



**HOI630MF**

**Brugsanvisning**

Kogesektion

**Käyttöohje**

Keittotaso

**Bruksanvisning**

Inbyggnadshäll

**DA 2**

**FI 19**

**SV 36**



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



**Electrolux**

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



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



Få bedre service ved at registrere dit produkt:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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


## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service: Model, PNC, Serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	9
6. RÅD OG TIP.....	13
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	15
8. FEJLFINDING.....	15
9. TEKNISKE DATA.....	17
10. ENERGIEFFEKTIV.....	18

## 1. OM SIKKERHED

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

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

## **1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer**

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

## **1.2 Generelt om sikkerhed**

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

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

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.

- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

## 2.2 Tilslutning, el



### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med netttilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.

- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug



### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 2.5 Service

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

## 2.6 Bortskaffelse



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

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

## 3. INSTALLATION



#### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

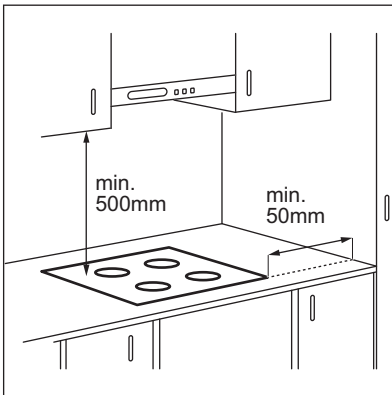
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

## 3.3 Tilslutningskabel

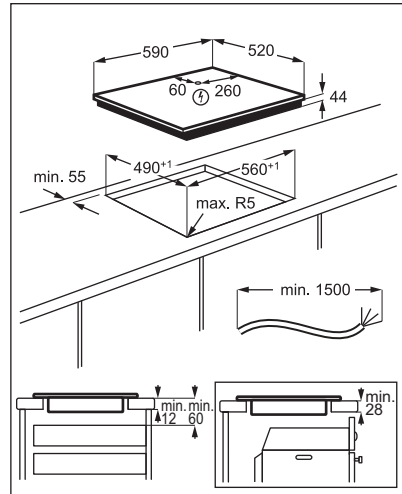
- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Service A/S.

## 3.4 Montering

Hvis du installerer kogesektionen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



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



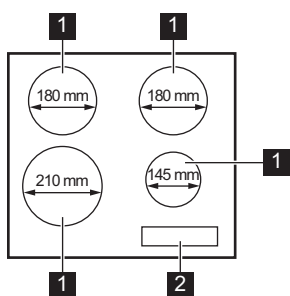
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



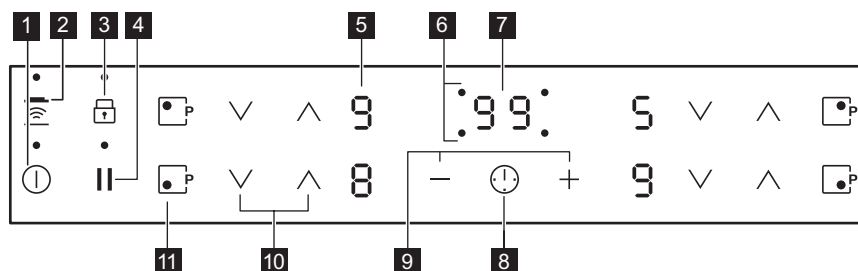
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogesektionen



- 1 Induktionskogezone
- 2 Kontrolpanel


### 4.2 Oversigt over betjeningspanel













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

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1	ⓘ	ON/OFF Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Hob²Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3	Lås / Børnesikring	Låser/låser op for betjeningspanelet.
4		Pause Aktiverer/deaktiverer funktionen.
5	-	Display for varmetrin Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay Viser tiden i minutter.
8	⊙	- Vælger kogezone.



Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
9	+ / -	Øger eller mindsker tiden.
10	∧ / ∨	Indstilling af et varmetrin.
11	 PowerBoost	Aktiverer funktionen.


### 4.3 Display for varmetrin

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

### 4.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

 Forbrændingsrisiko ved restvarme.

Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezonerne, du bruger. Kontrollamperne

kan også blive tændt for tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem.

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


## 5. DAGLIG BRUG



#### ADVARSEL!



Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering


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

## 5.2 Automatisk slukning





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

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

**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
 1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 time

## 5.3 Varmetrin

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




## 5.4 Automatisk opvarmning

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og reducerer derefter til det korrekte niveau.

 For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på  ( tændes). Tryk

straks på  tændes). Tryk straks på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på .

## 5.5 PowerBoost

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

 Se kapitlet "Tekniske data".

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på  ( tændes).


**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  eller .

## 5.6 Timer



• **Nedtællingstimer**


Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.


Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.


**Sådan indstilles kogezone:** Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.


**Sådan aktiveres funktionen eller ændres**

**tiden:** Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  for at indstille kogezone, og tryk derefter på

. Uret tæller ned til 00. Lampen for kogezone forsvinder.


 Når nedtællingen ender, udsendes der et lydssignal, og **00** blinker. Kogezonen slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

#### • Minutur


Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet

.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  og tryk derefter på timerens **+** eller **-** for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydssignal, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  og derefter på **-**. Uret tæller ned til **00**.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 5.7 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner, der tændes på den laveste varmeindstilling.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

Tryk på **||** for at aktivere funktionen.



 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.


**For at slå funktionen fra** skal du trykke på **||**. Det forrige varmetrinindstilling tændes.


## 5.8 Lås

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

**Indstil først varmetrinnet.**





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





**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.




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


## 5.9 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.





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



**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

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


Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

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

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på **+** på Timer for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
  -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

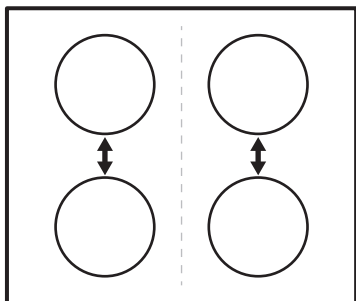
Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

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

## 5.11 Effektstyring

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.

- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3700 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezone, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3700 W.
- Funktionen reducerer effekten til de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det valgte varmetrin og det reducerede varmetrin. Efter noget tid forbliver varmetrinsvisningen af de reducerede zoner på det reducerede varmetrin.



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

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

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

### Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, hver gang du

anvender kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Automatiske tilstande

	Automa- tisk lys	Kog- ning <sup>1)</sup>	Steg- ning <sup>2)</sup>
Tilstand H0	Fra	Fra	Fra
Tilstand H1	Til	Fra	Fra
Tilstand H2 <sup>3)</sup>	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
Tilstand H3	Til	Fra	Blæserha- stighed 1
Tilstand H4	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 1
Tilstand H5	Til	Blæserha- stighed 1	Blæserha- stighed 2
Tilstand H6	Til	Blæserha- stighed 2	Blæserha- stighed 3

- 1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af den automatiske tilstand

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


- i** Deaktivér funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.






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

### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. For

at gøre dette skal du berøre , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen,

indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



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

### Sådan tændes lyset

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



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogepladen.

## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

#### Kogegrejets materiale

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

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

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

#### Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.
- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

### 6.2 Lyden under drift

**Hvis du kan høre:**

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).

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

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



### 6.3 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
 - 1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2.	Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.
1 - 2.	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2. - 3.	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen.
3. - 4.	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4. - 5.	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4. - 5.	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
5. - 7	Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

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

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med


hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

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



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

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

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

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

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

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

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

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

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

## 8. FEJLFINDING






### ADVARSEL!



Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob®Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er tændt.	Se "Daglig brug".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du stiller det for tæt på betjeningsknapperne.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke noget kogegrej på zonen.	Sæt kogegrej på zonen.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".



Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.

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

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

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

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Model HOI630MF  
Type 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 007 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fremstillet i Tyskland  
7.35 Kw



### 9.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominal effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varig-hed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste venstre	2300	3700	10	125 - 210
Bageste venstre	1800	2800	10	145 - 180
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIV

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

Identifikation af model	HOI630MF	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezone (Ø)	Forreste venstre	21,0 cm
	Bageste venstre	18,0 cm
	Forreste højre	14,5 cm
	Bageste højre	18,0 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	178,4 Wh/kg
	Bageste venstre	184,9 Wh/kg
	Forreste højre	183,2 Wh/kg
	Bageste højre	184,9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

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


### 10.2 Energibesparelse


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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

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

## 11. MILJØHENSYN

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

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## SINUN PARHAAKSESI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja korjausohjeita:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme.

Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

Yleisohjeet ja vinkit

Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	19
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	21
3. ASENNUS.....	23
4. TUOTEKUVAUS.....	24
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	26
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	30
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	32
8. VIANMÄÄRITYS.....	32
9. TEKNISET TIEDOT.....	34
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	35

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

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

varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

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

## **1.2 Yleiset turvallisuusohjeet**

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

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

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojaesineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosa ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

## 2.2 Sähköliitännät



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalaitteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääranlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.
- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioitu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Käyttö



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

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

cm:n turvapäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineksia kuumaan öljyyn.



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksien jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



#### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

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

tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

## **2.4 Hoito ja puhdistus**

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## **2.5 Huolto**

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

## **2.6 Hävittäminen**



#### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

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

## **3. ASENNUS**



#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### **3.1 Ennen asentamista**

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

Sarjanumero .....

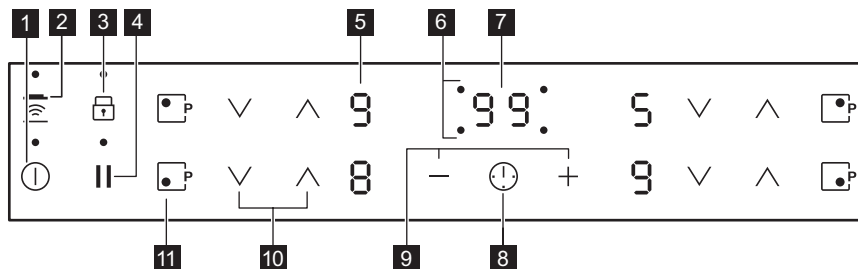
### **3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot**

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin,





## 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet




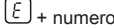






Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus	
1	Ⓜ	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Hob²Hood	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	🔒	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
4		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaismet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	🕒	-	Keittoalueen valitseminen.
9	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	⬆ / ⬇	-	Tehotason säätäminen.
11	Ⓜ	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.

## 4.3 Tehotasojen näytöt


Näyttö	Kuvaus
0	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 9 / 2 - 6	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.

Näyttö	Kuvaus
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

#### 4.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



##### VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä

olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

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


## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



##### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Keittotasoa kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu


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

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu,





liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotason pois kytkemisaika
 1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

### 5.3 Tehotaso

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


### 5.4 Automaattinen kuumentaminen

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.





Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

#### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa  ( syttyy).

Kosketa heti painiketta  ( syttyy).

Kosketa heti -painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta .

### 5.5 PowerBoost

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



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

#### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa  ( syttyy).

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  tai .


### 5.6 Ajastin

#### • Ajanlaskuajastin



Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


#### Keittoalueen asettaminen:

kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.



#### Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan

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

#### Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:

kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

#### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.




Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**. Keittoalue kytketty pois toiminnasta.




#### Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .

#### • Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .



#### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen  -painiketta ja sitten  tai  -painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu **00**.

#### Äänimerkin deaktivoiminen:

kosketa painiketta .

## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.


## 5.7 Tauko

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.


Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso palautuu.

## 5.8 Lukko

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

### Aseta ensin tehotaso.

## Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytketty päälle.







Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.9 Lapsilukko




Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

## Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke



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


## Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kytke keittotaso toimintaan painikkeella .


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

## Voit ohittaa toiminnon vain yhtä





keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.


Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.



**Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket

keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.


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


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

Kosketa  -painiketta Ajastin seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytketty automaattisesti pois päältä.

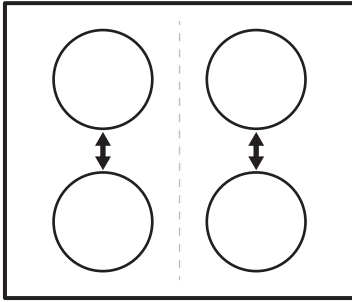
Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

## 5.11 Tehonhallinta

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3700 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytketty toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3700 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.

- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.



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

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



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

### Toiminnon käyttäminen automaattisesti

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

## Automaattitilat






	Auto- maatti- nen valo	Keittämi- nen <sup>1)</sup>	Paistami- nen <sup>2)</sup>
Tila H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H1	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H2 <sup>3)</sup>	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H3	Päällä	Pois päältä	Puhaltimen nopeus 1
Tila H4	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H5	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
Tila H6	Päällä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

### Automaattitilan muuttaminen

- Kytke laite pois päältä.
- Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
- Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
- Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syttyy.
- Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.



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



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

### Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta keittotason ollessa toiminnassa. Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti. Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen,

puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .



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

### Valon syyttäminen

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



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

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

#### Keittoastioiden materiaali

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

### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

#### Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Ks. "Tekniset tiedot".

## 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

### Jos kuulet:

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

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

## 6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
- 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2. - 3.	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisiin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3. - 4.	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4. - 5.	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4. - 5.	Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
5. - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisen friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

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

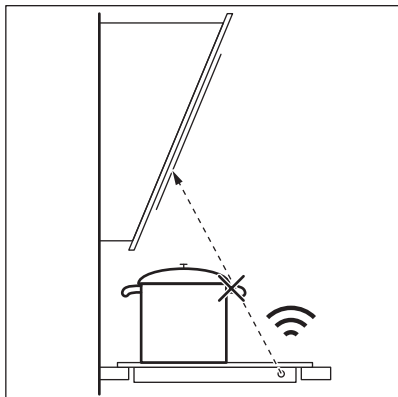
Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.

- Älä kohdistaa halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä,


keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso kuva.

**Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.**



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

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

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

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistä

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

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

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

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

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

## 8. VIANMÄÄRITYS







### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



## 8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseen.
Hob <sup>2</sup> Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Automaattinen kuumentaminen ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta toimii.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Ks. "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Ks. "Neuvoja ja vinkkejä".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Ks. "Tekniset tiedot".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli: HOI630MF  
 Tyyppi: 61 B4A 00 AA  
 Induktio 7.35 kW  
 Sarjanro .....  
 ELECTROLUX

PNC: 949 599 007 00  
 220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
 Valmistettu Saksassa  
 7.35 kW



### 9.2 Keittoalueiden määrittäykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kes- to enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3700	10	125 - 210
Vasemmalla takana	1800	2800	10	145 - 180
Oikealla edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	1800	2800	10	145 - 180

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

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

Mallin tunnus	HOI630MF	
Keittotasotyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittoalueiden määrä	4	
Kuumennustekniikka	Induktio	
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä	21,0 cm
	Vasemmalla takana	18,0 cm
	Oikealla edessä	14,5 cm
	Oikealla takana	18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä	178,4 Wh/kg
	Vasemmalla takana	184,9 Wh/kg
	Oikealla edessä	183,2 Wh/kg
	Oikealla takana	184,9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

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


#### 10.2 Energiansäästö


Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

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

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du väljer en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som grundar sig på årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du använder den, kan du vara trygg i vetskapen om 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](http://www.electrolux.com/support)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	36
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	38
3. INSTALLATION.....	40
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	42
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	43
6. RÅD OCH TIPS.....	47
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	49
8. FELSÖKNING.....	49
9. TEKNISKA DATA.....	51
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	51

## 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 av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **WARNING:** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.

- **ARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **ARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **ARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



**ARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.



**ARNING!**

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.
- 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.

- Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och 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 Användning



### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



### **VARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.

- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl 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.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för 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 Avfallshantering**



#### **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## **3. INSTALLATION**



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### **3.1 Före installationen**

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

Serienummer .....

### **3.2 Inbyggnadshällar**

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

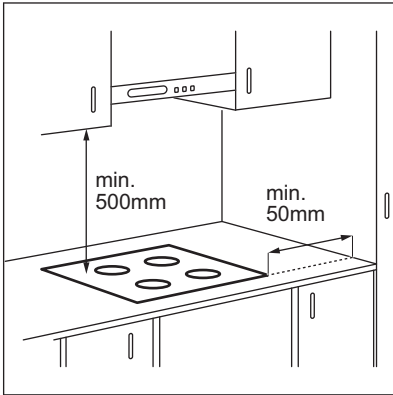
### **3.3 Nätkabel**

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

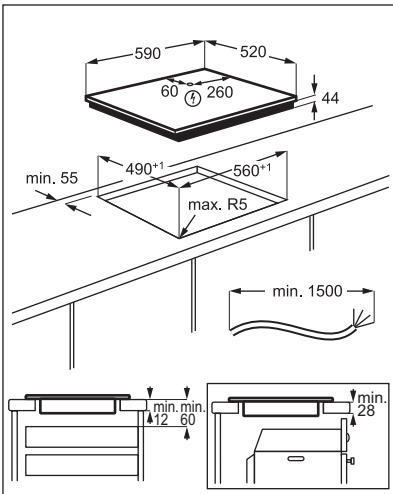
### **3.4 Montering**

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



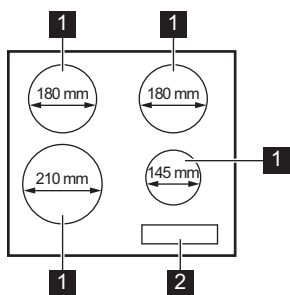


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



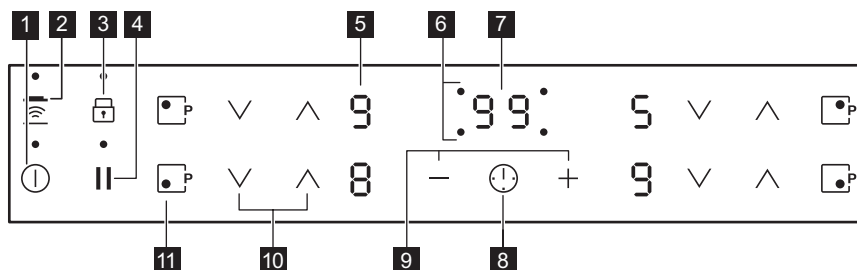
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av matlagingsytan




- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen













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 hällen.
2	☎	Hob²Hood För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	🔒	Knappås / Barnås För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4		Paus För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.
8	⚠	- För att välja kokzon.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
9	+ / -	För att öka eller minska tiden.
10	△ / ▽	För inställning av värmeläge.
11	 PowerBoost	För att aktivera funktionen.

### 4.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmnivån.
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

### 4.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



#### WARNING!

 Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

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


## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



#### WARNING!



Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera


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

## 5.2 Automatisk avstängning


Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- du använder ett olämpligt kokkärl.  
Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

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

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

## 5.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.


Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.





## 5.4 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på  ( tänds). Tryck omedelbart på

 ( tänds). Tryck omedelbart på  tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .



**För att avaktivera funktionen:** tryck på .



## 5.5 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på .  tänds.


**För att avaktivera funktionen:** tryck på  eller .



## 5.6 Timer


### • Nedräkningstimer



Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

**För att aktivera eller ändra tiden:** tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.


**För att avaktivera funktionen:** tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.






En ljudsignal hörs och **00** blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.



**För att stänga av ljudet:** tryck på .

## • Signalur

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

**Aktivera funktionen:** tryck på  och därefter på  eller  för timern för att ställa in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  och därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**.



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.7 Paus


Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till lägsta värmeinställning.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

**För att avaktivera funktionen,** tryck på . Föregående värmeläge slås på.

## 5.8 Knapplås

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

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.











När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.





## 5.9 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med





. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .



**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.


## 5.10 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)


Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på Timer för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

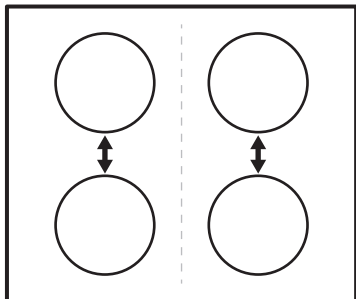
När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 5.11 Effektreglering

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.

- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.



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

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

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

### Använda funktionen automatiskt

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

## Automatiska lägen

	Automatiskt ljus	Kokning <sup>1)</sup>	Stekning <sup>2)</sup>
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 <sup>3)</sup>	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläckhastighet 1
Läge H4	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 1
Läge H5	På	Fläckhastighet 1	Fläckhastighet 2
Läge H6	På	Fläckhastighet 2	Fläckhastighet 3

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





### Ändra det automatiska läget

1. Stänga av produkten.
2. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på i 3 sekunder.
4. Tryck på några gånger tills tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

- i** När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

## Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt. Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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

## Aktivera belysningen

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



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

## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

- Kockärlats 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.

#### Kockärlsmaterial

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

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

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

#### Kockärlats mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Kockärl 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 kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

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



### 6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du

ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

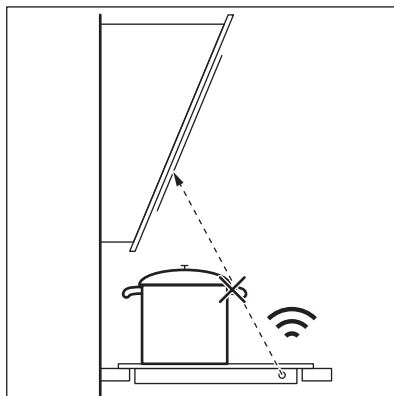
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2. - 3.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

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

När hällen används med funktionen:

- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.








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

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

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

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

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

## 8. FELSÖKNING








### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget för 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeläget på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus-läget är på.	Se "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontroller-na.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta effektläget har samma effekt som funktionen.
Effektläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är igång.	Se "Daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonen om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

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

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och

koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att

vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskylt

Modell HOI630MF  
Typ 61 B4A 00 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 007 00  
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



### 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3700	10	125 - 210
Vänster bak	1800	2800	10	145 - 180
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning		HOI630MF
Typ av häll		Häll för inbyggnad
Antal kokzoner		4
Uppvärmningsteknik		Induktion
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	178,4 Wh/kg 184,9 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


## 10.2 Energibesparing


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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

## 11. MILJÖSKYDD

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

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







CE

867358882-A-352020