking zone touch the sensor field  corresponding to this zone. The display shows the heat setting (.

### 5.4 The heat setting

Set the cooking zone.

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

### 5.5 Residual heat indicator

#### WARNING!

 As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

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

The indicator  appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

### 5.6 Booster

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** first set the cooking zone and then set the maximum heat setting. Touch  until  comes on.

**To deactivate the function:** touch .

### 5.7 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**Set the heat setting first.**

**To activate the function:** touch .  comes on for 4 seconds.

**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.



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

### 5.8 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set any heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with . 

comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 5.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Press  for 3 seconds. Press  for 3 seconds.  appears on the left front side of the display and  or  appears on the right front side of the display. Touch the sensor field for the right rear zone  to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

- you touch 
- there is an error in the hob.

## 5.10 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the

power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

# 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the

glass as it may chip or damage the glass surface.

### Cookware material

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

**Cookware is suitable for an induction hob if:**

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

### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct

- cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
    - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power generated by the cooking zone which results in slower heating.
    - For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

## 6.2 Noises during operation



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

### Cookware-related noises:

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

### Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

## 6.3 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to:                                                        | Time (min)   | Hints                                                                                     |
|--------------|----------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Keep cooked food warm.                                         | as necessary | Put a lid on the cookware.                                                                |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.          | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                    |
| 2            | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                        | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                       |
| 2 - 3        | Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals. | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4        | Stew vegetables, fish, meat.                                   | 20 - 45      | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.                |

| Heat setting                                                                     | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 - 5                                                                            | Steam potatoes and other vegetables.                                                                         | 20 - 60      | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 4 - 5                                                                            | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                                                |
| 6 - 7                                                                            | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn over when needed.                                                                                               |
| 7 - 8                                                                            | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn over when needed.                                                                                               |
| 9                                                                                | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                                                      |
|  | Boil large quantities of water. Booster is activated.                                                        |              |                                                                                                                      |

## 7. CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.

### WARNING!

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.



Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.

### 7.2 Cleaning the glass surface of the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.
- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface,

or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with

a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

## 8. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

| Problem                                                                                                      | Possible cause                                                                          | Remedy                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob.                                                                      | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.        | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.                                                               |
|                                                                                                              | The fuse is blown.                                                                      | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|                                                                                                              | You did not set the heat setting for 10 seconds.                                        | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.                                                        |
|                                                                                                              | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                                   | Touch only one sensor field.                                                                                                    |
| You can hear a constant beep noise.                                                                          | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.                                                                                                        |
|                                                                                                              | The electrical connection is incorrect.                                                 | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                           |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                         | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                                                | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| Residual heat indicator does not come on.                                                                    | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| The heat setting changes between two levels.                                                                 | Power management operates.                                                              | Refer to "Daily use".                                                                                                           |
| The control panel becomes hot to the touch.                                                                  | The cookware is too large or you put it too close to the control panel.                 | Put large cookware on the rear zones, if possible.                                                                              |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.                                                    | The sounds are deactivated.                                                             | Activate the sounds. Refer to "Daily use".                                                                                      |

| Problem                                                                                                | Possible cause                                                                             | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  comes on.             | Child Safety Device or Lock operates.                                                      | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  comes on.             | There is no cookware on the zone.                                                          | Put cookware on the zone.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                        | The cookware is unsuitable.                                                                | Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                        | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.                      | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Heating up takes a long time.                                                                          | Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone. | For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").                                                                                                                      |
|  and a number come on. | There is an error in the hob.                                                              | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |

## 8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the service book.

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Rating plate

Model HOI622TC  
Typ 64 B4A 00 AA  
Induction 6.9 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz  
Made in: Romania  
6.9 kW  


## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Booster [W] | Booster maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|-------------|--------------------------------|------------------------|
| Left front   | 2200                                     | 2400        | 4                              | 125 - 210              |

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Booster [W] | Booster maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|-------------|--------------------------------|------------------------|
| Left rear    | 1400                                     | 1500        | 4                              | 125 - 145              |
| Right front  | 1400                                     | 1500        | 4                              | 125 - 145              |
| Right rear   | 1700                                     | 1800        | 4                              | 150 - 180              |

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

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

|                                                           |              |             |
|-----------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Model identification                                      | HOI622TC     |             |
| Type of hob                                               | Built-In Hob |             |
| Number of cooking zones                                   | 4            |             |
| Heating technology                                        | Induction    |             |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front   | 21.0 cm     |
|                                                           | Left rear    | 14.5 cm     |
|                                                           | Right front  | 14.5 cm     |
|                                                           | Right rear   | 18.0 cm     |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front   | 174.2 Wh/kg |
|                                                           | Left rear    | 177.2 Wh/kg |
|                                                           | Right front  | 177.2 Wh/kg |
|                                                           | Right rear   | 177.2 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 176.5 Wh/kg  |             |

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

### 10.2 Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

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

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Power consumption in off mode                                                              | 0.3 W |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 2 min |

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

# Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....           | 34 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....           | 36 |
| 3. ASENNUS.....                      | 38 |
| 4. TUOTTEEN KUVAUS.....              | 40 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....          | 41 |
| 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....          | 43 |
| 7. HUOLTO JA PUHDISTUS .....         | 45 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....                 | 46 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....              | 48 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....            | 48 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA..... | 49 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.

- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai

heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.

- Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

## 2.2 Sähkökytkentä



### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laitteen on oltava maadoitettu, jos symbolia  ei ole painettu arvokilpeen.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sokeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaiden ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.

- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Valitse



### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.



### VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttävien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

#### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittotasioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

## 2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 2.6 Hävittäminen

#### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

# 3. ASENNUS

#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

## 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

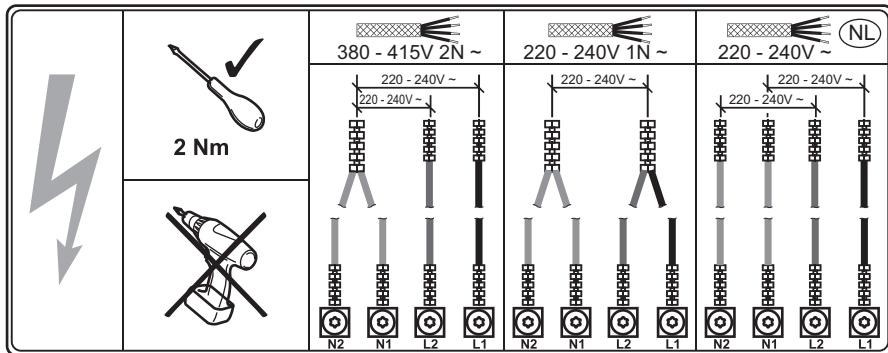
### 3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla. Virtajohdon saa asentaa vain sähköasentaja.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F tai joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

- Laite toimii joko 50 Hz tai 60 Hz teholla Hz eikä taajuuksien vaihtaminen vaadi valtuutetun sähköasentajan suorittamia lisäasennuksia.

### 3.4 KytKentäkaavio

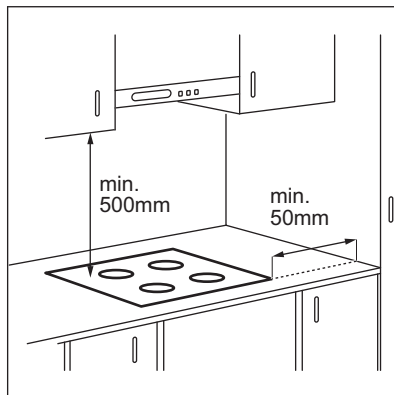


#### Johtojen värit

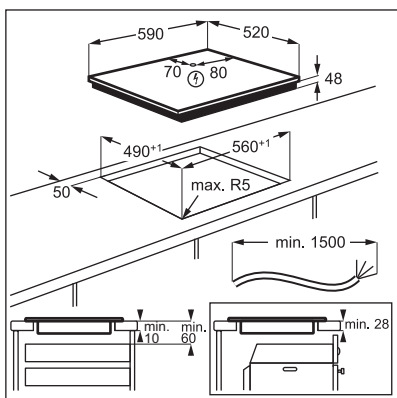
| N2      | N1               | L2     | L1    |
|---------|------------------|--------|-------|
| Sininen | Sininen – harmaa | Ruskea | Musta |

### 3.5 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



Etsi video-opastus "Electrolux-induktiokaittotasen asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



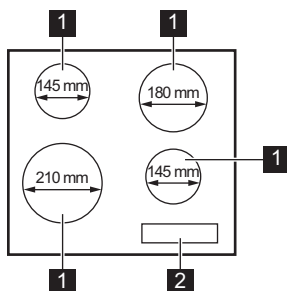
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



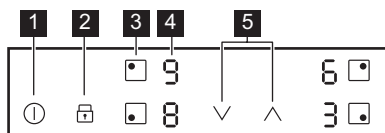
## 4. TUOTTEEN KUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokaittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketus-painike | Toiminto             | Kuvaus                                        |
|------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| 1 I              | Päälle / Pois päältä | Keittotasen kytkeminen päälle ja pois päältä. |

| Kosketus-painike                                                                           | Toiminto           | Kuvaus                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>2</b>  | Lukko / Lapsilukko | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen. |
| <b>3</b>  | -                  | Keittoalueen valitseminen.                          |
| <b>4</b> -                                                                                 | Tehotason näyttö   | Tehotason näyttäminen.                              |
| <b>5</b>  | -                  | Tehotason säätäminen.                               |

### 4.3 Kuumennuksen asetuksen näytöt

| Näyttö                                                                                    | Kuvaus                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|           | Keittoalue on pois käytöstä.                                               |
|           | Keittoalue on toiminnassa.                                                 |
|           | Booster on kytketty päälle.                                                |
|  + numero | Toimintahäiriö.                                                            |
|           | Yksi keittoalueista on edelleen kuuma (jälkilämpö).                        |
|           | Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.                                     |
|           | Väärä tai liian pieni keittoastia, tai keittoalueella ei ole keittoastiaa. |
|           | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.                           |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:**

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,

- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittotaso kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin), Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- käytät vääriä keittoastioita. Symboli  syttyy, ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan

kuluttua  tulee näkyviin, ja keittotaso kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:**

| Tehoasetus | Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut |
|------------|--------------------------------------------------|
| 1 - 2      | 6 tuntia                                         |
| 3 - 4      | 5 tuntia                                         |
| 5          | 4 tuntia                                         |
| 6 - 9      | 1,5 tuntia                                       |

### 5.3 Keittoalueen valinta

Voit valita keittoalueen koskettamalla kyseistä vyöhykettä vastaavaa kosketuspainiketta . Näytössä näkyy lämpöasetus (.

### 5.4 Tehotaso

Aseta keittoalue.

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

### 5.5 Jäännöslämmön merkkivalo



#### VAROITUS!



Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalo  syttyy, kun keittoalue on kuuma.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,

- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

### 5.6 Booster

Tämä toiminto antaa lisätehoa induktiokeittoalueille. Toiminto voidaan kytkeä päälle induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue asettuu automaattisesti takaisin suurimmalle tehotasolle.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

**Keittoalueen toiminnon aktivointi:** valitse ensin keittoalue ja sitten maksimiteho. Paina , kunnes  syttyy.

**Toiminnon poistaminen käytöstä:** kosketa .

### 5.7 Lukko

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

**Aseta teho ensin.**

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa   syttyy 4 sekunnin ajaksi.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

### 5.8 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta  4 sekuntia.  syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kytke keittotasoa päälle ①-painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta ② 4 sekuntia. ③ syttyy. Kytke keittotasoa pois päältä painikkeella ①.

### Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

**kypsennysaikaa koskien:** kytke keittotasoa toimintaan painikkeella ①. ④ syttyy. Kosketa painiketta ② 4 sekuntia. **Aseta tehoasetus 10 sekunnin kuluessa.** Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella ①, toiminto toimii jälleen.

## 5.9 OffSound Control (Äänien kytkeminen päälle ja pois päältä)

Kytke keittotasoa pois päältä. Paina ① 3 sekuntia. Paina ② 3 sekuntia. ③ näkyy näytön etupuoella vasemmalla, ja ④ tai ⑤ näkyy näytön etupuoella oikealla. Kosketa oikean takavyöhykkeen anturikenttää ⑥ valitaksesi seuraavat asetukset:

- ① – äänet ovat pois päältä
- ② – äänet ovat päällä.

Kun toiminnoksi on asetettu ①, äänimerkki kuuluu vain seuraavissa tapauksissa:

- kun kosketat ①
- keittotason toiminnassa on virhe.

## 5.10 Tehon hallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotasoa saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Viimeksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan aiemmin aktivoitujen keittoalueiden kesken päinvastaisessa järjestyksessä.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu aluksi valitun tehotason ja pienennetyn tehotason välillä.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta tai pidennä viimeksi valitun keittoalueen tehotasoa. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

## 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.

- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.

### Keittoastioiden materiaalit

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla

- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

#### Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärytykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärytykset").
  - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
  - Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

## 6.2 Äänet käytön aikana



Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

#### Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
  - viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
  - Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- #### Keittotasoon liittyvät äänet:
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
  - sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
  - rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

## 6.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskusalueella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:  | Aika (min)   | Vinkkejä                         |
|------------|-----------------------------------|--------------|----------------------------------|
| 1          | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä. | tarvittaessa | Aseta keittoastian päälle kansi. |

| Tehoasetus                                                                       | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                                                                                                                                      | Aika<br>(min)     | Vinkkejä                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                                                                            | Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk-<br>laa, gelatiini.                                                                                                                 | 5 - 25            | Sekoita tasaisin väliajoin.                                                                                                |
| 2                                                                                | Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt<br>kananmunat.                                                                                                                     | 10 - 40           | Kypsennä kansi päällä.                                                                                                     |
| 2 - 3                                                                            | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau-<br>duttaminen, valmiiden ruokien lämmit-<br>täminen.                                                                                | 25 - 50           | Lisää vähintään kaksinkertainen mää-<br>rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-<br>toruokia kypsennyksen puolivälissä.    |
| 3 - 4                                                                            | Haudutetut vihannekset, kala, liha.                                                                                                                                        | 20 - 45           | Lisää muutama ruokalusikallinen vet-<br>tä. Tarkista veden määrä kypsennyk-<br>sen aikana.                                 |
| 4 - 5                                                                            | Höyrytetyt perunat ja muut vihannek-<br>set.                                                                                                                               | 20 - 60           | Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet-<br>tä. Tarkista veden taso kypsennyksen<br>aikana. Pidä kansi keittoastian päällä. |
| 4 - 5                                                                            | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-<br>ruokia ja keittoja.                                                                                                                | 60 - 150          | Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.                                                                                         |
| 6 - 7                                                                            | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha<br>cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet,<br>makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se-<br>koitus, kananmunat, pannukakut, mun-<br>kit. | tarvittaes-<br>sa | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 7 - 8                                                                            | Perusteellinen paistaminen, röstiperu-<br>nat, sisäfileepihvit, pihvit.                                                                                                    | 5 - 15            | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 9                                                                                | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistettut ranskalaiset.                                                                            |                   |                                                                                                                            |
|  | Keitä suuria määriä vettä. Booster on kytkeytynyt päälle.                                                                                                                  |                   |                                                                                                                            |

## 7. HUOLTO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin tai lämmetä liian kuumiksi.
- Älä käytä keittoastioita, joiden valmistusmateriaali ei sovellu induktioliesille. Tällaiset materiaalit voivat vahingoittaa liesitason pintaa tai vaikeuttaa sen puhdistamista.
- Lasipinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta liesitason toimintaan.

- Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.
- Käytä suositeltua kaavinta vain lisätyökaluna normaalin puhdistuksen jälkeen.
- Anna lieden jäähtyä, ja puhdista pinta sitten pehmeällä liinalla, astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Puhdista pyörivin liikkein. Älä käytä liikaa voimaa. Kuivaa lasipinta pyyhkimällä se mikrokuituliinalla.



### VAROITUS!

Älä käytä perinteistä keltavihreää puhdistussientä, sillä sen kovan kerroksen alumiinihiukkaset voivat vahingoittaa ja värjätä lasipintaa.



Muiden kuin suositeltujen välineiden käyttö on tehotonta, ja lasipinta voi vaurioitua tai värjäytyä.

## 7.2 Keittotason lasipinnan puhdistaminen

- **Poista välittömästi seuraavat:** sulanut muovi tai muovifolio, suola, sokeri ja sokeria sisältävät ruoat. Käytä kaavinta ja varo polttamasta itseäsi.
- **Poista seuraavat, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat ja metallinhoitoiset värjäytymät. Puhdista pinta edellä kuvatulla tavalla. Käytä metallinhoitoisten värjäytymien poistoon pehmeää liinaa ja vesi-etikkaliuosta.

- **Näin poistat pinttynneet tahrat ja jäljet:** saat parhaan tuloksen käyttämällä MATT CARE tämänkaltaiselle tasolle tarkoitettua liesitason puhdistusainetta tai muuta kevyesti hankaavaa puhdistusemulsiota (esim. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Älä käytä kiiltäville pinnoille tavallisia liesitason puhdistusaineita (esim. VitroCare®). Levitä puhdistusainetta tahraiselle pinnalle ja anna sen vaikuttaa 5 min. Hanka pinta varovasti tavallisella naarmuttamattomalla sienellä, jossa on (yleensä sininen) hankaustyyppi. Toista, kunnes tahrat ovat hävinneet. Poista pinnalta mahdolliset pesuainejäämät ja pyyhi se kuivaksi mikrokuituliinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Mitä tehdä jos...

| Ongelma                                                                                                          | Mahdollinen syy                                                      | Korjaustoimenpide                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.                                                               | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.                                                     |
|                                                                                                                  | Sulake on palanut.                                                   | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                                                                                                  | Et asettanut tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                         | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.                                |
|                                                                                                                  | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti. | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                                                                                  | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.                          | Puhdista käyttöpaneeli.                                                                                      |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.                                                                  | Sähkökytkentä on väärä.                                              | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.          |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä.<br>Äänimerkki kuuluu keittotason kytkettyessä pois päältä. | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.           | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.                                                                  |

| Ongelma                                                                                                          | Mahdollinen syy                                                                     | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                | Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle. ①                                     | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.                                                                                  | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut. | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.                                                                         | Tehon hallinta toimii.                                                              | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Käyttöpaneeli on kuuma kosketettaessa.                                                                           | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.         | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.                                          | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.                                            | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  kytkeytyy päälle.               | Lapsilukko tai Lukko on toiminnassa.                                                | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  kytkeytyy päälle.               | Alueella ei ole keittoastioita.                                                     | Laita alueelle keittoastia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                  | Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.                                         | Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                  | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.                  | Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kuumennus kestää pitkään.                                                                                        | Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.                         | Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemäärytykset").                                                                                                                                             |
|  ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe.                                                   | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br><br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. Varmista, että olet

käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu huoltokirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli HOI622TC  
Tyyppi: 64 B4A 00 AA  
Induktio 6.9 kW  
Sarjanro .....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50/60 Hz  
Valmistettu: Romania  
6.9 kW  


### 9.2 Keittoaluemäärittymiset

| Keittoalue   | Nimellisteho<br>(suurin tehotaso)<br>[W] | Booster [W] | Booster kesto<br>enintään [min] | Keittoastian hal-<br>kaisija [mm] |
|--------------|------------------------------------------|-------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Vasen edessä | 2200                                     | 2400        | 4                               | 125 - 210                         |
| Vasen takana | 1400                                     | 1500        | 4                               | 125 - 145                         |
| Oikea edessä | 1400                                     | 1500        | 4                               | 125 - 145                         |
| Oikea takana | 1700                                     | 1800        | 4                               | 150 - 180                         |

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä

keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

## 10. ENERGIA TEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

|                                                              |                                     |             |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------|
| Mallin tunniste                                              | HOI622TC                            |             |
| Keittotason tyyppi                                           | Kalusteeseen asennettava keittotaso |             |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                 | 4                                   |             |
| Kuumennusteknologia                                          | Induktio                            |             |
| Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)          | Vasen edessä                        | 21.0 cm     |
|                                                              | Vasen takana                        | 14.5 cm     |
|                                                              | Oikea edessä                        | 14.5 cm     |
|                                                              | Oikea takana                        | 18.0 cm     |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen edessä                        | 174.2 Wh/kg |
|                                                              | Vasen takana                        | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Oikea edessä                        | 177.2 Wh/kg |
|                                                              | Oikea takana                        | 177.2 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                | 176.5 Wh/kg                         |             |

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

## 10.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

## 10.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virrankulutus sammutettuna                                                                          | 0.3 W |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pien virrankulutuksen | 2 min |

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

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



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....     | 50 |
| 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....   | 52 |
| 3. UPPSETNING.....             | 54 |
| 4. VÖRULÝSING.....             | 56 |
| 5. DAGLEG NOTKUN.....          | 57 |
| 6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....  | 59 |
| 7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....    | 61 |
| 8. BILANALEIT.....             | 61 |
| 9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR..... | 63 |
| 10. ORKUNÝTNI.....             | 64 |
| 11. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....    | 64 |

## 1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

### 1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

## 1.2 Almennt öryggi

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

- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Up্পsetning



#### **ADVÖRUN!**

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.



#### **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.

- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
  - Ekki geyma litla hluti eða pappírsblöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
  - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúfunni.

- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnunum fyrir neðan heimilistækið.

## 2.2 Rafmagnstenging

### **ÆÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt ef táknið () er ekki prentað á merkiplötuna.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá afgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færðbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.

- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertipnunarviðd.

## 2.3 Notkun

### **ÆÐVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði og setjið ekki mat beint á það.
- Ef brestir eru komnir á yfirborð heimilistækisins, skal samstundis aftengja það frá afgjafa til að koma í veg fyrir rafstuð.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarilátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

### **ÆÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og sprengingu.

- Þegar fita og olíur eru hitaðar, getur það losað eldfima uppgufun. Haltu eldi eða

hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.

- Uppgufunin sem heit olía losar getur valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimur efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

#### **ÆDVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

## 2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.

- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaeefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

## 2.5 Þjónusta

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

## 2.6 Förgun

#### **ÆDVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

# 3. UPPSETNING

#### **ÆDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

## 3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number  
(raðnúmer) .....

## 3.2 Innbyggð helluborð

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

## 3.3 Tengisnúra

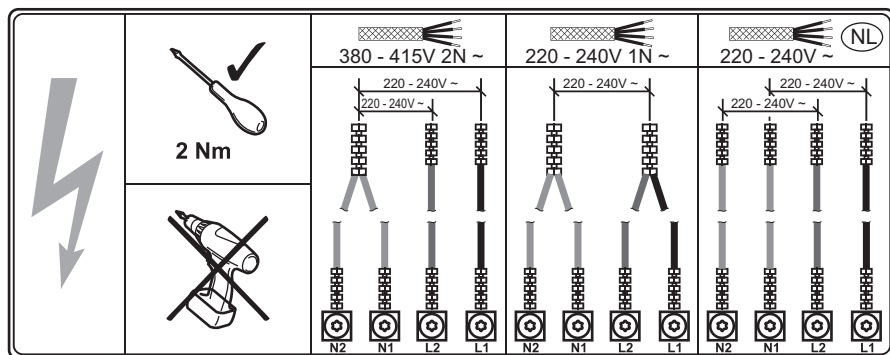
- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að setja upp rafmagnssnúruna.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúrur: H05V2V2-F eða sem jafngildir því, sem

polir 90 °C hita eða hærri. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

- Heimilistækið virkar annað hvort við 50 Hz eða 60 Hz og krefst ekki frekari aðgerða

frá viðurkenndum rafvirkja til að skipta á milli tíðna.

### 3.4 Tengingarteikning

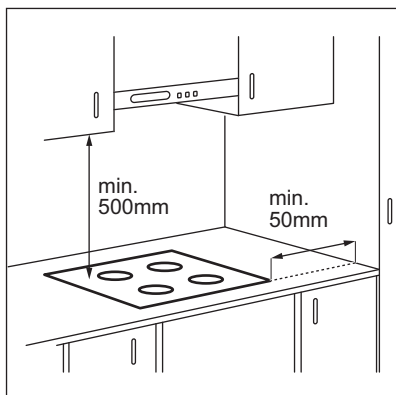


#### Litir á vírum

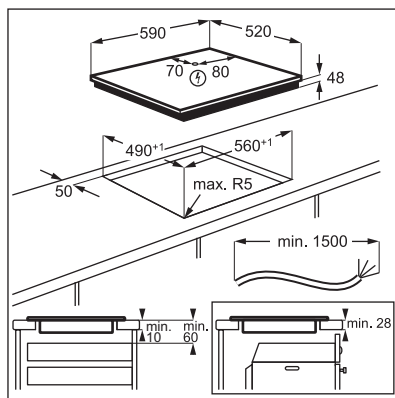
| N2   | N1          | L2    | L1      |
|------|-------------|-------|---------|
| Blár | Blár - Grár | Brúnn | Svartur |

### 3.5 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.



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



Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp Electrolux spanhelluborð -

uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.

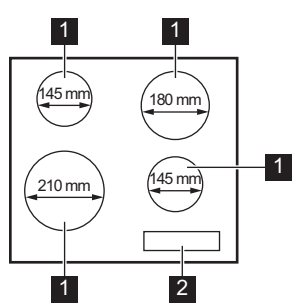


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation

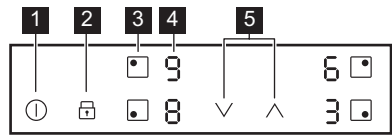
## 4. VÖRULÝSING

### 4.1 Uppsetning eldunarhellu



- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð

### 4.2 Uppsetning stjórnborðs



Notaðu skynjarareitina til að beita heimilistækinu. Skjáir, vísar og hljóð gefa til kynna hvaða aðgerðir eru í gangi.

| Skynjarar-eitur                                                                                                                                                             | Aðgerð                    | Athugasemd                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|
| 1 ①                                                                                                                                                                         | Kveikt / Slökkt           | Til að kveikja og slökkva á helluborðinu. |
| 2                                                                                        | Lás / Barnaöryggisbúnaður | Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.       |
| 3                                                                                        | -                         | Til að velja eldunarhellu.                |
| 4 -                                                                                                                                                                         | Hitastillingarskjár       | Til að sýna hitastillingu.                |
| 5  /  | -                         | Til að stilla hitastillinguna.            |

4.3 Skjár fyrir hitastillingu

| Skjár  | Lýsing                                                                     |
|--------|----------------------------------------------------------------------------|
|        | Slökkt er á eldunarhellunni.                                               |
| -      | Eldunarhellan gengur.                                                      |
|        | Booster er í gangi.                                                        |
| + tala | Það er bilun.                                                              |
|        | Eldunarhella er ennþá heit (afgangshiti).                                  |
|        | Lás / Barnaöryggisbúnaður gengur.                                          |
|        | Rangt eða of lítið eldunaráhald eða ekkert eldunaráhald á eldunarhellunni. |
|        | Sjálfvirk slokknun er í gangi.                                             |

5. DAGLEG NOTKUN

 **ADVÖRUN!**  
Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Kveikt og slökkt

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

5.2 Sjálfvirk slokknun

**Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:**

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú notar rangt eldunarlát. Tákníð kviknar og eldunarsvæðið slekkur sjálfkrafa á sér eftir 2 mínútur.

- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir nokkurn tíma kviknar og það slokknar á helluborðinu.
- Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:**

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

5.3 Val á eldunarhellu

Til að stilla eldunarhelluna skaltu snerta skynjaraflötinn sem tengist þessari hellu. Skjárin sýnir hitastillingu .

5.4 Hitastillingin

Stilltu eldunarhelluna.

Snertu til að auka hitastillinguna. Snertu til að minnka hitastillinguna. Snertu og samtímis til að afvirkja eldunarhelluna.

## 5.5 Stöðuljós fyrir afgangshita

### ⚠ **ADVÖRUN!**

**H** Hætta er á bruna frá varmaleifum á meðan hægt er að sjá vísi.

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhdalínu. Glerkeramíkið er hitað með hita eldunaráhdalsins.

Vísirinn **H** kviknar þegar eldunarhella er heit.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

## 5.6 Booster

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



Sjá kaflann „Tæknigögn“.

**Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu:** stilltu fyrst eldunarhelluna og stilltu síðan hámarkshitastillinguna. Snertu **^** þar til **P** birtist.

**Til að slökkva á þessari aðgerð:** snertu **✓**.

## 5.7 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu og á meðan eldunarhellurnar eru í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

**Stilltu hitastillinguna fyrst.**

**Til að virkja aðgerðina:** snertu **⏏** **L** kviknar í 4 sekúndur.

**Til að slökkva á þessari aðgerð:** snertu **⏏**. Fyrri hitastilling kviknar.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

## 5.8 Barnaöryggisbúnaður

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slysi.

**Til að virkja valmöguleikann:** skal virkja helluborðið með **①**. Ekki stilla neitt hitastig. Snertu **⏏** í 4 sekúndur. **L** kviknar. Slökktu á helluborðinu með **①**.

**Til að gera aðgerðina óvirka:** virkjaðu helluborðið með **①**. Ekki stilla neitt hitastig. Snertu **⏏** í 4 sekúndur. **⏏** kviknar. Slökktu á helluborðinu með **①**.

**Til að ógilda aðgerðina í eitt eldunarskipti:** virkjaðu helluborðið með snertingu **①**. **L** kviknar. Snertu **⏏** í 4 sekúndur. **Stilltu hitastillinguna á 10 sekúndum.** Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með **①** virkar aðgerðin aftur.

## 5.9 OffSound Control (Slökkt og kveikt á hljóðum)

Slökktu á helluborðinu. Ýtið á **①** í 3 sekúndur. Ýtið á **⏏** í 3 sekúndur. **b** birtast vinstra megin á framhlið skjásins og **⏏** eða **i** birtast hægra megin á framhlið skjásins. Snertu skynjarasvæðið fyrir aftari hægri hellu **⏏** til að velja eitt af eftirfarandi:

- **i** - slökkt er á hljóðmerkjunum
- **⏏** - kveikt er á hljóðmerkjunum

Þegar þessi aðgerð er stillt á **i** heyrir þú hljóðmerkin aðeins þegar:

- þú snertir **①**
- það er villa í helluborðinu.

## 5.10 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir afgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarhellanna.

Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda örygginn í húsinu.

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaplötu), kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling síðast valdrar eldunarhellu er alltaf í forgangs röð. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli eldunarhellanna sem áður voru settar í gang í öfugri valröð.
- Skjár fyrir hitastillingu minnkaðra hellna skiptir á milli upphaflega hitastillingunnar og minnkuðu hitastillingunni.

- Bíddu þar til skjárinn hættir að blikka eða dragðu úr hitanum á eldunarhellunni sem valdar voru síðast. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.

## 6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

### ⚠ **ÁDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.

#### Efni eldunaríláta

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

#### Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

#### Mál eldunaríláta

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



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

6.2 Hljóðin við notkun



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

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

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

Hávaði sem tengist helluborðum:

- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.
- taktfast hljóð: eldunarílát fannst.

6.3 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar

Það er ekki línuleg fylgni á milli hitastillingar á eldunarhellu og aflnotkunar hennar. Þegar þú eykur hitann er það ekki hlutfallslega jafn mikil aukning á aflnotkun. Þetta þýðir að eldunarhella með miðlungshita notar minna en helming afls hennar.



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

| Hitastilling                                                                       | Nota til:                                                                                                                      | Tími (mín)        | Ráðleggingar                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                                                  | Haltu elduðum mat heitum.                                                                                                      | eins og þörf er á | Settu lok á eldunarílatin.                                                                                                |
| 1 - 2                                                                              | Hollandaise sósa; brætt: smjör, súkkul-aði, matarlim.                                                                          | 5 - 25            | Hrærðu til af og skiptis.                                                                                                 |
| 2                                                                                  | Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.                                                                                    | 10 - 40           | Eldaðu með lokið á.                                                                                                       |
| 2 - 3                                                                              | Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.                                                         | 25 - 50           | Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hrærðu mjól-kurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð. |
| 3 - 4                                                                              | Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.                                                                                               | 20 - 45           | Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnið meðan á ferlinu stendur.                                      |
| 4 - 5                                                                              | Gufusjóða kartöflur og annað græn-meti.                                                                                        | 20 - 60           | Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnsstöðuna meðan á ferl-inu stendur. Hafðu lokið á pottinum.            |
| 4 - 5                                                                              | Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.                                                                                     | 60 - 150          | Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.                                                                                      |
| 6 - 7                                                                              | Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhr-ingi. | eins og þörf er á | Snúðu við þegar þörf er á.                                                                                                |
| 7 - 8                                                                              | Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.                                                                              | 5 - 15            | Snúðu við þegar þörf er á.                                                                                                |
| 9                                                                                  | Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflufloğur.                                  |                   |                                                                                                                           |
|  | Sjóddu mikið magn af vatni. Booster er virkjað.                                                                                |                   |                                                                                                                           |

## 7. UMHIRÐA OG HREINSUN

### **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 7.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.
- Forðastu að pottar og pönnur sjóði þurrar eða verði of heitar.
- Ekki nota pott eða pönnu sem hentar ekki fyrir spanhellu. Slík efni geta skemmt yfirborð hellunnar eða gert hana erfiðari í þrifum.
- Rispur eða dökkir blettir á gleryfirborðinu hafa ekki áhrif á virkni hellunnar.
- Ekki nota hnifa eða önnur beitt áhöld úr málmni til að hreinsa gleryfirborðið.
- Notaðu aðeins sköfu sem mælt er með, og þá sem viðbót eftir hefðbundna hreinsun.
- Bíddu þar til helluborðið hefur kólnað og hreinsaðu síðan yfirborðið með mjúkum klút og uppþvottalegi í volgu vatni. Hreinsaðu með hringlaga hreyfingum og hóflegum þrýstingi. Þurrkaðu af glerfletinum með örtrefjaklút.

### **AÐVÖRUN!**

Ekki nota hefðbundna gula og græna svampa þar sem ál-agnir í harða yfirborðinu geta valdið skemmdum og upplitun á glerinu.



Notkun á öðrum hreinsiáhöldum en þeim sem mælt er með er ekki jafn áhrifaríkt og kann að valda skemmdum eða upplitun á gleryfirborðinu.

### 7.2 Hreinsun á gleryfirborði helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykurlaus og sykraðan mat. Notaðu sköfu og gættu þess að brenna þig ekki.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun málma. Hreinsaðu yfirborðið eins og lýst er hér að ofan. Til að fjarlægja gljáa frá upplitun málma skaltu nota mjúkan klút og lausn af vatni og ediki.
- **Fjarlægðu þráláta bletti og óhreinindi:** til að ná sem bestum árangri skaltu nota MATT CARE helluhreinsiefni sem er ætlað fyrir þessa gerð yfirborðs eða annað mild slípunarhreinsiefni (t.d. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ekki nota hefðbundin helluhreinsiefni á glansandi yfirborð (t.d. VitroCare®). Berðu hreinsiefnið á blettinn og láttu það liggja á fletinum í 5 mín. Skrúbbaðu flötinn varlega með venjulegum, rispufríum svampi með (oftast bláum) skrúbbpúða. Endurtaktu þar til blettirnir sjást ekki lengur. Fjarlægðu leifar af þvottaefni af yfirborðinu og þurrkaðu það með örtrefjaklút.

## 8. BILANALEIT

### **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

## 8.1 Hvað skal gera ef...

| Vandamál                                                                                              | Möguleg ástæða                                                                                 | Úrræði                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.                                                          | Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.                                 | Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.                                                                |
|                                                                                                       | Rafmagnsörygginu hefur slegið út.                                                              | Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara. |
|                                                                                                       | Þú stilltir ekki hitastillinguna á 10 sekúndur.                                                | Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við en 10 sekúndur.                                                   |
|                                                                                                       | Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.                                              | Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.                                                                                     |
|                                                                                                       | Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnbörðinu.                                                | Þrífðu stjórnbörðið.                                                                                                         |
| Þú heyrir sífellt píp-hljóð.                                                                          | Rafmagnið er ekki rétt tengt.                                                                  | Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.                           |
| Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér.<br>Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér. | Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.                                             | Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.                                                                                       |
| Það slokknar á helluborðinu.                                                                          | Þú settir eitthvað á skynjarafletinn<br>①                                                      | Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.                                                                                       |
| Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.                                                              | Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur. | Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.                       |
| Hitastillingin breytist milli tveggja stiga.                                                          | Orkustýring er í gangi.                                                                        | Sjá „Dagleg notkun“.                                                                                                         |
| Stjórnbörðið verður heitt við-komu.                                                                   | Eldunarílátið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnbörðinu.                            | Settu stór eldunarílat á aftari hellunar ef hægt er.                                                                         |
| Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.                               | Slökkt er á hljóðmerkjunum.                                                                    | Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.                                                                               |
|  kviknar.           | Barnaöryggisbúnaður eða Lás er í gangi.                                                        | Sjá „Dagleg notkun“.                                                                                                         |
|  kviknar.           | Það eru engin eldunarílat á svæðinu.                                                           | Láttu eldunarílat á svæðið.                                                                                                  |
|                                                                                                       | Eldunarílatið hentar ekki.                                                                     | Aðeins skal nota eldunarílat sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.                                         |
|                                                                                                       | Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.                                    | Notaðu eldunarílat með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.                                                           |

| Vandamál                                                                                           | Möguleg ástæða                                                                      | Úrræði                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Upphitun tekur langan tíma.                                                                        | Eldunarílát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar. | Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).                                                                                                            |
|  og númer birtist. | Það er villa í helluborðinu.                                                        | Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu tala við viðurkennda þjónustumiðstöð. |

## 8.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Gefðu líka þriggja stafa stafakóða fyrir glerkeramikið (það er í horni gleryfirborðsins)

og villuskilaboð sem kvikna. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumiðstöðvar er að finna í þjónustubæklingnum.

# 9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

## 9.1 Merkiplötunni

Gerð HOI622TC  
Tegund 64 B4A 00 AA  
Spanhella 6.9 kW  
Raðnr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz  
Framleitt í: Rúmenía  
6.9 kW  


## 9.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

| Eldunarhella      | Málafli (hámarks hitastilling) [W] | Booster [W] | Booster hámarkstímalengd [mín] | Þvermál eldunaríláts [mm] |
|-------------------|------------------------------------|-------------|--------------------------------|---------------------------|
| Vinstri framhlið  | 2200                               | 2400        | 4                              | 125 - 210                 |
| Vinstri afturhlið | 1400                               | 1500        | 4                              | 125 - 145                 |
| Hægri framhlið    | 1400                               | 1500        | 4                              | 125 - 145                 |
| Hægri afturhlið   | 1700                               | 1800        | 4                              | 150 - 180                 |

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

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál

eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

## 10. ORKUNÝTNI

### 10.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun

|                                                        |                    |             |
|--------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| Auðkenni tegundar                                      | HOI622TC           |             |
| Gerð helluborðs                                        | Innbyggt helluborð |             |
| Fjöldi eldunarhella                                    | 4                  |             |
| Hitunartækni                                           | Span               |             |
| Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)                     | Vinstri framhlið   | 21.0 cm     |
|                                                        | Vinstri afturhlið  | 14.5 cm     |
|                                                        | Hægri framhlið     | 14.5 cm     |
|                                                        | Hægri afturhlið    | 18.0 cm     |
| Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking) | Vinstri framhlið   | 174.2 Wh/kg |
|                                                        | Vinstri afturhlið  | 177.2 Wh/kg |
|                                                        | Hægri framhlið     | 177.2 Wh/kg |
|                                                        | Hægri afturhlið    | 177.2 Wh/kg |
| Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)             | 176.5 Wh/kg        |             |

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

### 10.2 Orkusparandi

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

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

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

|                                                                              |       |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rafmagnsnotkun í slökkt-ham                                                  | 0.3 W |
| Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham | 2 mín |

## 11. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með tákninu  endurvinnslu. Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörurni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

# 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.....   | 65 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 67 |
| 3. MONTERING.....               | 69 |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....       | 71 |
| 5. DAGLIG BRUK.....             | 72 |
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 74 |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 75 |
| 8. FEILSØKING.....              | 76 |
| 9. TEKNISKE DATA.....           | 78 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 78 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 79 |

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

### 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 hvis symbolet  ikke er trykt på typeskiltet.
- 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 støtteskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpslet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpslet (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 støpslet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpslet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpslet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.

- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- 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 kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Hvis overflaten på produktet er sprukket, koble produktet umiddelbart fra strømforsyningen for å forhindre 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.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.



### 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 rengjøringsvumper, 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 .....

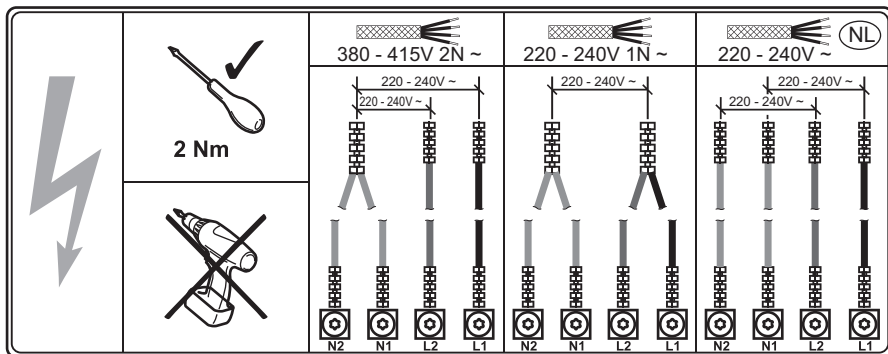
## 3.2 Koketopper

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

## 3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel. Tilkoblingskabelen skal kun installeres av en kvalifisert elektriker.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F eller tilsvarende, som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.
- Produktet fungerer enten på 50 Hz eller 60 Hz og krever ingen ekstra handling fra en kvalifisert elektriker for å bytte mellom frekvensene.

### 3.4 Tilkoblingsskjema

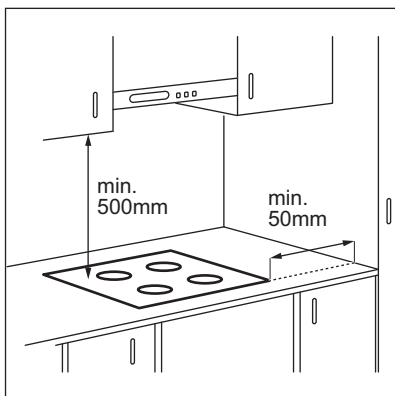


#### Ledningsfarger

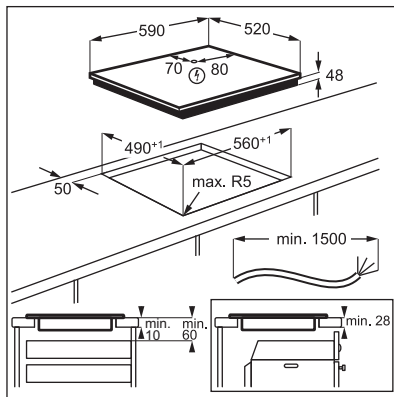
| N2  | N1        | L2   | L1    |
|-----|-----------|------|-------|
| Blå | Blå – grå | Brun | Svart |

### 3.5 Sammenstilling

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.



Hvis produktet installeres over en skuff, kan platetoppventilasjonen varme opp ting som ligger i skuffen under matlagingsprosessen.



Finn videoopplæring "Slik installerer du Electrolux induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



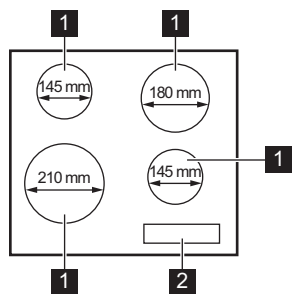
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



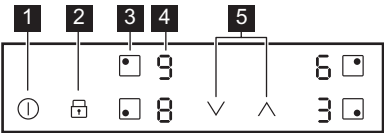
# 4. PRODUKTBEKRIVELSE

## 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

## 4.2 Kontrollpanel oversikt



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

| Sensorfelt | Funksjon                    | Beskrivelse                        |
|------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 ①        | På / Av                     | Slå platetoppen av og på.          |
| 2          | Sperre / Barnesikringsenhet | Låse / låse opp betjeningspanelet. |
| 3          | -                           | Velge kokesone.                    |
| 4 -        | Effekttrinndisplay          | For å vise effekttrinnet.          |
| 5          | -                           | Stille inn en varmeinnstilling.    |

## 4.3 Varmeinnstillingdisplayer

| Display | Beskrivelse          |
|---------|----------------------|
|         | Sonen er deaktivert. |
|         | Kokesonen er aktiv.  |
|         | Booster er aktivert. |

| Display | Beskrivelse                                                      |
|---------|------------------------------------------------------------------|
| + tall  | Det har oppstått en feil.                                        |
|         | En kokesone er fremdeles varm (restvarme).                       |
|         | Sperre / Barnesikringsenhet er i bruk.                           |
|         | Feil eller for lite kokekar eller ikke noe kokekar på kokesonen. |
|         | Automatisk avstenging er aktivert.                               |

## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

### 5.2 Automatisk avstenging

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du bruker feil kokekar. Symbolet tennes, og kokesonen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.
- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en liten stund kommer på og platetoppen deaktiveres.

**Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:**

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

### 5.3 Valg av kokesone

For å velge en kokesone, trykk på sensorfeltet som tilsvarer denne sonen.

Displayet viser varmeinnstillingen ().

### 5.4 Effektrtrinnet

Velg kokesone.

Berør for å øke effektrtrinnet. Berør for å redusere effektrtrinnet. Berør og samtidig for å slå av kokesonen.

### 5.5 Restvarmeindikator



### ADVARSEL!

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

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

Indikatoren vises når en sone er varm.

Indikatoren kan også dukke opp:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 5.6 Booster

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonen. Funksjonen kan bare aktiveres for induksjonssonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles induksjonssonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.



Se i kapitlet "Tekniske data".

**Aktivere funksjonen for en kokesone:** angi først kokesonen og velg deretter maksimal varmeinnstilling. Berør til slås på.

**For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

## 5.7 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens sonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

**Still først inn effekttrinnet.**

**For å aktivere funksjonen:** berør . tennes i 4 sekunder.

**For å deaktivere funksjonen:** berør . Den forrige varmeinnstillingen tennes.



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.8 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver platetoppen med . Ikke angi noen

varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. tennes. Deaktiver platetoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver platetoppen med . Ikke angi noen varmeinnstilling. Trykk på i 4 sekunder. tennes. Deaktiver platetoppen med .

**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** aktiver toppen med . tennes. Trykk på i 4 sekunder. **Angi innstilling for å varme opp innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når

du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

## 5.9 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktiver platetoppen. Trykk og hold inne i 3 sekunder. Trykk og hold inne i 3 sekunder. vises på venstre forside av displayet og eller vises til høyre foran på displayet. Berør sensorfeltet for høyre sone bak for å velge ett av følgende:

- - lydene er av
- - lydsignalene slås på

Når funksjonen er satt til kan du kun høre lyden når:

- du berører
- Det er en feil på platetoppen.

## 5.10 Effektstyring

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

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effekttrinnet for den sist valgte sonen er alltid prioritert. Den gjenværende effekten deles mellom de tidligere aktiverte sonene i motsatt rekkefølge av valget.

- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom den opprinnelig valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte

sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

## 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 bunn diameter 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 effektivnivået.

#### Lyder relatert til kokekar:

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

**Platetopp-relaterte lyder:**

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

**6.3 Forenklet matlagingsguide**

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke

proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en sonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

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

**7. STELL OG RENGJØRING**



**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

**7.1 Generell informasjon**

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ikke la kokekar tørrkoke eller nå for høye temperaturer.

- Ikke bruk kokekar laget av induksjonskompatible materialer. Slike materialer kan skade platetoppens overflate eller gjøre den vanskeligere å rengjøre.
- Riper eller mørke flekker på glassoverflaten påvirker ikke platetoppens ytelse.

- Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.
- Bruk en anbefalt skrape kun som et ekstra verktøy etter standard rengjøring.
- Vent til platetoppen er nedkjølt, og rengjør overflaten med en myk klut og et vaskemiddel med varmt vann. Rengjør med sirkulære bevegelser og moderat trykk. Tørk glassoverflaten med en mikrofiberklut.

#### **ADVARSEL!**

Ikke bruk den klassiske gule og grønne svampen, da aluminiumspartiklene på det harde laget kan skade og misfarge glassoverflaten.



Bruk av andre verktøy enn de anbefalte vil være ineffektivt og kan skade eller misfarge glassoverflaten.

## 7.2 Rengjøre glassoverflaten på platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat med sukker.

Bruk en og vær varsom slik at du unngår forbrenninger.

- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør overflaten som beskrevet ovenfor. For å fjerne skinnende metallisk misfarging, bruk en myk klut og en løsning av vann og eddik.
- **Fjern vedvarende merker og flekker:** For best resultat, bruk MATT CAREplatetopprens, dedikert til denne typen overflater, eller annen mildt slipende rengjøringsmelk (f.eks. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ikke bruk standard platetopp rengjøringsmidler for blanke overflater (f.eks. VitroCare®). Påfør rengjøringsmidlet på den flekkete overflaten og la det bløtlegges i 5 min. Skrub overflaten forsiktig med en vanlig ripefri svamp med en (vanligvis blå) skuresvamp. Gjenta til flekkene ikke lenger er synlige. Fjern eventuelle rester av vaskemidler fra overflaten og tørk det tørt med en mikrofiberklut.

## 8. FEILSØKING

#### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva gjør jeg hvis...

| Problem                                         | Mulig årsak                                                            | Løsning                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen. | Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.                                                             |
|                                                 | Sikringen har gått.                                                    | Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |
|                                                 | Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 10 sekunder.                 | Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.                                                 |

| Problem                                                                                               | Mulig årsak                                                                                                         | Løsning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.                                                                      | Berør bare ett sensorfelt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                       | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.                                                                   | Rengjør betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Du kan høre en konstant pipelyd.                                                                      | Den elektriske tilkoblingen er feil.                                                                                | Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av.<br>Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.  | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.                                                                      | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Platetoppen deaktiveres.                                                                              | Du har satt noe på sensorfeltet  . | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Restvarmeindikatoren vises ikke.                                                                      | Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.                                | Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Effekttrinnet endres mellom to trinn.                                                                 | Effektstyring er aktivert.                                                                                          | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Betjeningspanelet blir varmt å ta på.                                                                 | Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.                                            | Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.                                                | Lydene deaktiveres.                                                                                                 | Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  tennes.              | Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.                                                                        | Se «Daglig bruk».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  tennes.              | Det er ikke noe kokekar på sonen.                                                                                   | Sett kokekaret på sonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                       | Du bruker feil kokekar.                                                                                             | Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplater. Referer til «Råd og Tips».                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                       | Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.                                                               | Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Oppvarming tar lang tid.                                                                              | Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.                                 | For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på sonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av soner»).                                                                                                                                                        |
|  og et tall tennes. | Det er en feil på platetoppen.                                                                                      | Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |

## 8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert

servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Oppgi også den tresifrede bokstavkoden for glasskeramikken (den er i hjørnet av glassflaten) og feilmeldingen som

vises. Sørg for at du har brukt platetoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden.

Informasjonen om garantiperioden og autoriserte servicesentre finnes i serviceboken.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell HOI622TC  
Type 64 B4A 00 AA  
Induksjon 6.9 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz  
Laget i: Romania  
6.9 kW  


### 9.2 Spesifikasjoner for soner

| Sone           | Nominell effekt (maks effekttrinn) [W] | Booster [W] | Booster maksimal varighet [min] | Diameter på kokekar [mm] |
|----------------|----------------------------------------|-------------|---------------------------------|--------------------------|
| Venstre fremme | 2200                                   | 2400        | 4                               | 125 - 210                |
| Venstre bak    | 1400                                   | 1500        | 4                               | 125 - 145                |
| Høyre fremme   | 1400                                   | 1500        | 4                               | 125 - 145                |
| Høyre bak      | 1700                                   | 1800        | 4                               | 150 - 180                |

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

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

|                                 |                     |         |
|---------------------------------|---------------------|---------|
| Modellidentifikasjon            | HOI622TC            |         |
| Platetopp                       | Integrert platetopp |         |
| Antall soner                    | 4                   |         |
| Oppvarmingsteknologi            | Induksjon           |         |
| Diameter på sirkulære soner (Ø) | Venstre fremme      | 21.0 cm |
|                                 | Venstre bak         | 14.5 cm |
|                                 | Høyre fremme        | 14.5 cm |
|                                 | Høyre bak           | 18.0 cm |

|                                               |                |             |
|-----------------------------------------------|----------------|-------------|
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre fremme | 174.2 Wt/kg |
|                                               | Venstre bak    | 177.2 Wt/kg |
|                                               | Høyre fremme   | 177.2 Wt/kg |
|                                               | Høyre bak      | 177.2 Wt/kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) |                | 176.5 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 under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.

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

## 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 merket med symbolet

 Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

# 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.....    | 80 |
| 2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....    | 82 |
| 3. INSTALLATION.....            | 84 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 86 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 87 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 89 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 91 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 92 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 93 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 94 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 94 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

### 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.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** 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. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 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 täkta 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 Elanslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas om symbolen  är inte tryckt på typskylten.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten 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 kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- 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 oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i 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 fuktats 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.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- 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

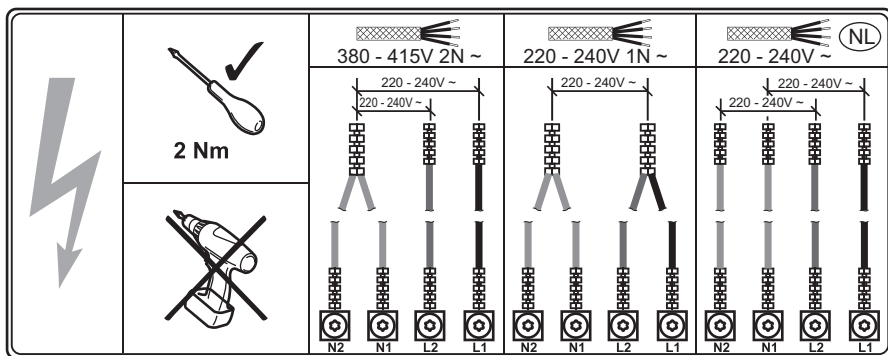
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel. Nätkabeln får endast installeras av en behörig elektriker.

- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F motsvarande som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Produkten arbetar antingen vid 50 Hz eller 60 Hz och kräver inga ytterligare åtgärder från en behörig elektriker för att växla mellan frekvenser.

### 3.4 Kopplingsschema

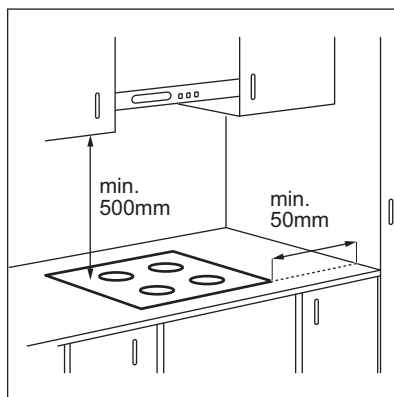


Kabelfärger

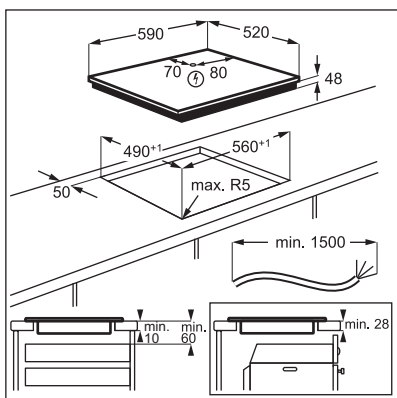
| N2  | N1        | L2   | L1    |
|-----|-----------|------|-------|
| Blå | Blå - Grå | Brun | Svart |

### 3.5 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



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



Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



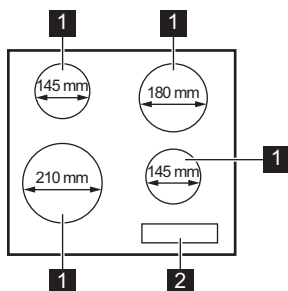
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



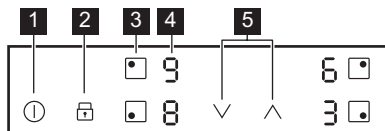
## 4. PRODUKTBEKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

### 4.2 Beskrivning av kontrollpanel



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

| Touch-kontroll | Funktion | Beskrivning                             |
|----------------|----------|-----------------------------------------|
| 1 ①            | På / Av  | För att aktivera och avaktivera hällen. |

| Touch-kontroll                                                                                                                                                                 | Funktion          | Beskrivning                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
| <b>2</b>                                                                                      | Lås / Barnlås     | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen. |
| <b>3</b>                                                                                      | -                 | För att välja kokzon.                    |
| <b>4</b> -                                                                                                                                                                     | Värmelägesdisplay | För att visa det inställda värmeläget.   |
| <b>5</b>  /  | -                 | För inställning av värmeläge.            |

### 4.3 Värmelägesdisplayer

| Display                                                                                                                                                              | Beskrivning                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Kokzonen är avstängd.                                              |
|  -  | Kokzon är aktiv.                                                   |
|                                                                                      | Booster är på.                                                     |
|  + siffra                                                                            | Ett fel har uppstått.                                              |
|                                                                                      | En kokzon är fortfarande varm (restvärme).                         |
|                                                                                      | Lås / Barnlås är på.                                               |
|                                                                                      | Felaktigt eller för litet kokkärl eller inget kokkärl på kokzonen. |
|                                                                                      | Automatisk avstängning är på.                                      |

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

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

### 5.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

- alla kokzoner är av,
- du ställer inte in värmeinställningen efter att du har satt på hällen,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en

kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel kokkärl. Symbolen  visas och tillagningszonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas  ett meddelande och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeinställningen 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 timme              |

### 5.3 Välja kokzon

Du väljer en kokzon genom att trycka på sensorfältet  som motsvarar denna zon. Displayen visar uppvärmningsinställningen (.

### 5.4 Värmeläge

Ställ in kokzonen.

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### 5.5 Restvärmeindikator



#### VARNING!



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

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

Indikatorn  visas när en kokzon är varm.

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 5.6 Booster

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan

endast aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår induktionskokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.



Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** ställ först in kokzonen och sedan in den maximala värmeinställningen. Tryck på  tills  tänds.

**Inaktivera funktionen:** tryck på .

### 5.7 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeinställningen.

**Ange värmeinställning först.**

**För att aktivera funktionen:** tryck på   tänds i 4 sekunder.

**För att stänga av funktionen:** tryck på . Föregående värmeinställning aktiveras.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

### 5.8 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**För att aktivera funktionen:** slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .

**För att stänga av funktionen:** slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .

**För att åsidosätta funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläget inom 10 sekunder.** Nu kan du

använda hällen. När du stänger av hällen med ① är funktionen igång igen.

## 5.9 OffSound Control (Inaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ① i 3 sekunder.

Tryck på  i 3 sekunder.  med liten bokstav visas på skärmens vänstra framsida och  eller  visas på skärmens högra framsida. Tryck på touchkontrollen för den högra bakre zonen  för att välja något av följande:

-  – ljud av
-  – ljud på

När denna funktion är inställd på  hör du endast ljudet när:

- du trycker på ①
- det har uppstått ett fel på hällen.

## 5.10 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln

delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda tillagningszonen prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de tidigare aktiverade tillagningszonerna i omvänd ordning.
- Värmeinställningen för de reducerade zonerna ändras mellan den ursprungligen valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

# 6. RÅD OCH TIPS



### WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Kockärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

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

### Kockärlsmaterial

- **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.

**Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:**

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

### Kockärlats mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockärlsmått. Ställ kockärlat i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Använd kockärl med

en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

- Kokkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
- Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att ställa kokkärl 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. Kokkärlsrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

### Kokkärlsrelaterade ljud:

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

### Hållrelaterade ljud:

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

## 6.3 Förenklad matlagningsguide

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



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att:                                     | Tid (min) | Tips                                                                                                                      |
|------------------|-----------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Se till att hålla tillagad mat varm.                | vid behov | Placera ett lock på kokkärlet.                                                                                            |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.      | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                                         |
| 2                | Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.                  | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                                                    |
| 2 - 3            | Sjud ris och mjölkrätter, värm färdiglagade rätter. | 25 - 50   | Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                                   |
| 3 - 4            | Stuva grönsaker, fisk, kött.                        | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                                               |
| 4 - 5            | Ängkoka potatis och andra grönsaker.                | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1–2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4 - 5            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.      | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |

| Värmeinställning                                                                 | Använd för att:                                                                                                     | Tid (min) | Tips                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| 6 - 7                                                                            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, croquetter, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs. |
| 7 - 8                                                                            | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.                                                                     | 5 - 15    | Vänd när det behövs. |
| 9                                                                                | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.                                  |           |                      |
|  | Koka upp en stor mängd vatten. Booster är aktiverad.                                                                |           |                      |

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Låt inte kokkärl koka torrt eller nå för höga temperaturer.
- Använd inte kokkärl tillverkade av material som inte är kompatibla med induction. Sådana material kan skada hällens yta eller göra den svårare att rengöra.
- Repor eller mörka fläckar på glasytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.
- Använd en rekommenderad skrapa endast som ett extra verktyg efter normal rengöring.
- Vänta tills hällen har svalnat. Rengör ytan med en mjuk trasa och diskmedel med varmt vatten. Rengör med cirkulära rörelser och måttligt tryck. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.



### VARNING!

Använd inte den klassiska gula och gröna tvättsvampen, eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda lager kan skada och missfärga glaset.



Användning av andra verktyg än de rekommenderade är ineffektivt och kan skada eller missfärga glasytan.

### 7.2 Rengöring av hällens glasyta

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, salt, socker och sockrad mat. Använd en skrapa och var försiktig så att du undviker brännskador.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör ytan enligt beskrivningen ovan. För att ta bort glänsande metallisk missfärgning använder du en mjuk trasa och en ättikslösning.
- **Ta bort envisa märken och fläckar:** för bästa resultat ska du använda ett MATT CARE-hållrengöringsmedel som är avsett för denna typ av yta, eller något annat mildt slipande rengöringsmedel (t. ex. Cif®, Viss®, Jif® eller Vim®). Använd inte standardhållrengöringsmedel för blanka ytor (t. ex. VitroCare®). Applicera rengöringsmedlet på den fläckiga ytan och låt det verka i 5 min. Skrubba försiktigt ytan med en vanlig repfri svamp med en (vanligtvis blå) skurplatta. Fortsätt tills fläckarna inte längre syns. Ta bort eventuella rester av rengöringsmedlet från ytan och torka av den med en mikrofiberduk.

## 8. FELSÖKNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om ...

| Problem                                                                                   | Möjlig orsak                                                                                            | Åtgärd                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                           | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                      | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                   |
|                                                                                           | Säkringen har gått.                                                                                     | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                                                           | Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.                                                | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.                                       |
|                                                                                           | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                                                | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                      |
|                                                                                           | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                   | Rengör kontrollpanelen.                                                                                              |
| Ett konstant pip ljud hörs.                                                               | Elanslutningen är felaktig.                                                                             | Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                  |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av.      | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                  | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                           |
| Hällen stängs av.                                                                         | Du satte något på touch-kontrollen .<br>①                                                               | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                             |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                           | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                      |
| Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.                                              | Effektreglering är igång.                                                                               | Se "Daglig användning".                                                                                              |
| Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.                                               | Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.                                      | Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.                                                                |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.                                 | Ljudet är avaktiverat.                                                                                  | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                                             |
|  tänds. | Barnlås eller Lås fungerar.                                                                             | Se "Daglig användning".                                                                                              |
|  tänds. | Det finns inget kokkärn på zonen.                                                                       | Ställ kokkärlet på zonen.                                                                                            |
|                                                                                           | Kokkärlet passar inte.                                                                                  | Använd kokkärn som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".                                              |

| Problem                                                                                               | Möjlig orsak                                                                   | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                       | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                         | Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".                                                                                                                                                                                                                                          |
| Uppvärmning tar lång tid.                                                                             | Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar. | Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").                                                                                       |
|  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. |

## 8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som

visas. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i serviceboken.

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Produktdekal

Modell HOI622TC  
Typ 64 B4A 00 AA  
Induktion 6.9 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 898 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50/60 Hz  
Tillverkad i: Rumänien  
6.9 kW  


## 9.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | Booster [W] | Booster maximal koktid [min] | Kokkärlsdiameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------------|-------------|------------------------------|-----------------------|
| Vänster fram | 2200                                       | 2400        | 4                            | 125 - 210             |
| Vänster bak  | 1400                                       | 1500        | 4                            | 125 - 145             |
| Höger fram   | 1400                                       | 1500        | 4                            | 125 - 145             |
| Höger bak    | 1700                                       | 1800        | 4                            | 150 - 180             |

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 kokkärlet med större diameter än kokzonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

|                                                    |                |             |
|----------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | HOI622TC       |             |
| Typ av håll                                        | Inbyggnadshåll |             |
| Antal kokzoner                                     | 4              |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion      |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram   | 21.0 cm     |
|                                                    | Vänster bak    | 14.5 cm     |
|                                                    | Höger fram     | 14.5 cm     |
|                                                    | Höger bak      | 18.0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram   | 174.2 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak    | 177.2 Wh/kg |
|                                                    | Höger fram     | 177.2 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak      | 177.2 Wh/kg |
| Hållens energiförbrukning (EC electric hob)        | 176.5 Wh/kg    |             |

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

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

### 10.2 Energispartips

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

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

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

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



