



---

DA Kogesektion  
FI Keittotaso

---

Brugsanvisning  
Käyttöohje

2  
22

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                 | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 7  |
| 4. PRODUKTBEKRIVELSE.....            | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 10 |
| 6. RÅD OG TIP.....                   | 14 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 17 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 17 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 19 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....              | 20 |

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**



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



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



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


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

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

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

### 1. OM SIKKERHED

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

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

### 1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

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

### 1.2 Generelt om sikkerhed

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

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

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

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

### 2.2 Tilslutning, el



#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.

have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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



### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion

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

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

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



### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Bortskaffelse



### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

# 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

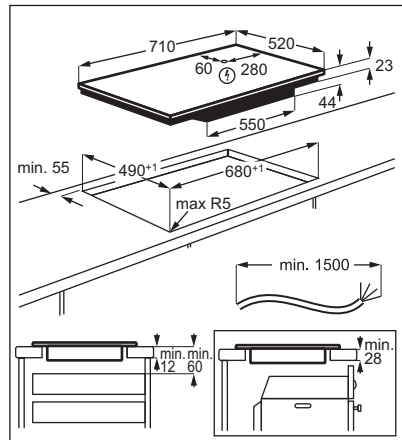
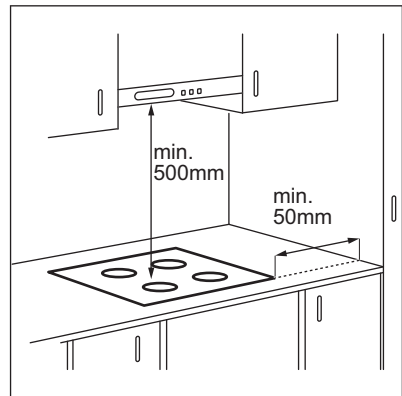
## 3.2 Indbygningskogesektioner

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

## 3.3 Tilslutningskabel

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

## 3.4 Montering

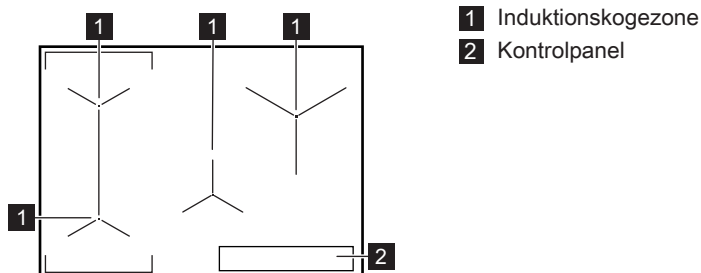




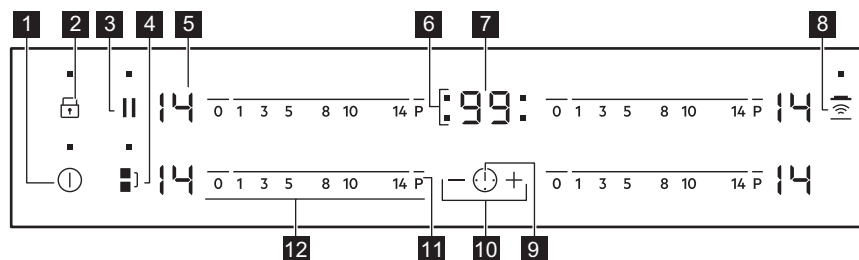
Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen






### 4.2 Oversigt over betjeningspanel













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

| Sens-<br>orfelt | Funktion                    | Kommentar                             |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1               | ON/OFF                      | Tænder/slukker for kogesektionen.     |
| 2               | Lås / Børnesikring af ovnen | Låser/låser op for betjeningspanelet. |
| 3               | Pause                       | Aktiverer/deaktiverer funktionen.     |
| 4               | Bridge                      | Aktiverer/deaktiverer funktionen.     |



|    | Sens-<br>orfelt   | Funktion                      | Kommentar  |
|----|---|-------------------------------|--|
| 5  | -   | Display for varmetrin         | Visning af varmetrinnet.                             |
| 6  | -   | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.       |
| 7  | -   | Timerdisplay                  | Viser tiden i minutter.                              |
| 8  |  | Hob <sup>2</sup> Hood         | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 9  |  | -                             | Vælger kogezone.                                     |
| 10 |  | -                             | Øger eller mindsker tiden.                           |
| 11 | P   | PowerBoost                    | Aktiverer funktionen.                                |
| 12 | -   | Betjeningspanel               | Indstilling af et varmetrin.                         |

### 4.3 Display for varmetrin

| Display   | Beskrivelse   |
|---|---|
|    | Kogezonen er slukket.   |
|    | Kogezonen er tændt.   |
|    | Pause er i brug.  |
|    | Opkogningsautomatik er i brug.  |
|    | PowerBoost er i brug.   |
|  | Der er en funktionsfejl.  |
|  | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/ holde varm/restvarme. |
|  | Lås /Børnesikring af ovnen er i brug.   |
|  | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.            |
|  | Automatisk slukning er i brug.  |

## 4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



### ADVARSEL!



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


## 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 kogezoneer 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 tør betjeningspanelet af.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezoneen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezoneen automatisk.
- 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:**

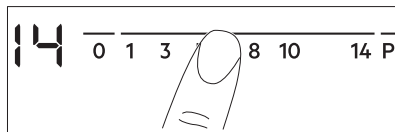
Induktionskogezoneer producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogegrejet.

| Varmetrin   | Kogesektionen deaktiveres efter |
|---|---------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 timer                         |
| 4 - 7   | 5 timer                         |
| 8 - 9   | 4 timer                         |
| 10 - 14   | 1,5 time                        |

### 5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.

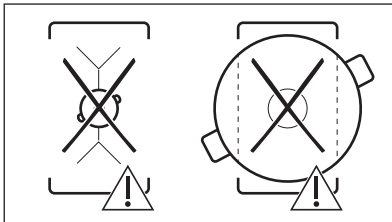
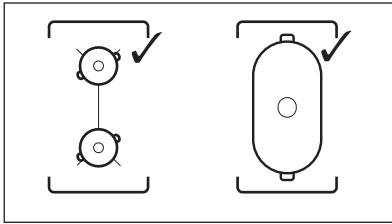


### 5.4 Brug af kogezoneerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezoneer tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoneer samtidigt. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen.

Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midter, aktiveres Bridge-funktionen ikke.



## 5.5 Bridge

- i** Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner.

Funktionen forbinder to kogezone i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezoneerne i venstre side.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **■**. Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på **■**. Nu fungerer kogezoneerne uafhængigt.

## 5.6 Opkogningsautomatik

Aktiver denne funktion for at få et ønsket varmetrin på kortere tid. Når den er slået til, er zonen tændt ved den højeste indstilling i starten og fortsætter derefter tilberedningen ved det ønskede varmetrin.

- i** For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

## Sådan aktiveres funktionen for en

**kogezone:** Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes **R**.

**Sådan deaktiveres funktionen:** skift varmetrinnet.

## 5.7 PowerBoost

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



Se kapitlet "Tekniske data".

## Sådan aktiveres funktionen for en

**kogezone:** Tryk på **P**. **P** lyser.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Skift varmetrinnet.

## 5.8 Timer

### Nedtællingstimer

Du kan bruge funktionen til at indstille, hvor længe kogezoneen skal være tændt under én tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezoneen:** Tryk på



**⌚** en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.


**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **+** på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Vælg

kogezoneen med **⌚**. Kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke hurtigt. Displayet viser resttiden.


**Sådan ændres tiden:** Vælg kogezoneen med **⌚**. Tryk på **+** eller **-**.




**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezone med , og tryk på . Resttiden tæller baglæns ned til 00. Kontrollampen for kogezone slukkes.


 Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .


**CountUp Timer (Optællingstimer)**  
Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.




**Sådan indstilles kogezone:** Tryk på  en eller flere gange, indtil kontrollampen for den ønskede kogezone tændes.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  på timeren.  tændes. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (minutter).


**Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt:** Vælg kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigt. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Indstil kogezone med , og tryk på  eller . Kontrollampen for kogezone slukkes.

**Minutur**  
Du kan bruge timeren som et **Minutur**, når kogesektionen er tændt, og kogezone ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på . Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden. Når nedtællingen er slut, høres en lyd, og 00 blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.


## 5.9 Pause


Denne funktion indstiller alle aktive kogezone til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Berør  for at aktivere funktionen.



 tændes. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.


## 5.10 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. Timeren forbliver tændt.





**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.




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


## 5.11 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.


**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan



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

## 5.12 OffSound Control - (Deaktivering og aktivering af lyd)


Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.


Tryk på  i 3 sekunder.  eller 

tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

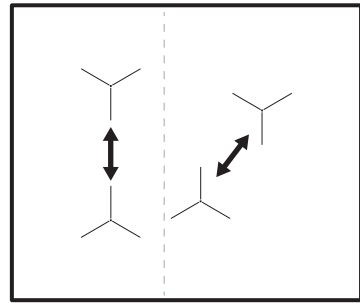
Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

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

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

## 5.13 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezoner, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezoner, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



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

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



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

### Automatisk betjening af funktionen

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

### Automatiske tilstande

|                | Auto-<br>matisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|----------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand<br>H0 | Slukket                | Slukket                    | Slukket                     |
| Tilstand<br>H1 | Tænd                   | Slukket                    | Slukket                     |






|                              | Auto-<br>matisk<br>lys | Kog-<br>ning <sup>1)</sup>  | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Tilstand<br>H2 <sup>3)</sup> | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H3               | Tænd                   | Slukket                     | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H4               | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 |
| Tilstand<br>H5               | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 1 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 2 |
| Tilstand<br>H6               | Tænd                   | Blæser-<br>hastig-<br>hed 2 | Blæser-<br>hastig-<br>hed 3 |

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

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

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

### Ændring af den automatiske tilstand

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






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




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

### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt.

For at gøre dette skal du berøre , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et et stykke niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren.

Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



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

### Sådan tændes lyset

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



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Kogegrej

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

**i** Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

### Kogegrej

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

### Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

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

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

### Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

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

**i** Se under "Tekniske data".

## 6.2 Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

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

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


## 6.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

## 6.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.

**i** Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin   | Anvendes til:  | Tid (min.)  | Råd                       |
|---|--|-------------|---------------------------|
|  - 1 | At holde færdigtillberedt mad varm.                  | efter behov | Læg et låg på kogegrejet. |
| 1 - 3   | Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas. | 5 - 25      | Rør ind imellem.          |

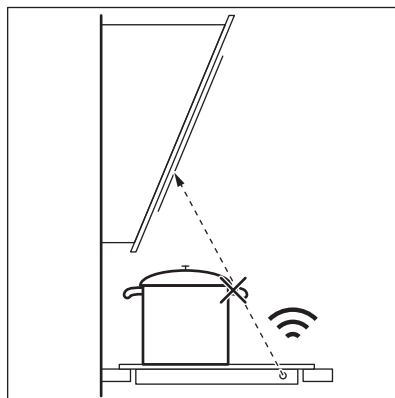
| Varmetrin | Anvendes til:   | Tid (min.)  | Råd  |
|-----------|---|-------------|--|
| 1 - 3     | Stivne/størkne: luftige om-eletter, bagte æg.   | 10 - 40     | Læg låg på under tilberedningen.   |
| 3 - 5     | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.   | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen. |
| 5 - 7     | Dampning af grøntsager, fisk, kød.  | 20 - 45     | Tilsæt et par spsk. væske.   |
| 7 - 9     | Dampning af kartofler.  | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.   |
| 7 - 9     | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.  | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.  |
| 9 - 12    | Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.  |
| 12 - 13   | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.   | 5 - 15      | Vendes undervejs.  |
| 14        | Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                              |             |  |
| <b>P</b>  | Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.  |             |  |

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

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.


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







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

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

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

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

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

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

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

## 8. FEJLFINDING





### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvis noget går galt...

| Problemer                                     | Mulige årsager   | Løsning  |
|---|--|--|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.                        |
|   | Sikringen er sprunget.   | Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk. |

| Problemer  | Mulige årsager  | Løsning  |
|--|---|--|
|  | Du indstiller ikke varmetrinnet i 10 sekunder.  | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                   |
|  | Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.  | Berør kun ét sensorfelt.   |
|  | Pause er i brug.  | Der henvises til "Daglig brug".  |
|  | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.   | Tør betjeningspanelet af.  |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes. | Du har tildækket et eller flere sensorfelter.   | Flyt genstanden fra sensorfelterne.  |
| Sektionen slukkes.   | Du har lagt noget på sensorfelterne ①.  | Flyt genstanden fra tastene.   |
| Restvarmeindikator tænder ikke.  | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkelig længe til at være varm. |
| Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.   | Du har tildækket betjeningspanelet.   | Fjern genstanden fra betjeningspanelet.  |
|  | Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.  | Brug en mindre gryde, skift kogezone eller betjen emhætten manuelt.  |
| Opkogningsautomatik går ikke i gang.   | Kogezonen er varm.  | Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.  |
|  | Det højeste varmetrin er valgt.   | Højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.   |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.  | Effektstyring er i brug.  | Der henvises til "Daglig brug".  |
| Tasterne bliver varme.   | Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.                    | Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.  |
| Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.  | Lydene er slået fra.  | Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".  |
| Ⓛ tændes.  | Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.  | Der henvises til "Daglig brug".  |
| F tændes.  | Der står ikke kogegrej på kogezonen.  | Sæt kogegrej på kogezonen.   |

| Problemer  | Mulige årsager   | Løsning   |
|--|--|---|
|  | Der er brugt forkert kogegrej.                             | Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".   |
|  | Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen. | Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".   |
|  og et tal lyser. | Der er en fejl i kogesektionen.                            | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
| Du kan høre en konstant biplud.  | Den elektriske tilslutning er forkert.                     | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.  |

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

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af glaspladen) og den

fejlmeldelse, der vises. Sørg for, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Mærkeplade

Model HOB750MF  
Type 62 C4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 024 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter for kogegrej [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Bageste venstre  | 2300                                  | 3200           | 10                                  | 125 - 210                  |
| Forrest i midten | 1400                                  | 2500           | 4                                   | 125 - 145                  |
| Bageste højre    | 2300                                  | 3600           | 10                                  | 205 - 240                  |

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

|  |  |  |
|--|--|--|
| Identifikation af model                          | HOB750MF   |  |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion  |  |
| Antal kogezone                                   | 4  |  |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion  |  |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre<br>Bageste venstre<br>Forrest i midten<br>Bageste højre | 21,0 cm<br>21,0 cm<br>14,5 cm<br>24,0 cm                 |
| Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre<br>Bageste venstre<br>Forrest i midten<br>Bageste højre | 179,6 Wh/kg<br>177,0 Wh/kg<br>180,2 Wh/kg<br>174,6 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 177,9 Wh/kg  |  |

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

Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved


markeringerne af de respektive kogezone.


### 10.2 Energibesparelse

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

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

## 11. MILJØHENSYN

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

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

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 22 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 25 |
| 3. ASENNUS.....             | 27 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 28 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 30 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 35 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 37 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 38 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 40 |
| 10. ENERGIA TEHOKKUUS.....  | 40 |

## SINUN PARHAAKSESI

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

### Vieraile verkkosivullamme:



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

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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

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



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä. Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero. Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

### 1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

### 1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

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

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



## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

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

### 2.2 Sähköliitännät



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

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

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

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

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

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



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

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

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



### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

## 2.4 Hoito ja puhdistus

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

## 2.5 Huoltopalvelu

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

## 2.6 Hävittäminen



### VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

# 3. ASENNUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

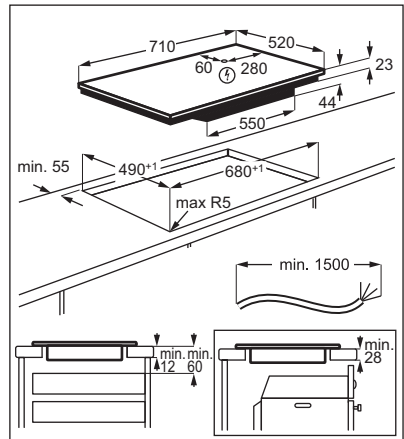
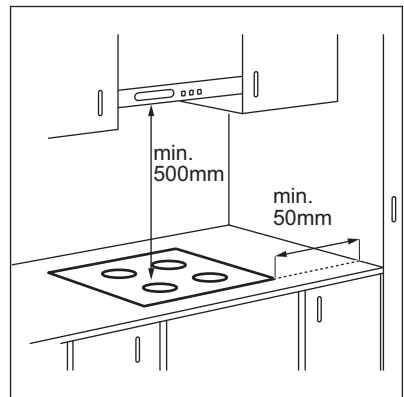
## 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

## 3.3 Liitäntäjohto

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

## 3.4 Asennus

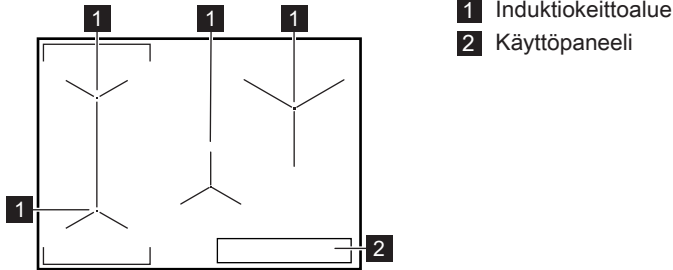




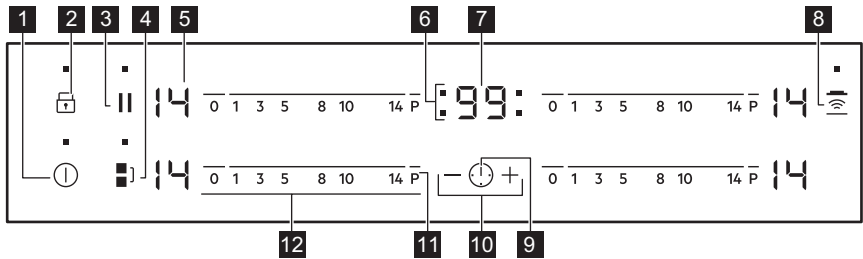
Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmentä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.

## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoalueet








### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet




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

| Kosketuspainike | Toiminto                   | Kuvaus  |
|-----------------|----------------------------|---|
| <b>1</b> ①      | PÄÄLLE / POIS              | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.       |
| <b>2</b> 🔒      | Lukitus / Uunin lapsilukko | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen. |
| <b>3</b>        | Tauko                      | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.         |

|    | Kosketuspainike   | Toiminto                            | Kuvaus  |
|----|---|-------------------------------------|---|
| 4  |  | Bridge                              | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.                   |
| 5  | -   | Tehotason näyttö                    | Tehotason näyttäminen.  |
| 6  | -   | Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet | Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.             |
| 7  | -   | Ajastimen näyttö                    | Ajan osoittaminen minuutteina.                                |
| 8  |  | Hob²Hood                            | Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| 9  |  | -                                   | Keittoalueen valitseminen.                                    |
| 10 |  | -                                   | Ajan lisääminen tai vähentäminen.                             |
| 11 |  | PowerBoost                          | Toiminnon kytkeminen toimintaan.                              |
| 12 | -   | Säätöpalkki                         | Tehotason säätäminen.   |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö  | Kuvaus   |
|---|--|
|    | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.   |
|    | Keittoalue on toiminnassa.   |
|   | Tauko on kytketty päälle.  |
|  | Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.  |
|  | PowerBoost on kytketty päälle.   |
|  | Toimintahäiriö.  |
|  | OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin) edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |
|  | Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.  |
|  | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.                                |
|  | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.   |

## 4.4 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisain)



### VAROITUS!

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

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

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.

- Keittoastia on vääränlainen. Symboli syttyä ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo syttyä ja laite kytketty pois toiminnasta.

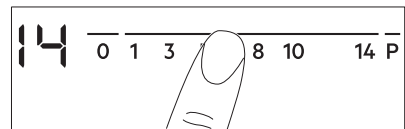
### Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

| Tehotaso | Keittotason pois kytketympäisaika |
|----------|-----------------------------------|
| , 1 - 3  | 6 tuntia                          |
| 4 - 7    | 5 tuntia                          |
| 8 - 9    | 4 tuntia                          |
| 10 - 14  | 1,5 tunti                         |

### 5.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

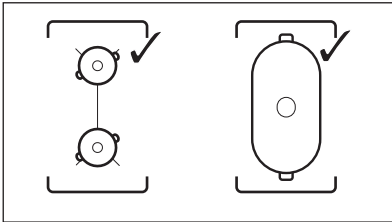
Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeasi säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



## 5.4 Keittoalueiden käyttäminen

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

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge-toiminto ei kytkeydy toimintaan.



## 5.5 Bridge

**i** Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemmanpuoleista keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

Aseta ensin toisen vasemmanpuoleisen keittoalueen tehotaso.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa painiketta . Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä kosketuspainiketta.

**Toiminnon kytkeminen pois**

**toiminnasta:** kosketa painiketta .

Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.

## 5.6 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

**i** Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

**Kytke toiminto toimintaan**

**keittoalueeseen:** kosketa **P** syttyy).

Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

## 5.7 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

**i** Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

**Kytke toiminto toimintaan**

**keittoalueeseen:** kosketa **P** syttyy).


**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.


## 5.8 Ajastin


**Ajanlaskenta-automatiikka**




Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


**Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.


**Ajan muuttaminen:** aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .




**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.


 Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.




**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .


**CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)**  
Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.




**Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).


**Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen:** valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

**Hälytinajastin**  
Voit käyttää tätä toimintoa **Hälytinajastin**-toimintona keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.


**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .



 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.9 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa. Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1. Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

## 5.10 Lukitus


Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.


**Aseta ensin tehotaso.**

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta   syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.



### Toiminnon kytkeminen pois





**toiminnasta:** kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.

-  Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.


## 5.11 Uunin lapsilukko




Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella



. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .



### Toiminnon kytkeminen pois

**toiminnasta:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä aseta tehotasoa.





Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


### Voit ohittaa toiminnon vain yhtä

**keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.


Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.


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


Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä

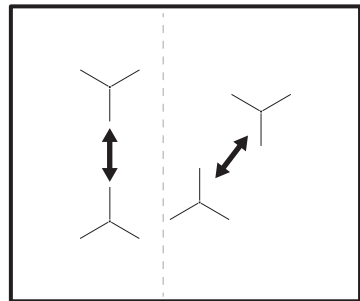
-  - äänimerkit käytössä
- Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

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

## 5.13 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissäähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



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

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää

keittotasoon erityiseen liesituulettiin. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätöy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



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

### Toiminnon käyttäminen automaattisesti

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

### Automaattitilat

|                       | Auto-<br>maatti-<br>nen va-<br>lo | Keittä-<br>minen <sup>1)</sup> | Paista-<br>minen <sup>2)</sup> |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H0               | Pois                              | Pois                           | Pois                           |
| Tila H1               | Päällä                            | Pois                           | Pois                           |
| Tila H2 <sup>3)</sup> | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H3               | Päällä                            | Pois                           | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H4               | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  |
| Tila H5               | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 1  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  |

|         | Auto-<br>maatti-<br>nen va-<br>lo | Keittä-<br>minen <sup>1)</sup> | Paista-<br>minen <sup>2)</sup> |
|---------|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Tila H6 | Päällä                            | Puhalti-<br>men no-<br>peus 2  | Puhalti-<br>men no-<br>peus 3  |

- 1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.
- 3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

### Automaattitilan muuttaminen

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






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




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

### Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta keittotasoon ollessa toiminnassa.

Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti. Painiketta  painaessa lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .

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



## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Keittoastiat


-  Induktiikeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.
-  Käytä induktiikeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

#### Keittoastian materiaali

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

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

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

### Valon sytyttäminen

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



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

### Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

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



Katso "Tekniset tiedot".

### 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

#### Jos kuulet:

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

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

### 6.3 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

### 6.4 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole

lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

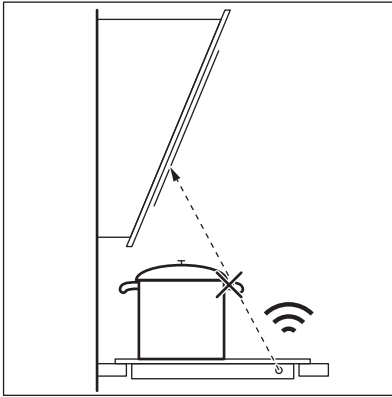
| Tehotaso  | Käyttökohde:  | Aika (min)     | Vinkkejä  |
|---|---|----------------|---|
|  - 1 | Valmiiden ruokien lämpimänäpito.  | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi.  |
| 1 - 3   | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivatteen sulattaminen.  | 5 - 25         | Sekoita aika ajoin.   |
| 1 - 3   | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.   | 10 - 40        | Valmista kannen alla.   |
| 3 - 5   | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.   | 25 - 50        | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 5 - 7   | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.   | 20 - 45        | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.   |
| 7 - 9   | Höyryssä kypsennetyt perunat.   | 20 - 60        | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.   |
| 7 - 9   | Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.   | 60 - 150       | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.   |
| 9 - 12  | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 12 - 13   | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.   | 5 - 15         | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 14  | Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.   |                |   |
| P   | Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.  |                |   |

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

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:


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

**Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**



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

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

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

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

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

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

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

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

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

## 8. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt

| Ongelma  | Mahdollinen syy  | Korjaustoimenpide   |
|--|--|---|
| Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.  | Keittotasoa ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti. | Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein sähköverkkoon. Katso kytkentäkaavio.                                       |
|  | Sulake on palanut.   | Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|  | Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.   | Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.  |
|  | Olet koskettanut useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.                              | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.   |
|  | Tauko on kytketty päälle.  | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
|  | Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.  | Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.  |
| Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta. | Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.  | Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.   |
| Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.   | Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.                                       | Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.   |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.  | Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa tai anturi on viallinen.        | Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.                     |
| Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.  | Käyttöpaneeli on peitetty.   | Poista esineet käyttöpaneelin päältä.   |

| Ongelma   | Mahdollinen syy  | Korjaustoimenpide   |
|---|--|---|
|   | Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.       | Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.   |
| Automaattinen kuumennus ei toimi.   | Alue on kuuma.   | Anna alueen jäähtyä riittävästi.  |
|   | Korkein tehotaso on asetettu.                                    | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.   |
| Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.  | Tehonhallinta on kytketty päälle.                                | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
| Kosketuspainikkeet kuumenevat.  | Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita. | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.  |
| Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.                                | Äänimerkit on poistettu käytöstä.                                | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".   |
|  syttyy.             | Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.                 | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
|  syttyy.             | Alueella ei ole keittoastiaa.                                    | Aseta keittoastia alueelle.   |
|   | Keittoastia on sopimaton.  | Käytä sopivaa keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Vihjeitä ja neuvoja".  |
|   | Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.          | Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Katso "Tekniset tiedot".  |
|  ja numero syttyy. | Keittoalueessa on jokin vika.                                    | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti sähköverkosta. Liitä keittotaso takaisin sähköverkkoon 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu äänimerkki keskeytyksestä.  | Sähköliitäntä on virheellinen.                                   | Kytke keittotaso irti sähköverkosta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.  |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä virheilmoitus. Varmista,

että keittotasoa on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuajana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuu- ja huoltokirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli HOB750MF  
Tyyppi 62 C4A 01 AA  
Induktio 7.35 kW  
Sarjanumero .....  
ELECTROLUX

PNC-tuotenumero 949 599 024 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Valmistettu Saksassa  
7.35 kW



### 9.2 Keittoalueiden määrittymiset

| Keittoalue        | Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kesto enintään [min] | Keittoastian halkaisija [mm] |
|-------------------|-------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vasemmalla edessä | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Vasemmalla takana | 2300                                | 3200           | 10                              | 125 - 210                    |
| Keskellä edessä   | 1400                                | 2500           | 4                               | 125 - 145                    |
| Oikealla takana   | 2300                                | 3600           | 10                              | 205 - 240                    |

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

**10.1** Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-alueita

|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| Mallin tunnus        | HOB750MF                             |
| Keittotasotyyppi     | Kalusteeseen asennettava keittotasoa |
| Keittoalueiden määrä | 4                                    |



| Kuumennustekniikka  |                   | Induktio    |
|---|-------------------|-------------|
| Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)                   | Vasemmalla edessä | 21,0 cm     |
|   | Vasemmalla takana | 21,0 cm     |
|   | Keskellä edessä   | 14,5 cm     |
|   | Oikealla takana   | 24,0 cm     |
| Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking) | Vasemmalla edessä | 179,6 Wh/kg |
|   | Vasemmalla takana | 177,0 Wh/kg |
|   | Keskellä edessä   | 180,2 Wh/kg |
|   | Oikealla takana   | 174,6 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)             |                   | 177,9 Wh/kg |

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



Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittoalueisiin.

## 10.2 Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

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

# 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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





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



867350903-A-242019

