HHKF870S



NO	Platetopp	Bruksanvisning	2
SV	Inbyggnadshäll	Bruksanvisning	31

Electrolux

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON....2
2. SIKKERHETSANVISNINGER....5
3. MONTERING....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE....10
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK....12
6. DAGLIG BRUK....13
7. TILLEGGSFUNKSJONER....17
8. RÅD OG TIPS....21
9. STELL OG RENGJØRING....23
10. FEILSØKING....25
11. TEKNISKE DATA....29
12. ENERGIEFFEKTIV....30
13. BESKYTTELSE AV MILJØET....30

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.
Velkommen til Electrolux.
Gå inn på nettsiden vår for å:

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

Registrer produktet for å få bedre service:
www.registerelectrolux.com

Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.
Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.
Informasjonen finner du på typeskiltet.

⚠ Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

ⓘ Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelser må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet og mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under bruk.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av apparatet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter,

eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- FORSIKTIG: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømnettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Påse at det er god luftventilasjon der produktet er installert for å unngå at gasser fra eventuelle produkter som drives med brennbart drivstoff, deriblant åpen ild, ikke blir blandet med luften i produktet.
- Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte og at luften som samles opp av apparatet ikke blir ført inn i en kanal som brukes til å fjerne røyk og damp fra andre apparater (sentralvarmesystemer, termosifoner, varmtvannsberedere osv.).
- Når apparatet brukes med andre apparater, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret regelmessig, og fjern fettoppsamling fra apparatet for å unngå brannfare.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

- Hvis apparatet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Fullstendig frakobling må oppfylle vilkårene som er spesifisert i overspenningskategori III. Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- ADVARSEL: Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!
Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!
Fare for personskade eller skade på produktet.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!
Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.

- Ved installasjon av eksos, og der tilbehøret er til stede eller er obligatorisk (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske tilkoblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Produktet må være jordet.
- Før du ufører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømnettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

ADVARSEL!
Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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

ADVARSEL!
Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en

lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!
Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Ta aldri av risten eller filteret når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Bruk aldri den integrerte ventilatoren uten ventilatorfilter.
- Ikke dekk til inntaket på den integrerte ventilatoren med kokekar.
- Ikke åpne bunnlokket når den integrerte ventilatoren eller apparatet er i bruk.
- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av den integrerte ventilatoren, for å unngå at de setter seg fast.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller kokekar med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Den må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

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 og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk 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

- Komfyrtoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Slik fester du tetningen – integrert montering

1. Slik rengjør du sporene i benkeplaten.
2. Del tetningsbåndet 3x10 mm som følger med, i 4 deler. Delene må være like lange som sporene.
3. Skjær endene av båndene i 45° vinkel. De skal passe helt nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Feste båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

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

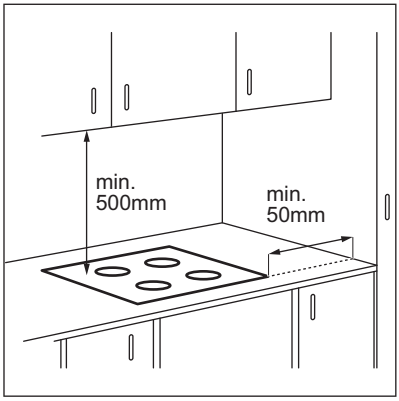
3.5 Feste tetningen – montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet 2x6 mm som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

3.6 Sammenstilling

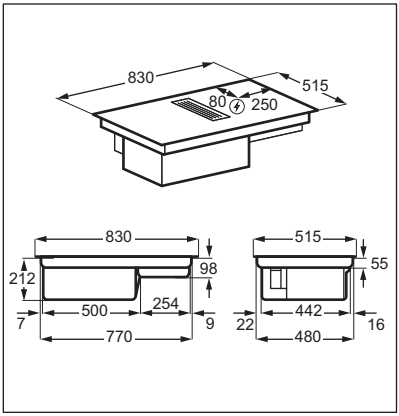
Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

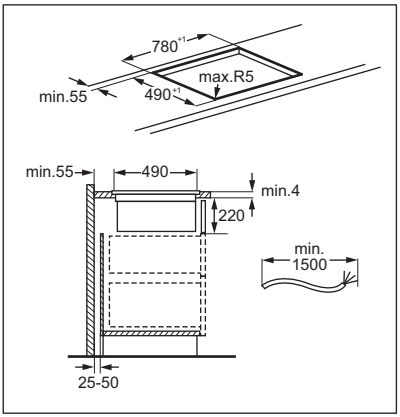
Følg koblingsdiagrammet for platetoppen og koblingsdiagrammet for vinduet som vises i monteringsheftet og/eller etikettene under platetoppen.

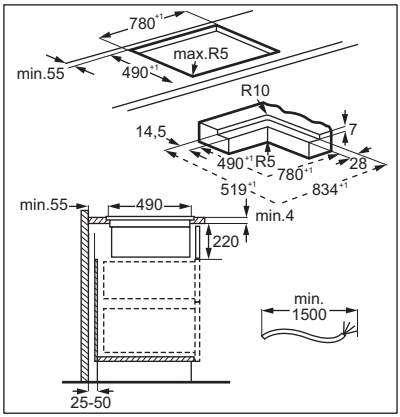


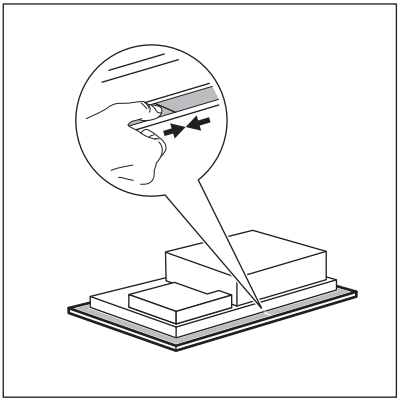
Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

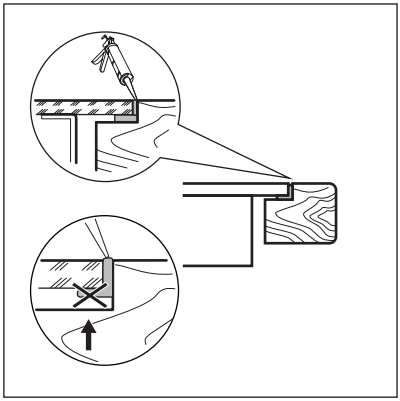
INSTALLERING PÅ TOPP



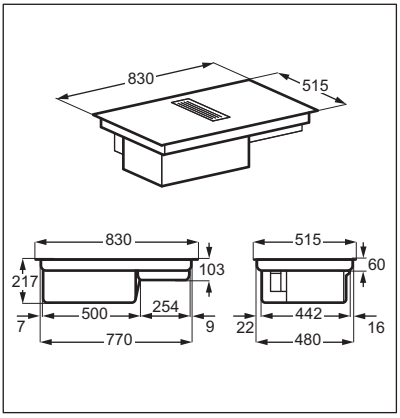








INTEGRERT INSTALLASJON



Finn videoopplæringen «Slik installerer du din Electrolux-platetopp med avtrekk» ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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

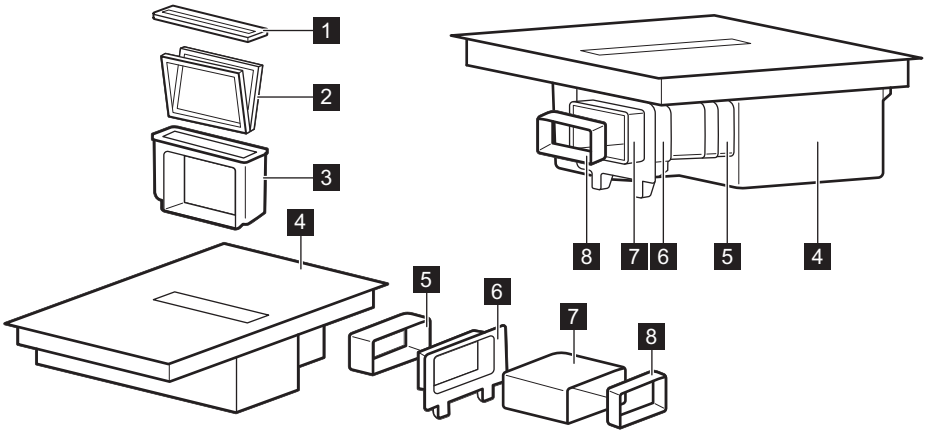
How to install your Electrolux Extractor Hob

Filterhusenhet

Sørg for å plassere filteret i huset med sølvsiden vendt ut før første gangs bruk. Når filterhuset er montert, setter du det inn i ventilatoren, og plasserer risten på ventilatoren.

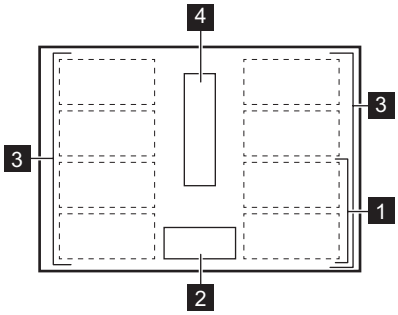
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Produktoversikt



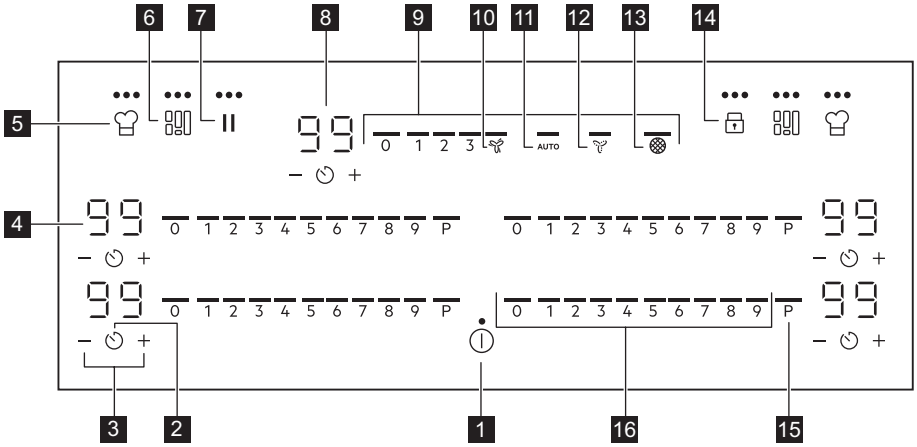
1 Rist
2 Filtrere
3 Filterhus
4 Koketopp
5 Rør
6 Bakveggmontering mot skap
7 Rør
8 Adapter

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



1 Induksjonskokesone
2 Betjeningspanel
3 Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner
4 Ventilatoren

4.3 Kontrollpanel oversikt



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1	⏻	PÅ / AV	For å slå produktet av og på.
2	⏲	Tidtaker	For å stille inn funksjonen.
3	+ / −	-	Øke eller redusere tiden.
4	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
5		PowerSlide	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Bytter mellom de tre modusene til funksjonen.
7	II	Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8	-	Timerdisplay for ventilator	Vise tiden i minutter.
9	-	Betjeningslinje for ventilator	For å stille inn en viftehastighet.
10		Boost	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
11	AUTO	Automatisk modus for ventilator	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
12		Breeze	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
13		Indikator for ventilatorfilter	For å indikere og minne på at ventilatorfiltrene skal rengjøres.
14		Sperre / Barnesikringsenhet	Låse / låse opp betjeningspanelet.
15	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
16	-	Betjeningslinje for platetopp	Stille inn en varmeinnstilling.

4.4 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
E + tall	Det er en feil.
/ /	OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Wi-Fi er i ferd med å koble til.
	Bluetooth er i ferd med å kobles til.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Trådløs / apptilkobling

For å kunne bruke appen må platetoppen være onboardet. Onboarding kan gjøres med Wi-Fi eller Bluetooth (anbefalt).

1. Last ned My Electrolux Kitchen fra App Store.
2. Åpne appen og registrer deg for å opprette en konto.
3. Legg til et nytt produkt.
4. Trykk og hold til og begynner å blinke.
5. Følg instruksjonene i appen for å fullføre integreringsprosessen.

Når oppstart er fullført vil og slutte å blinke.

Endre nettverket

For å endre nettverket må du glemme det nåværende nettverket og starte onboarding-prosessen på nytt.

1. Gå til Meny > Brukerinnstillinger > Onboarding og endre innstillingen fra På til Av.

Se «Menystruktur».

Nettverket er glemt.

2. Åpne appen og start onboarding-prosessen på nytt.

Se «Trådløs / Apptilkobling».

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

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

6.2 Kjeleregistrering

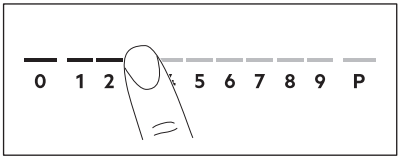
Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

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

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 60 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

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

6.3 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.

Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.

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

6.4 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene.

Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.

Se i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokesone: berør P.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

6.5 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!
/ / Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

Indikatorene / / vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:
- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.6 Tidtaker

Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt. Du kan stille inn funksjonen for ventilatoren separat. Se «Ventilatorfunksjoner».

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

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

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

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

Varselur

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

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

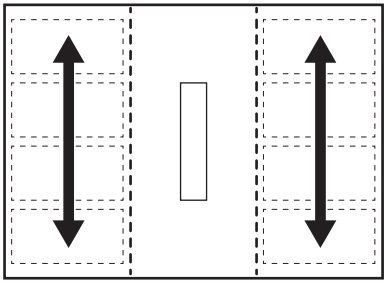
For å deaktivere funksjonen: trykk på ⏲ og −. Gjenværende tid teller ned til 00.

6.7 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.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og antall faser i platetoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Effekttrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser effekttrinnet til den valgte sonen. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.
- Ventilatoren er alltid tilgjengelig som egen elektrisk belastning.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



6.8 Ventilatorfunksjoner

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Aktivere og deaktivere ventilatoren

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

1. Trykk på et av viftehastighetsnivåene (1-3) på ventilatorens betjeningslinje for å aktivere ventilatoren.

Det høres et signal og indikatorene over kontrollpanelet vises.

2. Juster viftehastighetsinnstillingen etter behov ved å trykke på et av de tilgjengelige nivåene på ventilatorens betjeningslinje.
3. Trykk på 0 på ventilatorens betjeningslinje for å deaktivere ventilatoren.

Indikatorene over ventilatorens betjeningslinje forsvinner.

AUTO

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

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

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

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

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

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

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

Ventilatoren reagerer på varmeinnstillingsnivået, og øker eller reduserer viftehastighetsnivået tilsvarende. Indikatorene over ventilatorens betjeningslinje vises.

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

Hvis restvarmeindikatoren vises, vil AUTO fortsette å justere viftehastigheten. Hvis den gjenværende varmen er lav, kan det hende at Breeze også begynner å gå.

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

Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner.

Automatiske moduser – viftehastighetsnivåer

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

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

Ventilatortimer

Bruk funksjonen til å spesifisere hvor lenge ventilatoren skal aktiveres.

Det er ikke mulig å stille inn ventilatortimeren mens ventilatoren er deaktivert.

1. Trykk ⏲ ved siden av ventilatorens betjeningslinje.
2. Trykk på + eller − for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på ⏲ for å starte timeren.

Timeren begynner å telle ned.

- Når timeren er ferdig med nedtellingen, stopper ventilatoren.
- Det er mulig å stille inn ventilatortimeren mens AUTO er på. Hvis AUTO deaktiverer ventilatoren før den innstilte tiden er ute, tilbakestilles timeren.
- Hvis timeren deaktiverer ventilatoren før AUTO, vil funksjonen slås av. Indikatorene over 0 og AUTO forsvinner.
- I begge tilfeller aktiveres AUTO neste gang du slår på platetoppen.

Boost

Funksjonen aktiverer ventilatorviften ved det maksimale hastighetsnivået.

Trykk på for å aktivere funksjonen. Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.
Funksjonen kan fungere uavbrutt i maksimalt 10 minutter. Etter den tiden endres viftehastigheten automatisk til 3. Du kan aktivere funksjonen igjen om nødvendig.

Breeze

Funksjonen stiller ventilatorviften til en ekstra lav hastighet. Viften begynner å gå på et minimum støynivå umiddelbart etter at funksjonen er aktivert. Du kan bruke funksjonen etter tilberedning for å fjerne eventuell dvelende lukt eller damp.

For å aktivere funksjonen når platetoppen er av:

1. Trykk på .

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises. Et tidsur satt til 60 minutter vises på displayet ved siden av kontrollpanelet for ventilatoren.

2. Juster timeren med + eller − ved behov.

Når tidsuret er ferdig med nedtellingen, deaktiveres ventilatoren automatisk.

6.9 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Symbol	Innstilling	Mulige alternativer
C1	Wi-Fi	På / Av (--)
C2	Wi-Fi signalstyrke	Tre nivåer av signalstyrke.
C3	Onboarding	På - platetoppen er onboardet. Av (--) - nettverket er glemt.
b	Lyd	På / Av (--)
h	Ventilatormodus	1 - 4
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnstillinger: trykk og hold ⏻. Trykk og hold deretter 🔒. Innstillingene vises på tidsuret til de venstre kokesonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren.

Trykk ⏲ på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på + eller − på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på ⏻.

ⓘ For mer informasjon om innstillingene og enklere menynavigering, last ned My Electrolux Kitchen .

OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.

ⓘ Se «Menystruktur».

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

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

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

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

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

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

Viftehastighetsinnstilling	Ventilatoren deaktiveres etter
	10 timer
1 - 3	10 timer
	10 minutter

7.2 Pause

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

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

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på ⏸.

Varmeinnstillingen senkes til 1. Hastigheten på avtrekksviften senkes til hastighet 1.

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

Den forrige varmeinnstillingen / viftehastighetsinnstillingen tennes.

7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens koketoppen er i bruk. Den forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen / viftehastighetsinnstillingen.

Still inn effekttrinn / ventilatorhastighetsinnstilling først.

For å aktivere funksjonen: trykk på 🔒. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på 🔒 igjen.

ⓘ Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

7.4 Barnesikringsenhet

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen og ventilatoren brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på ⏻. Ikke velg noen varmeinnstilling /

ventilatorinnstilling. Trykk og hold i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med .

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

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

Tilberedning med funksjonen aktivert:

trykk på , trykk deretter på i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen.

Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

7.5 Fleksibel induksjonskokeområde

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

FlexiBridge-funksjon

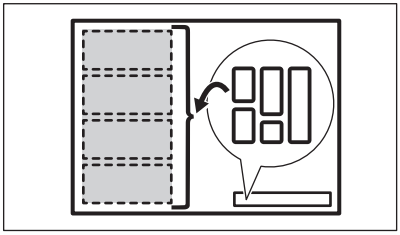
Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to kokesoner med ulik størrelse, eller til ett stort kokeområde. Du velger en kombinasjon av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på kokekaret du vil bruke. Det er tre moduser: Standard, Big Bridge og Max Bridge.

Bruk de 2 betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

Bytte mellom moduser

Trykk på for å veksle mellom modusene. Effekttrinnene beholdes.

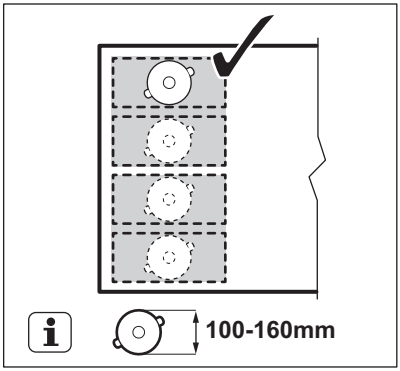
På noen modeller er det to fleksible kokeområder, venstre og høyre. Bruk symbolene og betjeningslinjene på høyre side av platetoppen for å bruke det fleksible kokeområdet på høyre side.



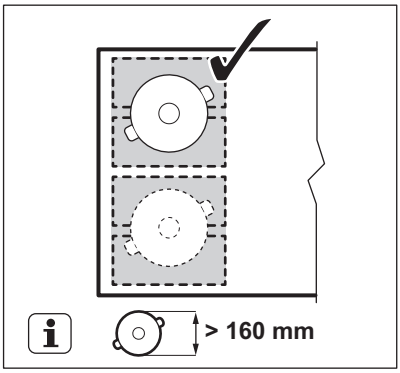
Kokekarets diameter og posisjon

Velg modusen som passer til størrelsen og formen på kokekaret. Kokekaret bør dekke det valgte området så mye som mulig.

Sett kokekaret med en bunndiameter mindre enn 160 mm sentralt på en enkelt seksjon. Du kan bruke stekepannen til modusene Big Bridge og Max Bridge.

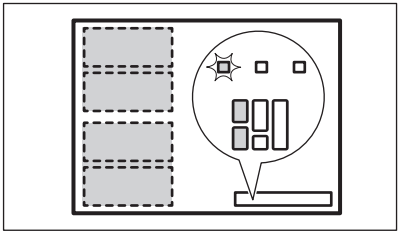


Sett kokekaret med en bunndiameter større enn 160 mm sentralt mellom to seksjoner.

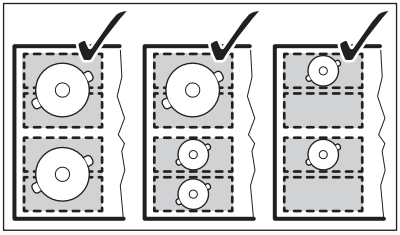


FlexiBridge Standardmodus

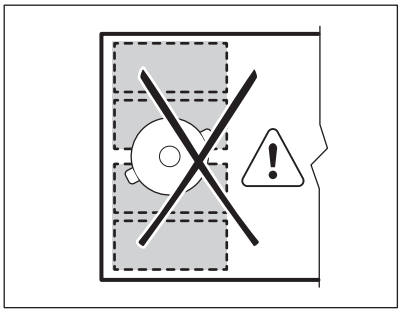
Denne modusen aktiveres som standard når du aktiverer funksjonen. Den forbinder seksjonene til to separate kokeområder. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.



Riktig posisjon for kokekar:

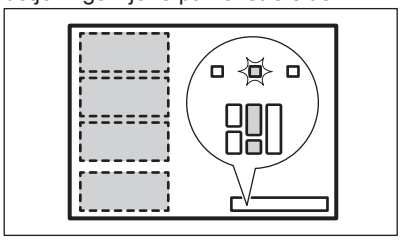


Feil posisjon for kokekar:



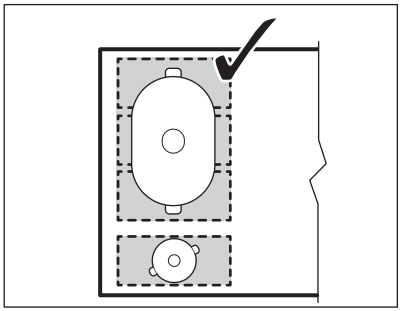
FlexiBridge Big Bridge-modus

Trykk på til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen forbinder de tre bakre delene til ett kokeområde. Den fremre seksjonen er ikke tilknyttet og fungerer som en separat kokesone. Du kan stille inn effekttrinnet for hvert område separat. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side.

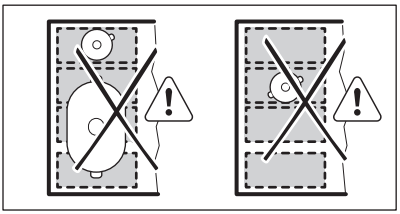


Riktig posisjon for kokekar:

Sørg for å plassere kokekaret på de tre tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn to seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil deaktiveres etter to minutter.

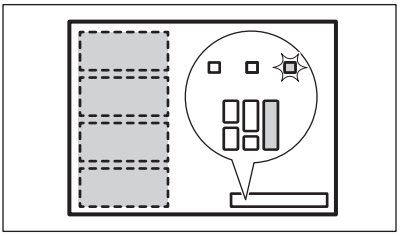


Feil posisjon for kokekar:



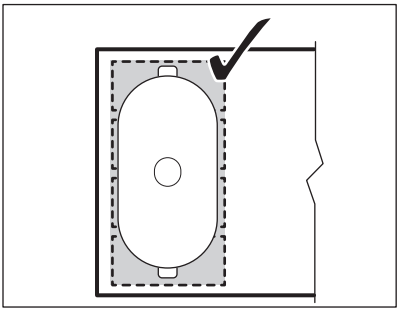
FlexiBridge Max Bridge-modus

Trykk på til du ser den riktige indikatoren for modusen for å aktivere den . Denne modusen forbinder alle seksjonene til ett kokeområde. Bruk de to betjeningslinjene på venstre side for å stille inn varmen.

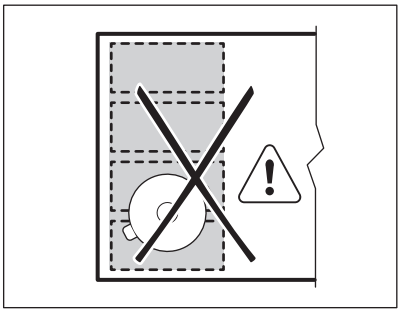


Riktig posisjon for kokekar:

Sørg for å plassere kokekaret på de fire tilkoblede seksjonene. Hvis du bruker kokekar som er mindre enn tre seksjoner, vil betjeningslinjen blinke, og sonen vil slås av etter to minutter.



Feil posisjon for kokekar:



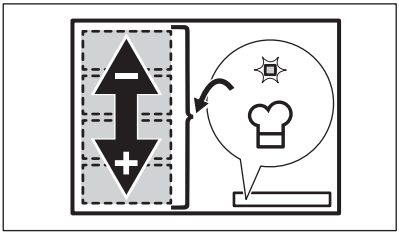
PowerSlide

Denne funksjonen lar deg justere temperaturen ved å flytte kokekaret til en annen posisjon innen induksjonsområdet.

- Funksjonen deler induksjonsområdet inn i tre områder med ulike effekttrinn. Platetoppen registrerer posisjonen til kokekaret, og justerer varmeinnstillingen tilsvarende posisjonen.
- Du kan sette kokekaret på den fremre, midtre eller bakre posisjonen. Du får det høyeste effekttrinnet hvis du setter kokekaret foran. For å senke den, flytter du kokekaret til midtre eller bakre stilling.
- Når du aktiverer funksjonen første gang, får du følgende effekttrinn som standard: 9 for den fremre posisjonen, 6 for den midtre posisjonen og 3 for den bakre posisjonen.
- Du kan endre effekttrinnet for hver posisjon enkeltvis. Platetoppen vil huske varmeinnstillingene neste gang du aktiverer funksjonen.
- Varmeinnstillingsdisplayet på venstre betjeningslinje foran viser varmeinnstillingen for denne funksjonen. **Bruk den fremre betjeningslinjen på venstre side for å endre effekttrinn.** Betjeningslinjen bak til venstre er deaktivert mens funksjonen er i bruk.

På noen modeller er det to fleksible kokeområder, venstre og høyre. Bruk betjeningslinjen til høyre foran for å betjene PowerSlide på høyre side.

Bruk bare ett kokekar med minst 160 mm bunndiameter når du bruker funksjonen.



1. Plasser riktig kokekar på venstre side foran på kokeområdet.
2. Trykk og hold ⏻ for å aktivere platetoppen.

Det høres et lydsignal og indikatorene over ⏻ og ▦ vises.

3. Trykk på 🍳 for å aktivere funksjonen.

Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

4. Flytt kokekaret frem og tilbake på kokeområdet etter behov.

Effekttrinnet på betjeningslinjen justeres automatisk.

5. For å endre standard varmeinnstillingsnivåer, flytt kokekaret til området du vil justere først.
6. Trykk på et av de tilgjengelige varmeinnstillingsnivåene på den venstre betjeningslinjen foran.

De oppdaterte effekttrinnene vil bli husket neste gang du bruker funksjonen.

7. Gjenta prosedyren for de gjenværende kokesonene, om nødvendig.
8. For å deaktivere funksjonen, trykk på 🍳. Du kan også trykke på 0 på den venstre betjeningslinjen foran.

Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner. Effekttrinnet endres til 0.

Du kan stille inn en timer mens PowerSlide er i bruk. I så fall vil timeren ikke deaktivere kokesonene når den angitte tiden utløper. Timeren påvirker alle de tre kokesonene som aktiveres av funksjonen samtidig.

8. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar

For induksjonssonene gir et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskomfyrtopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

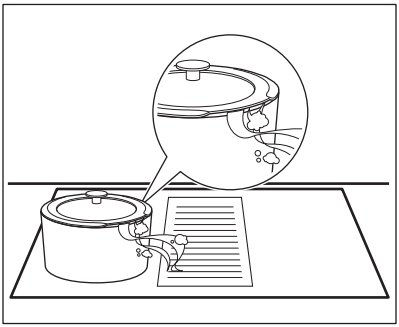
- Induksjonskokesonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- 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 funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.

Se «Tekniske data».

Dampventilerte lokk

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



8.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

8.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

8.4 Eksempler på tilberedningsmåter

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

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinn-stilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.

Varmeinn-stilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
1 - 2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, varm 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 et par spiseskjeer væske.
4 - 5	Damp poteter.	20 - 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu halvveis.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu halvveis.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8.5 Råd og tips for ventilatoren

- Risten som dekker ventilatoren er laget av aluminium og rustfritt stål. Du kan plassere gryter på den når ventilatoren ikke er i bruk. Det vil ikke forårsake skade.
- Når AUTO-modusen er i bruk, starter viften på lav hastighet ved begynnelsen av hver tilberedningsøkt. Hastigheten øker gradvis. Du kan også justere hastigheten på viften manuelt.
- Ved montering av avtrekk må det monteres en vindusbryter. Du må kjøpe den separat, da den ikke leveres sammen med ventilatoren. Vindusbryteren må installeres av en autorisert tekniker. Se installasjonsheftet.

9. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.

- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

Merkene på de på det fleksible induksjonsområdet kan bli skittens eller endre farge når man skyver kokekarene. Du kan rengjøre området på en standard måte.

9.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

9.3 Rengjøre ventilatoren

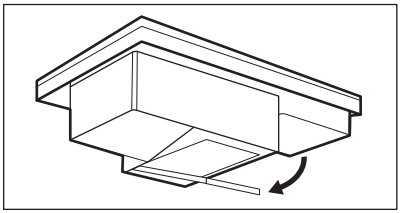
Rist

Risten driver luften inn i ventilatoren. I tillegg beskytter den ventilatorsystemet, og forhindrer at fremmedlegemer faller ned i det ved et uhell. Du kan vaske risten manuelt eller i oppvaskmaskin.

Vanntank

Det finnes en vanntank under ventilatoren. Det samler opp kondens som dannes under hver matlagningsprosess. Husk å tømme vanntanken regelmessig.

Før du åpner vanntanken, plasser en beholder eller et brett under den for å samle opp vann. For å åpne vanntanken skyver du låsene ut og åpner dem en etter en.



ADVARSEL!
Pass på at det ikke kommer vann inn i ventilatoren.

Hvis det søles vann eller andre væsker inne i ventilatorsystemet:

- slå først av ventilatoren,
- løft risten og rengjør området rundt hetten forsiktig med en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel,
- tørke av overflødig væske som er samlet i bunnen av ventilatorens hulrom med en svamp eller en tørr klut,
- slå på ventilatoren, still viftehastighetsnivået til 2 eller høyere og la den kjøre i en viss tid for å bli kvitt den gjenværende fuktigheten.

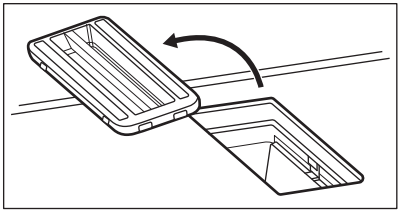
9.4 Rengjøre ventilatorfilteret

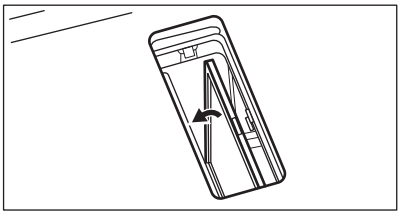
Filteret forhindrer at fettpartikler kommer inn i ventilatorsystemet. Rengjør filteret regelmessig og forny det regelmessig.

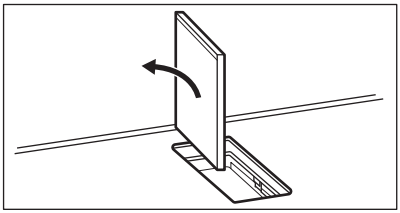
Normal rengjøring

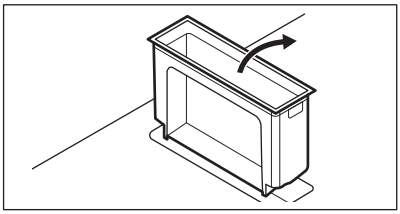
Rengjør filteret så snart det oppsamlede fettet er synlig. Rengjøringsfrekvensen avhenger av mengden fett og olje som brukes i matlagingen. Det anbefales å rengjøre filteret hver 10.–20. time, eller oftere, hvis nødvendig.

1. Fjern filteret og filterhuset forsiktig. De er plassert rett under risten midt på platetoppen.









2. Rengjør ventilatorens hulrom med et rengjøringsskum.
3. Vask filteret og filterhuset manuelt i varmt vann uten bruk av vaskemidler eller skuresvamper. Du kan også vaske dem i oppvaskmaskin ved 65–70 °C (ved hjelp av et program som er lengre enn 90 minutter), uten oppvaskmiddel og uten servise i samme vask. Bare plastdelene kan rengjøres med vaskemidler.
4. Tørk filteret i 20–30 minutter i ovnen ved 70 °C. Sørg for å bruke en ovnsfunksjon uten vifte.

Fest filteret og filterhuset tilbake på plass når de er helt tørre.

Fornye filteret

Platetoppen har en innebygd teller som minner deg på å fornye filteret. Telleren starter automatisk når du slår på ventilatoren for første gang. Etter 100 timers bruk vil filterindikatoren begynne å blinke for å signalisere at det er på tide å fornye filteret. Varselet forblir på i 30 sekunder etter at du deaktiverer ventilatoren og platetoppen. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen.

Maksimalt antall fornyingssykluser er 6–7. Etter dette må filteret skiftes ut med et nytt.

1. Rengjør filteret manuelt eller i oppvaskmaskin, som beskrevet ovenfor (normal rengjøring).
2. Sett filteret i ovnen ved 80–110 °C i 60 minutter. Sørg for å bruke en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Fest filteret og filterhuset tilbake på plass.

Tilbakestill telleren.

Tilbakestille telleren

1. Rengjør og forny filteret først, og sett det deretter tilbake i ventilatoren.
2. Trykk kort på mens indikatoren blinker.

Telleren starter på nytt.

ADVARSEL!
Et overmettet filter kan utgjøre en brannfare.

10. FEILSØKING

ADVARSEL!
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du innstiller ikke varmen på 60 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effekttrinn for en av kokesonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Komfyrtoppen fungerer som den skal.	Reduser effekttrinn til de andre kokesonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ⏻.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen 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.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Indikatoren over symbolet tennes.	Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen og sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på kokesonen slik at den dekker hele kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplatetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes eller endre funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Betjeningslinjen blinker to ganger og slås av.	PowerSlide er aktivert. To gryter plasseres på det fleksible induksjonsområdet, eller kokekaret dekker mer enn ett kokeområde som aktiveres av funksjonen.	Bruk bare én kasserolle. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
Betjeningslinjen for ventilatoren blinker og ventilatoren starter eller slås av.	Viften kan slå seg av selv under visse forhold, f.eks. når rommet ikke er tilstrekkelig ventilert.	Åpne vinduet (du må kanskje installere vindusbryteren, se «Råd og tips for ventilatoren»). Trykk et hvilket som helst symbol. Ventilatoren fungerer igjen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ventilatorviften fungerer ikke som den skal når ventilatorfunksjonene er aktiverte.	Omgivelsestemperaturen rundt ventilatoren er for høy. Det er utilstrekkelig luftsirkulasjon på innsiden og rundt ventilatoren.	Deaktiver platetoppen og koble den fra strømforsyningen. Vent i minst 10 sekunder, og koble den til igjen. Andre forslag: Prøv å avkjøle temperaturen i området rundt. Ta ut ventilatorfilteret og fjern gjenværende fuktighet fra innsiden av ventilatoren. Se «Stell og rengjøring». La ventilatorsystemet tørke i én dag, og aktiver deretter ventilatoren igjen.
Dampen som dannes under tilberedning absorberes ikke tilstrekkelig av ventilatoren.	Lokkene på kokekaret er ikke riktig plassert.	Hvis kokekaret ikke har ventilerte lokk, må du sørge for å vippe lokkene slik at dampen rettes mot ventilatoren. Se "Råd og tips" for informasjon om de spesielle dampventilerte lokkene som anbefales å bruke med det integrerte panseret.
	Ventilatorfilteret er overmettet.	Rengjør ventilatorfilteret og tilbakestill varselet. Se «Stell og rengjøring».
E og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen. Gå til appen for mer informasjon.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
blinker.	Den trådløse tilkoblingen er brutt.	Gjenopprett den trådløse tilkoblingen. Sjekk hjemmenettverket ditt. Hvis problemet vedvarer, prøv å koble til nettverket på nytt. Se «Før første gangs bruk» > «Endre nettverket».

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren,

også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell HHKF870S
Type 66 D4A 05 CA
Induksjon 7.35 kW
Serienr. .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 230 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekar – diameter [mm]
Fleksibelt induksjonsområde	2300	3200	10	minst 100

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

For optimale matlagingsresultater, bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

11.3 Informasjon om strømtilkobling

Frekvens / protokoll	Wi-Fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 a-n (kun for bruk innendørs)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz / DSSS
Maks effekt	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Kryptering	WPA, WPA2	

Veiledning om artikkel 10 (10) av RED (direktiv 2014/53/EU) av 5. november 2020. Liste over land: Belgia, Bulgaria, Tsjekkia, Danmark, Tyskland, Estland, Irland, Hellas, Spania, Frankrike, Kroatia, Italia, Kypros, Latvia, Litauen, Luxemburg, Ungarn, Malta, Nederland, Østerrike, Polen, Portugal, Romania, Slovenia, Slovakia, Finland, Sverige, Norge, Sveits, Storbritannia, Tyrkia og Nord-Irland.

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktinformasjon*

Modellidentifikasjon		HHKF870S
Platetopp		Integrert platetopp
Antall tilberedningsområder		2
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 45,8 cm B 21,4 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Høyre	L 45,8 cm B21,4 cm
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	191,1 Wh / kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Høyre	191,1 Wh / kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		191,1 Wh / kg

* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

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

12.2 Energisparende

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

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

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION....31
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER....34
3. INSTALLATION....37
4. PRODUKTBESKRIVNING....39
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING....41
6. DAGLIG ANVÄNDNING....42
7. TILLVALSFUNKTIONER....46
8. RÅD OCH TIPS....50
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING....52
10. FELSÖKNING....54
11. TEKNISKA DATA....57
12. ENERGIEFFEKTIVITET....57
13. MILJÖSKYDD....58

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har den utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.
Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad: Modell, artikelnummer, serienummer.
Informationen står på märkplåten.

⚠ Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

ⓘ Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte

ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

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

- VARNING! Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- FÖRSIKTIGHET: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- VARNING! Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installeras i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugs tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fettfiltren regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Komplett urkoppling måste överensstämma med de villkor som anges i överspänningskategorin III. Sättet för frånkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- VARNING! Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hällskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

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

VARNING!
Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

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

2.2 Elektrisk inkoppling

VARNING!
Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

VARNING!
Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, märkning och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad person.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.

- Använd aldrig öppen låga när den integrerade fläkten är igång.

VARNING!
Risk för brand och explosion

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

VARNING!
Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Ta aldrig bort gallret eller filtret när den inbyggda kåpan eller produkten är igång.
- Använd aldrig den integrerade kåpan utan filtret.
- Täck inte över inloppet på den integrerade köksfläkten med kokkärl.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade kåpan eller produkten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade huven för att undvika risken att fastna.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Ugnen får inte användas för andra ändamål, t.ex. rumsuppvärmning.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

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 kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss 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 nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör urtagen i bänkskivan.
2. Klipp medföljande tätningslist (3x10 mm) i 4 remsor. Remsorna måste vara lika långa som urtagen.
3. Klipp ändarna på remsorna i en 45° vinkel. De ska passa i korrekt i hörnen på urtagen.
4. Sätt fast remsorna runt urtaget. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

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

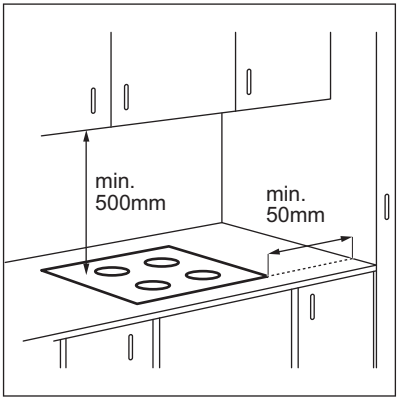
3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast den medföljande tätningslisten (2x6 mm) runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Töj inte ut den. Kontrollera att ändarna på tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

3.6 Montering

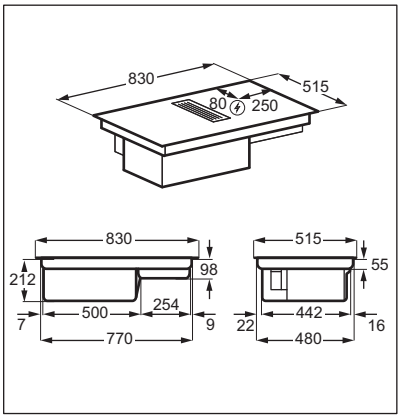
Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

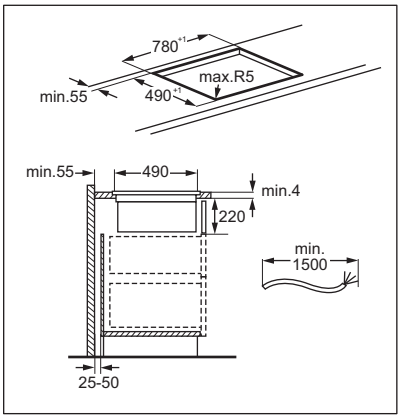
Följ anslutningsdiagrammet för hällen och anslutningsdiagrammet för fönsterbrytaren som finns i installationshäftet och/eller etiketterna under hällen.

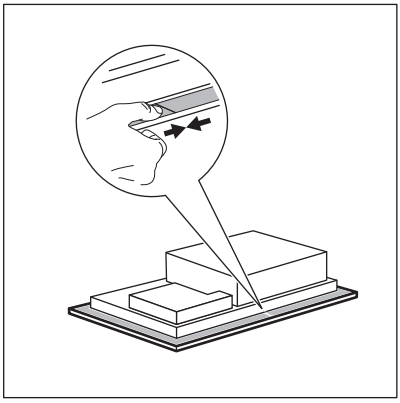


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

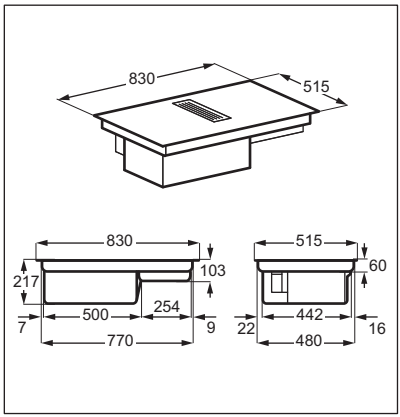
OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION

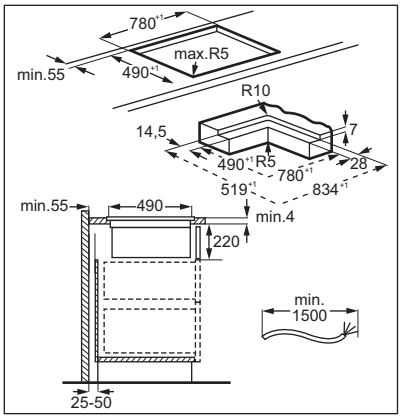


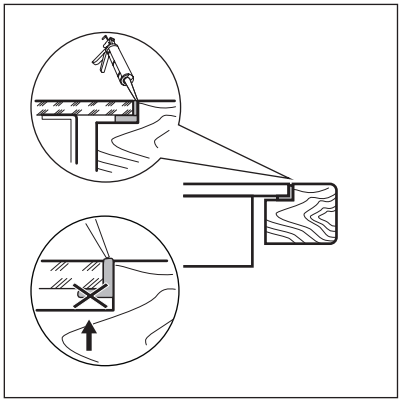




INFÄLLD INSTALLATION







Hitta videoguiden "Så installerar du din hällfläkt från Electrolux" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

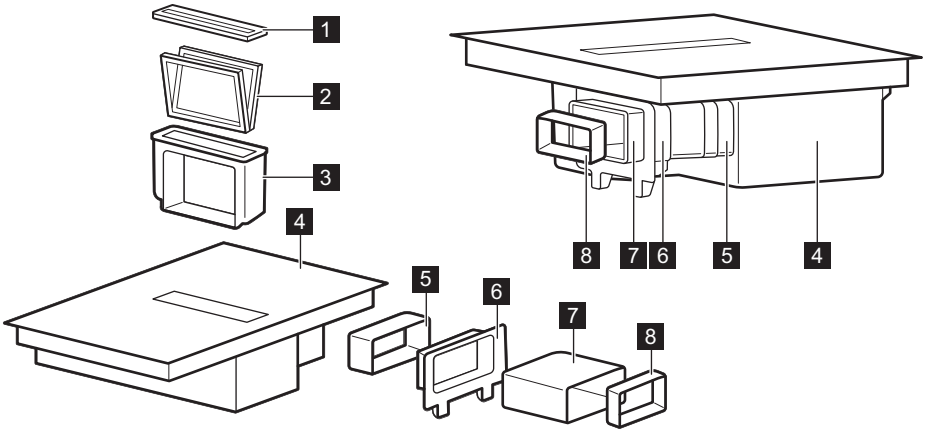
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Extractor Hob

Filterhusenhet
Se till att filtret placeras i huset med silversidan utåt före första användning. När filterhuset är monterat, placera det inuti kåpans hålrum och placera gallret på kåpan.

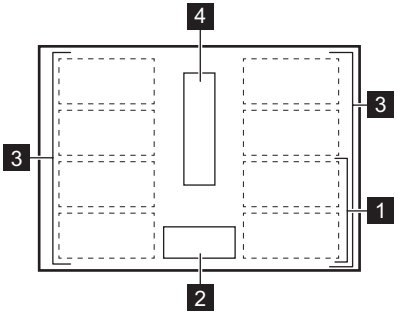
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Produktöversikt



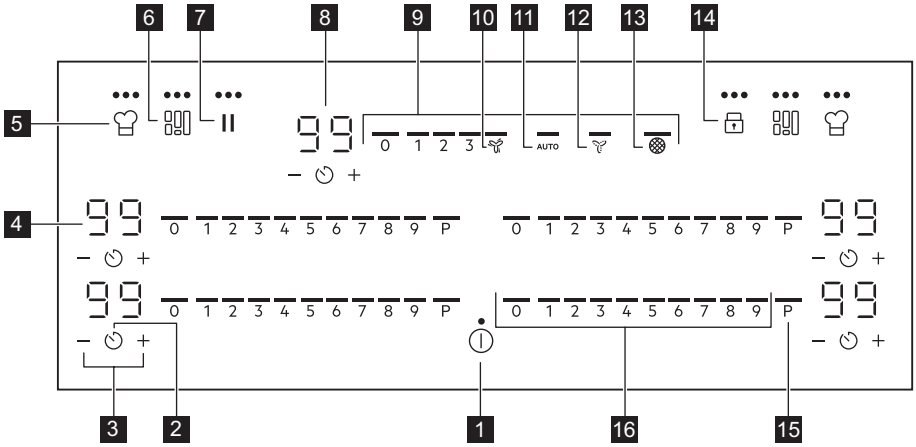
1 Galler
2 Filter
3 Filterhus
4 Häll
5 Slang
6 Skåpets bakre väggfäste
7 Slang
8 Adapter

4.2 Hällens layout



1 Induktionskokzon
2 Kontrollpanel
3 Flexibel induktionskokyta bestående av fyra sektioner
4 Fläkt

4.3 Kontrollpanellayout



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

	Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	⏻	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera produkten.
2	⏲	Tidtagning	För att ställa in funktionen.
3	+ / −	-	För att öka eller minska tiden.
4	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
5		PowerSlide	För att aktivera och avaktivera funktionen.
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	För att växla mellan funktionens tre lägen.
7	⏸	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8	-	Kokfläktens timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
9	-	Kåpans reglage	För att ställa in en fläkthastighet.
10		Boost	För att aktivera och avaktivera funktionen.
11	AUTO	Automatiskt läge för fläkten	För att aktivera och avaktivera funktionen.

	Touch -kon- troll	Funktion	Beskrivning
12		Breeze	För att aktivera och avaktivera funktionen.
13		Indikator för fläktfilter	För att indikera och påminna om att fläktens filter ska rengöras.
14		Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
15	P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
16	-	Styrstång till häll	För inställning av värmeläge.

4.4 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
E + siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.
	Wi-Fi håller på att ansluta.
	Bluetooth håller på att anslutas.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Trådlös / app-anslutning

För att kunna använda appen måste hällen vara inbyggd. Onboarding kan göras med Wi-Fi eller Bluetooth (rekommenderas).

1. Ladda ner My Electrolux Kitchen från App Store
2. Öppna appen och registrera dig för att få ett konto.
3. Lägg till en ny produkt.
4. Håll intryckt tills och börjar blinka.
5. Följ instruktionerna i appen för att slutföra introduktionsprocessen.

När introduktionen är klar och slutar blinka.

Byta nätverk

För att ändra nätverket måste du glömma det aktuella nätverket och starta introduktionsprocessen igen.

1. Gå till Meny > Användarinställningar > Introduktion och ändra inställningen från På till Av.

Se "Menystruktur".

Nätverket glöms bort.

2. Öppna appen och starta introduktionsprocessen igen.

Se "Trådlös / app-anslutning".

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Kokkärlsdetektering

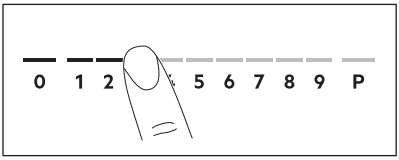
Den här funktionen indikerar att det finns kokkärl på hällen och avaktiverar kokzonerna om inget kokkärl detekteras under en tillagningssession.

Om du sätter kokkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge visas indikatorn över 0 på inställningslisten.

Om du tar bort kokkärlet från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärlet på den aktiverade kokzonen inom 60 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

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

6.3 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visas upp till den valda värmeinställningsnivån.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.4 PowerBoost

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

Se avsnittet "Teknisk data".

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

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.5 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

VARNING!
▤ / ▬ / ▁ Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

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

Indikatorerna ▤ / ▬ / ▁ visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.6 Tidtagning

Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning. Du kan ställa in funktionen för fläkten separat. Se avsnittet "Huvfunktioner".

1. Tryck på ⏲. 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden (00-99 minuter).

3. Tryck på ⏲ för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.

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

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

Timern avslutas med nedräkning, en signal ljuder och 00 blinkar. Kokzonen stängs av. Tryck på valfri symbol för att stoppa signalen och blinka.

Signalur

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

Timern avslutas med nedräkning, en signal ljuder och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stoppa signalen och blinka.

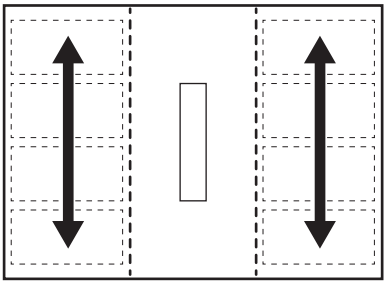
För att avaktivera funktionen: tryck på ⏲ och −. Återstående tid räknas ned till 00.

6.7 Effektreglering

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

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeinställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.
- Fläkten är alltid tillgänglig som en elektrisk belastning.

Se bilden för möjliga kombinationer där effekten kan fördelas mellan kokzonerna.



6.8 Kåpfunktioner

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

Aktivera och avaktivera fläkten

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

1. Tryck på en av fläkthastighetsnivåerna (1-3) på fläktens reglage för att aktivera fläkten.

En signal hörs och indikatorer ovanför fläktens kontrolllist visas.

2. Justera fläkthastigheten efter behov genom att trycka på någon av de tillgängliga nivåerna på fläktens reglagelist.
3. Tryck på 0 på fläktens reglagelist för att avaktivera fläkten.

Indikatorerna ovanför fläktens kontrolllist försvinner.

AUTO

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

När du använder hällen för första gången aktiveras funktionen normalt som standard.

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

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

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

En signal hörs och en indikator ovanför symbolen visas.

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

Köksfläkten reagerar på värmeinställningsnivån och ökar eller minskar fläkthastigheten därefter. Indikatorerna ovanför fläktens kontrolllist visas.

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

Om restvärmeindikatorn visas AUTO fortsätter fläkthastigheten att justeras. Om den återstående värmen är låg, Breeze kan även den starta.

5. För att avaktivera funktionen under tillagning och växla till det manuella läget för fläkten, tryck på AUTO eller någon annan inställning på spisfläktens inställningslist.

En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen försvinner.

Automatiska lägen – fläkthastighetsnivåer

Huv-läge	Restvärmenivå (hällen är avstängd)				Restvärmenivå (hällen är på)			Kokar	Stekning
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1	1
H3	-	-			-	1	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	2	3

Om du avaktiverar hällen medan AUTO den är igång kommer funktionen att kommas ihåg för nästa tillagningssession.

Timer för fläkt

Använd funktionen för att ange hur länge fläkten ska vara igång.

Det går inte att ställa in fläktens timer medan fläkten är avstängd.

1. Tryck på ⏲ bredvid fläktens kontrollpanel.
2. Tryck på + eller — för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på ⏲ för att starta timern.

Timern börjar räkna ned.

- När timern är klar stängs fläkten av.
- Det går att ställa in fläktens timer medan AUTO är på. Om AUTO avaktiverar fläkten innan den inställda tiden tar slut återställs timern.
- Om timern avaktiverar fläkten före kommer AUTO funktionen att stängas

av. Indikatorerna över 0 och AUTO försvinner.
- I båda fallen aktiveras AUTO nästa gång du sätter på hällen.

Boost

Funktionen aktiverar fläktfläkten vid maximal hastighet.

Tryck på för att aktivera funktionen. En signal hörs och en indikator ovanför symbolen visas.
Funktionen kan användas utan avbrott i högst 10 minuter. Efter den tiden ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Breeze

Funktionen ställer in fläkten på en extra låg hastighet. Fläkten börjar gå med en minimal ljudnivå omedelbart efter att funktionen har aktiverats. Du kan använda funktionen efter tillagningen för att ta bort eventuella kvardröjande lukter eller ånga.

För att aktivera funktionen när hällen är avstängd:

1. Tryck på:

En signal hörs och en indikator ovanför symbolen visas. En timer inställd på 60 minuter visas på displayen bredvid fläktens kontrollfält.

2. Justera timern med + eller — vid behov.

När timern är klar stängs fläkten av automatiskt.

6.9 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Symbol	Inställning	Möjliga alternativ
C1	Wi-Fi	På / Av (--)
C2	Wi-Fi Signalstyrka	Tre nivåer av signalstyrka.
C3	Introduktion	På - hällen är inbyggd. Av (--) - nätverket glöms bort.
b	Ljud	På / Av (--)
h	Huvläge	1 - 4
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

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

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

För att lämna menyn: tryck på ⏻.

ⓘ För mer information om inställningar och enklare menynavigering, ladda ner My Electrolux Kitchen .

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.

ⓘ Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:
- du trycker på ⏻,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

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

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

Fläkthastighets-inställning	Huven stängs av efter
1	10 timmar
1 - 3	10 timmar
4	10 min

7.2 Paus

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

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

Värmeinställningen sänks till 1. Husfläktens hastighet minskar till 1.

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

Föregående värmeläge / fläkthastighetsläge tänds.

7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar att värmeinställningen / fläktens hastighetsinställning ändras av misstag.

Ställ först in värmeläge / fläkthastighet.

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

Funktionen avaktiveras när du stänger av hällen.

7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

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

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

För att avaktivera funktionen: tryck på ⏻. Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 🔒 3

sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med ⏻.

Matlagning med aktiverad funktion:

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

7.5 Flexibel induktionskokyta

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

FlexiBridge-funktion

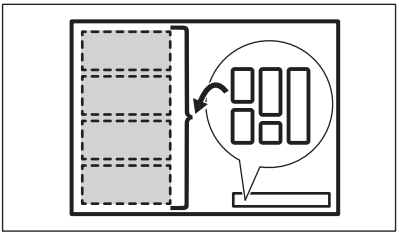
Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner. Avsnitten kan kombineras till två kokzoner av olika storlek eller till en stor kokzon. Du väljer kombinationen av sektionerna genom att välja det läge som passar storleken på kokkärlet du vill använda. Det finns tre lägen: Standard / Stor platta / Större platta.

Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

Växla mellan lägena

För att växla mellan lägena, tryck på ▦. Värmelägesnivåerna kommer att behållas.

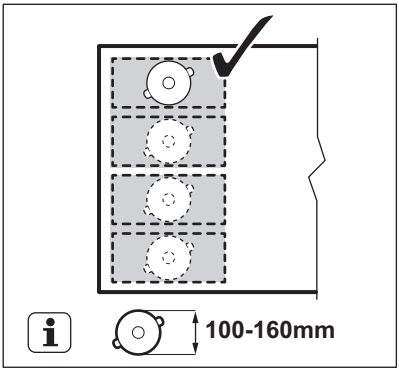
På vissa modeller finns det två flexibla matlagningsytor, vänster och höger. Använd symbolerna och kontrolllisterna på hällens högra sida för att använda den flexibla tillagningsytan på höger sida.



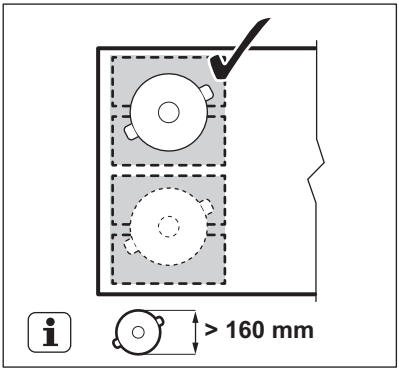
Kokkärlets diameter och placering

Välj det läge som är lämpligt för storleken och formen på kokkärlet. Kokkärlet ska täcka det valda området så mycket som möjligt.

Placera kokkärlet med en bottendiameter som är mindre än 160 mm i mitten på en enda sektion. Du kan använda en stekgryta för vid flexibel zon och max flexibel zon.



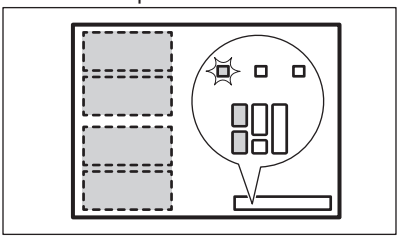
Placera kokkärlet med en bottendiameter som är större än 160 mm i mitten mellan två sektioner.



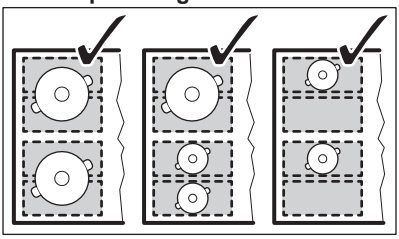
FlexiBridge Standardläge

Detta läge aktiveras som standard när du aktiverar funktionen. Den ansluter sektionerna till två separata kokzoner. Du kan ställa in värmeläget för varje område separat. Använd de två

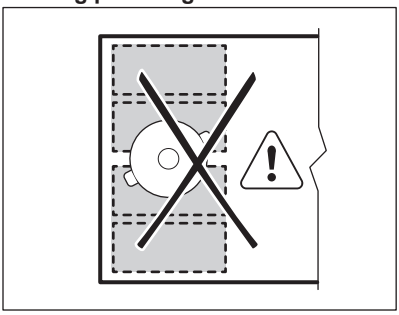
kontrollfälten på vänster sida.



Korrekt placering av kokkärl:

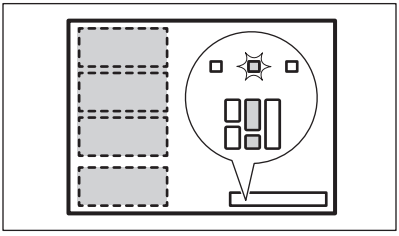


Felaktig placering av kokkärl:



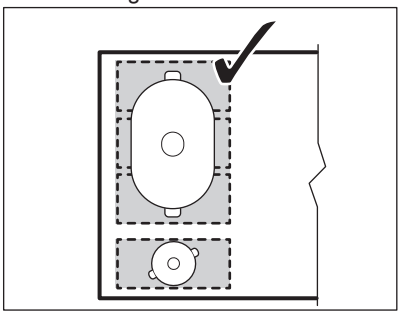
FlexiBridge Big Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på tills du ser rätt lägesindikator . Det här läget ansluter de tre bakre sektionerna till en kokzon. Den främre sektionen är inte ansluten utan fungerar som en separat kokzon. Du kan ställa in värmeläget för varje område separat. Använd de två kontrollfälten på vänster sida.

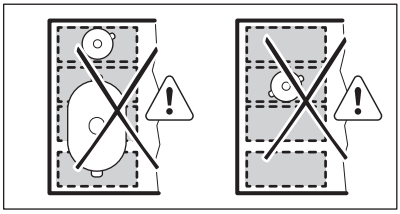


Korrekt placering av kokkärl:

Se till att placera kokkärlet på de tre anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än två sektioner blinkar inställningslisten och efter 2 minuter stängs zonen av.

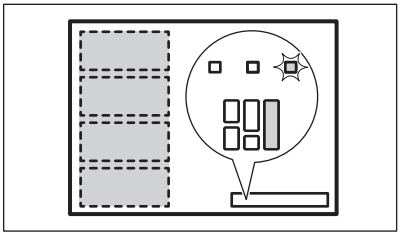


Felaktig placering av kokkärl:



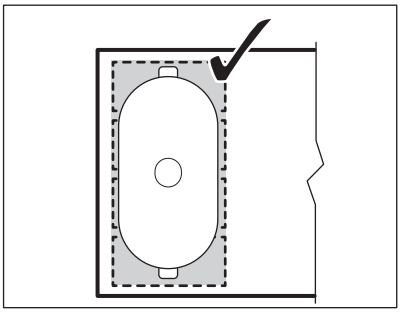
FlexiBridge Max Bridge-läge

Aktivera läget genom att trycka på tills du ser rätt lägesindikator . Detta läge kopplar samman alla sektioner till en kokzon. Ställ in värmeläget med de två inställningslisterna till vänster.

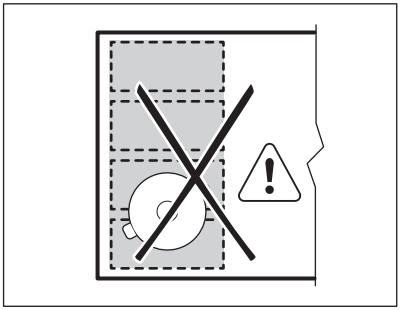


Korrekt placering av kokkärl:

Se till att placera kokkärlet på de fyra anslutna sektionerna. Om du använder kokkärl som är mindre än tre sektioner blinkar inställningslisten och efter 2 minuter stängs zonen av.



Felaktig placering av kokkärl:



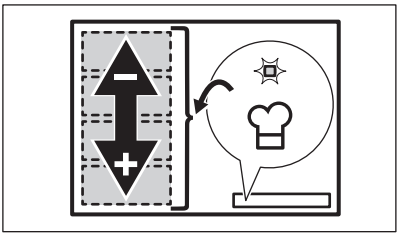
PowerSlide

Med den här funktionen kan du ändra temperaturen genom att flytta kokkärlet till ett annat ställe på induktionshällen.

- Funktionen delar in induktionshällen i tre områden med olika värmelägen. Hällen känner av kokkärlets position och justerar värmeläget som motsvarar positionen.
- Du kan placera kokkärlet i främre, mellersta eller bakre läget. Högsta effektläget får du om du placerar kokkärlet i främre läget. För att minska värmeläget, flytta kokkärlet till det mellersta eller bakre läget.
- När du aktiverar funktionen för första gången får du följande standardvärmeinställningar: 9 för det främre läget, 6 för det mellersta läget och 3 för det bakre läget.
- Du kan ändra standardvärmeinställningarna för varje zon separat. Hällen kommer ihåg dina värmeinställningar nästa gång du aktiverar funktionen.
- Värmelägesdisplayen på den främre vänstra inställningslisten visar värmeläget för denna funktion. **Ändra värmeinställningen på vänstra främre kontrollfältet.** Den vänstra bakre inställningslisten är avaktiverad medan funktionen är igång.

På vissa modeller finns det två flexibla matlagningsytor, vänster och höger. Använd den främre högra manöverspaken för att styra PowerSlide på höger sida.

Använd endast en kastrull med en bottendiameter på 160 mm när du använder funktionen.



1. Placera rätt kokkärl till vänster på framsidan av kokzonen.
2. Tryck och håll in ⏻ för att aktivera hällen.

En signal hörs och indikatorerna ovanför ⏻ och ▥ visas.

3. Tryck på 🍳 för att aktivera funktionen.

En signal hörs och en indikator ovanför symbolen visas.

4. Flytta kokkärlet fram och tillbaka på kokzonen efter behov.

Värmeinställningsnivån på inställningslisten justeras automatiskt.

5. För att ändra de förinställda värmelägena flyttar du kokkärlet till det område du vill justera först.
6. Tryck på någon av de tillgängliga värmelägesnivåerna på den vänstra främre inställningslisten.

De uppdaterade värmelägesnivåerna kommer att kommas ihåg nästa gång du använder funktionen.

7. Upprepa proceduren för de återstående kokzonerna vid behov.

8. För att avaktivera funktionen, tryck på . Du kan också trycka på 0 i det främre vänstra kontrollfältet.

En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen försvinner.
Värmeinställningsnivån ändras till 0.
Du kan ställa in en timer medan PowerSlide är igång. I det här fallet stänger timern inte av kokzonerna när den inställda tiden tar slut. Timern påverkar alla tre kokzoner som aktiveras av -funktionen samtidigt.

8. RÅD OCH TIPS

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kokkärl

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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärl.

- Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kokkärlsmaterial

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

Kokkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

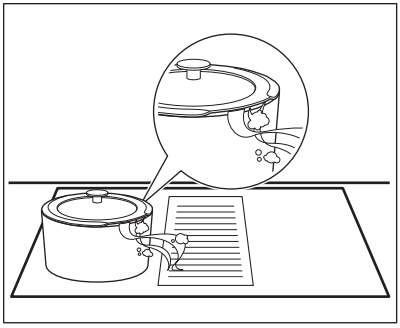
Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Kokkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärl som är större än vad som anges i avsnittet ”Specifikationer för kokzonen”. Undvik att hålla kokkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hällfunktionerna.

Se ”Tekniska data”.

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera tillagningssessionerna vid sidan av fläkten kan du använda de speciella ångventilerade locken med dina kokkärl. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot kåpan, vilket minimerar oönskad matos och hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera storlekar för att passa de flesta vanliga typer av kokkärl. Mer information finns på vår webbplats.



8.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

8.4 Exempel på matlagningstillämpningar

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

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Håll tillagad mat varm.	efter behov	Sätt på ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Blanda då och då.
1 - 2	Solidifiera: fluffiga omelett, bakade ägg.	10 - 40	Laga mat med lock på.
2 - 3	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4 - 5	Ångkoka potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Skonsam fritös: schakt, kalv cordon bleu, kotletter, rissoler, korvar, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	vänd efter halva tiden
7 - 8	Grovstekt, hargbrun, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	vänd efter halva tiden
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp stora mängder vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för

- Gallret som täcker kåpan är tillverkat av aluminium och rostfritt stål. Du kan sätta kokkärl på den när fläkten inte är igång. Den kommer inte att orsaka några skador.
- När AUTO läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje tillagningssession. Hastigheten ökar gradvis. Du kan också justera fläktens hastighet manuellt.
- I händelse av avgasinstallation måste du installera en fönsterbrytare. Du måste köpa den separat eftersom den inte medföljer fläkten. Fönsterknappen måste installeras av en behörig tekniker. Se installationshäftet.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärlen dras på ytan. Du kan rengöra området på vanligt sätt.

9.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9.3 Rengöring av kåpan

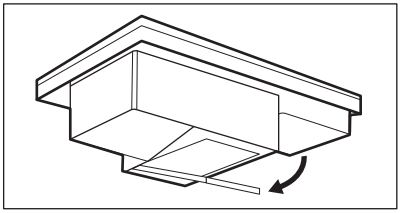
Galler

Gallret driver in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin.

Vattentank

Det finns en vattentank under kåpan. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Kom ihåg att tömma vattentanken regelbundet.

Innan du öppnar vattentanken, placera en behållare eller en bricka under den för att samla upp vatten. Öppna vattentanken genom att dra ut spärrarna och öppna dem en i taget.



VARNING!
Se till att du inte låter vatten komma in i kåpan.

Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

- stäng av fläkten i första hand,
- lyft upp gallret och rengör huven försiktigt med en fuktig trasa eller svamp och ett milt rengöringsmedel,

- torka bort överflödig vätska som samlats på undersidan av kåpan med en svamp eller torr trasa,
- slå på fläkten, ställ in fläkthastigheten på 2 eller högre och låt den gå en stund för att få bort kvarvarande fukt.

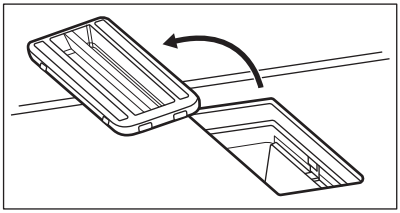
9.4 Rengöring av fläktfiltret

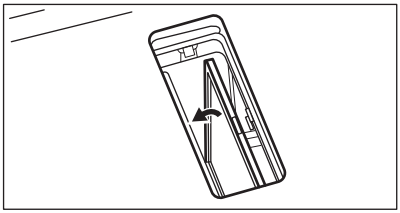
Filtret förhindrar att fettpartiklar kommer in i fläktsystemet. Rengör filtret regelbundet och regenerera det regelbundet.

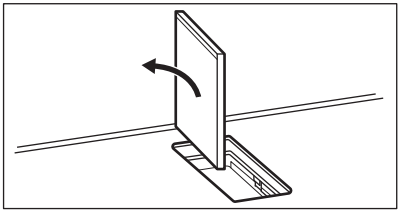
Normal rengöring

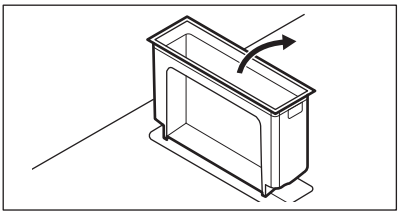
Rengör filtret så snart det ansamlade fettet syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att filtret rengörs var 10:e till 20:e timme eller oftare vid behov.

1. Ta försiktigt bort filtret och filterhöljet. De sitter precis under gallret i mitten av hällen.









2. Rengör kåpans hålighet med ett rengöringsskum.
3. Tvätta filtret och filterhöljet manuellt i varmt vatten utan att använda rengöringsmedel eller nötande svampar. Du kan också diska det i diskmaskin i 65–70 °C (med ett program som varar längre än 90 minuter), utan diskmedel och utan disk i samma diskcykel. Endast plastdelarna kan rengöras med rengöringsmedel.
4. Torka filtret i ugn i 20-30 minuter vid 70 °C. Se till att använda en ugnsfunktion utan fläkt.

Sätt tillbaka filtret och filterhöljet när de är helt torra.

Regenerering av filtret

Hällen har en inbyggd räknare som påminner dig om att regenerera filtret. Räknaren startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 100 timmars användning börjar filterindikatorn att blinka för att indikera att det är dags att regenerera filtret. Aviseringen visas i 30 sekunder efter att du har stängt av fläkten och hällen. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen.

Det maximala antalet regenereringscykler är 6–7. Därefter måste filtret bytas ut mot ett nytt.

1. Rengör filtret manuellt eller i diskmaskin, enligt beskrivningen ovan (normal rengöring).
2. Sätt filtret i ugnen på 80–110 °C i 60 minuter. Se till att använda en ugnsfunktion utan fläkt.
3. Sätt tillbaka filtret och filterhuset.

Återställ räknaren.

Återställ räknaren

1. Rengör och regenerera först filtret och sätt sedan tillbaka det i kåpan.
2. Tryck snabbt på ⊛ medan indikatorn blinkar.

Räknaren startar om.

VARNING!
Ett smutsigt filter kan utgöra en brandrisk.

10. FELSÖKNING

VARNING!
Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget för 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touch-kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se ”Daglig användning”.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pipljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din häll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se ”Effektreglering”.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ⏻.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
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.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se ”Daglig användning”.
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet.	Kokkärlet står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kokkärlet i rätt läge på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kokkärlet beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
	Diametern på kokkärlets botten är felaktig för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kokkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
Indikatorn ovanför symbolen tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se ”Daglig användning”.
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se ”Råd och tips”.
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se ”Tekniska data”.
	FlexiBridge (Flexible Bridge) är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner i funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
Kontrollfältet blinkar två gånger och stängs av.	PowerSlide är på. Två kastruller placeras på den flexibla induktionskokzonen eller kokkärlet täcker mer än en kokzon som aktiveras av funktionen.	Använd bara en kastrull. Se ”Flexibel induktionskokzon”.
Kontrollfältet för kåpan blinkar och kåpan startar inte eller stängs av.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret (du kan behöva installera fönsterbrytaren, se "Råd och tips för kåpan"). Tryck på valfri symbol. Kåpan fungerar igen.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när kåpans funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt kåpan är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt kåpan är otillräcklig.	Stäng av kåpan och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut kåpans filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se "Underhåll och rengöring". Låt kåpsystemet torka under en dag och aktivera sedan kåpan igen.
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot kåpan. Se "Råd och tips" för information om de speciella ångventilerade locken som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
	Kåpans filter är övermättat.	Rengör kåpans filter och återställ meddelandet. Se "Underhåll och rengöring".
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen. Ytterligare information finns i appen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om E visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
 blinkar.	Den trådlösa anslutningen har brutits.	Återställ den trådlösa anslutningen. Kontrollera ditt hemnätverk. Försök att återansluta till nätverket om problemet kvarstår. Se "Före första användning" > "Byta nätverk".

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell HHKF870S
Typ 66 D4A 05 CA
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 230 00
220–240 V/400 V 2N 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 100

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

För bästa resultat bör kokkärl som är större än måtten tabellen undvikas.

11.3 Huvudsaklig anslutningsinformation

Frekvens / protokoll	Wi-Fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 a-n (endast för inomhusbruk)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz / DSSS
Max. effekt	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Kryptering	WPA, WPA2	

Vägledning angående artikel 10 (10) i RED (direktiv 2014/53/EU) från och med den 5 november 2020. Lista över länder: Belgien, Bulgarien, Tjeckien, Danmark, Tyskland, Estland, Irland, Grekland, Spanien, Frankrike, Kroatien, Italien, Cypern, Lettland, Litauen, Luxemburg, Ungern, Malta, Nederländerna, Österrike, Polen, Portugal, Rumänien, Slovenien, Slovakien, Finland, Sverige, Norge, Island, Liechtenstein, Schweiz, Turkiet, Storbritannien

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation*

Modellidentifiering	HHKF870S
Typ av häll	Inbyggnadshäll

Antal kokområden		2
Uppvärmningsmetod		Induktion
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 45,8 cm B 21,4 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Höger	L 45,8 cm W 21,4 cm
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	191,1 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Höger	191,1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		191,1 Wh/kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

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

12.2 Energibesparing

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

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

13. MILJÖSKYDD

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

www.electrolux.com/shop



867373069-B-122022

CE