



Thinking of you
Electrolux



EHH9967FOZ

CS	VARNÁ DESKA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
NO	PLATETOPP	BRUKSANVISNING	22
SV	INBYGGNADSHÄLL	BRUKSANVISNING	41



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	13
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	15
8. INSTALACE.....	17
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	20
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	21

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekrýje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
 - Spotřebič musí být uzemněn.
 - Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
 - Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
 - Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
 - Použijte správný typ napájecího kabelu.
 - Elektrické kabely nesmí být zamotané.
 - Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
 - Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
 - Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
 - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
 - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
 - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
 - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
 - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
 - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s

tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumíst'ujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

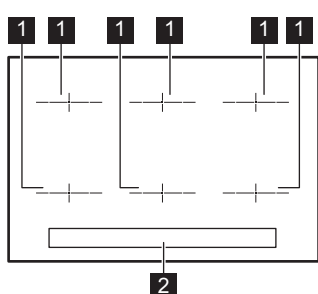
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhod'te síťový kabel.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

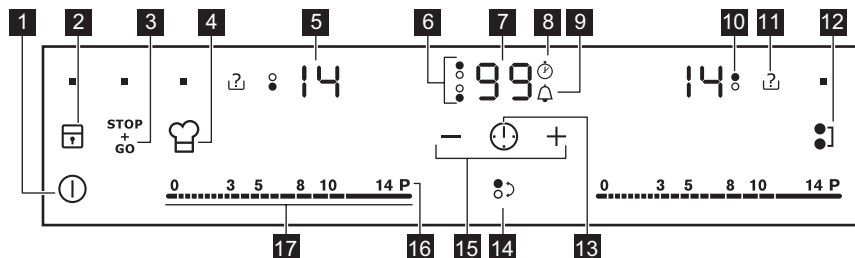
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- 1** Indukční varná zóna
- 2** Ovládací panel

3.2 Rozvržení ovládacího panelu





K ovládání spotřebiče použijte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 ①	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 [lock icon]	Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3 STOP+GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4 [chef hat icon]	Chef	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5 -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6 -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.

	Sen- zor- ové tlačít- ko	Funkce	Poznámka
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		CountUp Timer	Ukazuje zapnutou funkci.
9		Odpočítávání času / Min- utka	Ukazuje zapnutou funkci.
10		Kontrolka varné zóny.	Ukazuje, pro kterou zónu je nastavená teplota.
11		-	Ukazuje nepřítomnost nádobí na varné zóně, nevhodné nádobí nebo příliš malý průměr dna nádobí.
12		Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
13		-	Slouží k nastavení funkce časovače.
14		-	Slouží k volbě varné zóny.
15		-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
16	P	Funkce posílení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
17	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

3.3 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce Funkce posílení výkonu.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek /Dětská bezpečnostní pojistka.

Displej	Popis
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

3.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatel zobrazuje úroveň zbytkového tepla.


Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ




VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.


Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:


4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

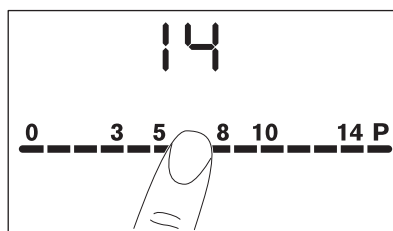
- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 , 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.

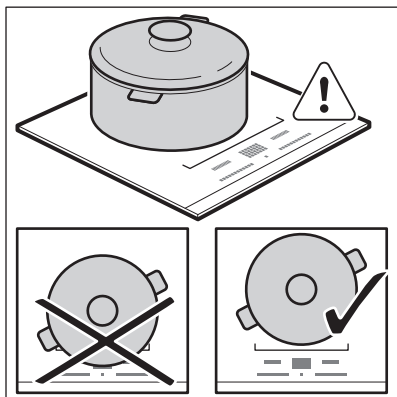


4.4 Ukazatel varné zóny

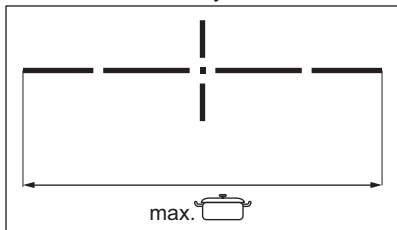


POZOR!

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektronických součástí.



Vodorovná linie zobrazuje maximální velikost varné nádoby.



Viz část „Technické informace“.

4.5 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna.

Tuto funkci můžete použít pro nádoby větší než 260 mm.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Zapnutí funkce: stiskněte Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Vypnutí funkce: stiskněte Varné zóny fungují opět nezávisle.

4.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P** (rozsvítí se). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí .

Vypnutí funkce: změníte nastavení teploty.

4.7 Funkce posílení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: změníte nastavení teploty.

4.8 Funkce Chef



Tato funkce zapne všechny varné zóny a automaticky u nich spustí funkci Bridge. Tato funkce nastaví stejnou teplotu, kterou jste posledně nastavili.


Při prvním zapnutí se levý pár zón nastaví na stupeň ohřevu , prostřední pár se nastaví na stupeň a pravý pár se nastaví na stupeň .

Zapnutí funkce: stiskněte Rozsvítí se kontrolka. Všechny varné zóny pracují devět minut. Pokud zůstanou varné zóny prázdné, rozsvítí se symbol Po devíti minutách zazní zvukový signál a prázdné varné zóny se nastaví na .

Chcete-li s touto funkcí pokračovat, postupujte takto: pro přidání či přesunutí nádoby na vypnutí pár varných zón stiskněte .

Tuto funkci vypnete takto:

- Stisknutím  vypnete tuto funkci pro vámi zvolené varné zóny a pro tento pár varných zón ponecháte poslední nastavení teploty. Kontrolka zhasne.
- Nastavte teplotu na  nebo nechte varné zóny vypnout pomocí Odpočítávání času. Kontrolka zhasne.



 Když je tato funkce vypnutá, zjištění nádoby trvá dvě minuty.


4.9 Časovač


Odpočítávání času




Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.



Nejprve zvolte varnou zónu, poté zvolte funkci. Volba funkce časovače je možná pouze u zapnutých varných zón po nastavení jejich teploty.


Nastavení varné zóny: stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny. Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .

Zapnutí funkce: stiskněte  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.


Kontrola zbývajících času: zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte  nebo .



Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí  a stiskněte . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.




 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.


Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .






 **CountUp Timer (Měřič času)**
Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.


Nastavení varné zóny (jestliže je zapnutá více než jedna varná zóna):

stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny. Když je tato funkce zapnutá, rozsvítí se .


Zapnutí funkce: stiskněte . Symbol  zhasne a rozsvítí se .




Kontrola délky provozu varné zóny: zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny. Během první minuty se na displeji zobrazuje čas v sekundách. Po první minutě se na displeji zobrazuje čas v minutách.

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu  a stiskněte  nebo . Symbol  zhasne a rozsvítí se .


 Pokud jsou zapnuté dvě funkce současně, displej nejprve zobrazí funkci CountUp Timer.

Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna (na displeji nastavení teploty je zobrazeno ) , můžete tuto funkci použít jako **Minutku**.

Zapnutí funkce: stiskněte . Stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


4.10 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.



Zapnutí funkce: stiskněte . Rozsvítí se.


Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


4.11 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.





Zapnutí funkce: stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.





Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.


 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.




4.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.






Zapnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.



Funkci vypnete takto: pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.


Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí  zapněte varnou desku.


Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.13 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

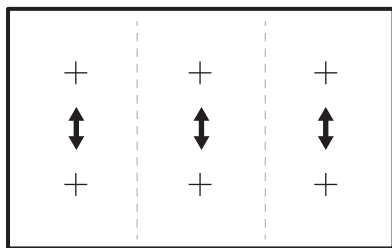
-  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- Minutka chladne
- Odpočítávání času chladne
- něco položíte na ovládací panel.

4.14 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázků.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



5. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádob

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

5.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním

nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
- 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblíh.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.

- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od

vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD









VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nerosvítí se Ukazatel zbytkového tepla.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká. Je nastavena nejvyšší teplota.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout. Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba. Nádoba není vhodná.	Na varnou zónu postavte nádobu. Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se  opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Rozsvítí se  .	Elektrické zapojení je nesprávné. Napájecí napětí je mimo rozsah.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

Problém	Možná příčina	Řešení
Rozsvítí se E4 .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.
Rozsvítí se E7 .	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Zkontrolujte, zda nějaké předměty neblokují chladicí ventilátor. Jestliže se E7 opět rozsvítí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Rozsvítí se EB .	Elektrické zapojení je nesprávné. Varná deska je připojena pouze k jedné fázi.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. Viz schéma zapojení.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

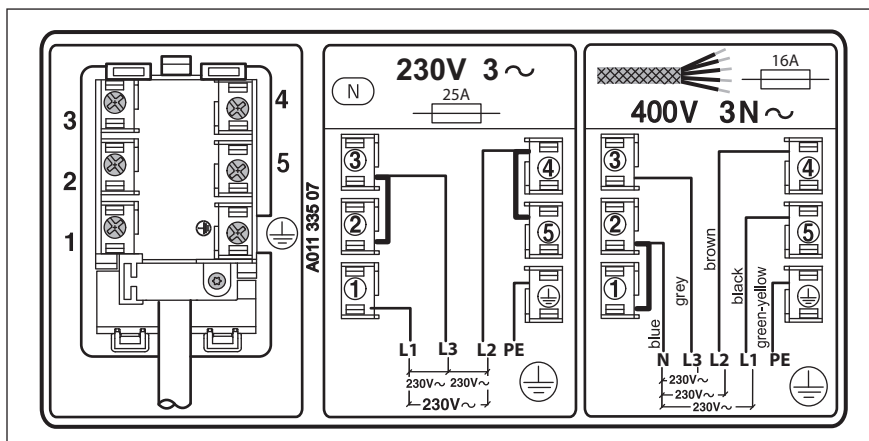
Vestavné varné desky se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší):

H05BB-F T min 90°C. Obrat'te se na místní autorizované servisní středisko.

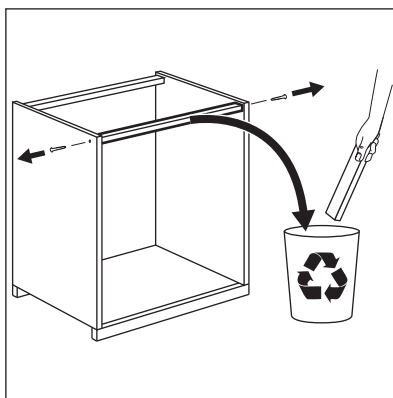
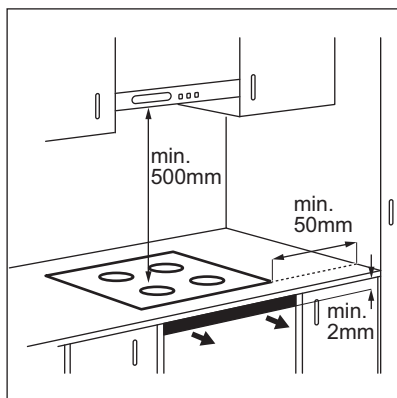
8.4 Připojení k elektrické síti

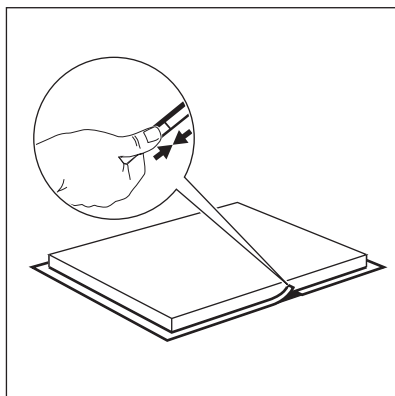
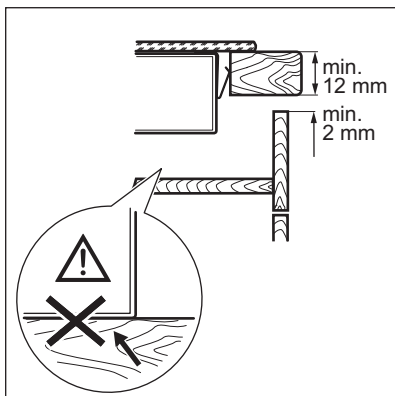
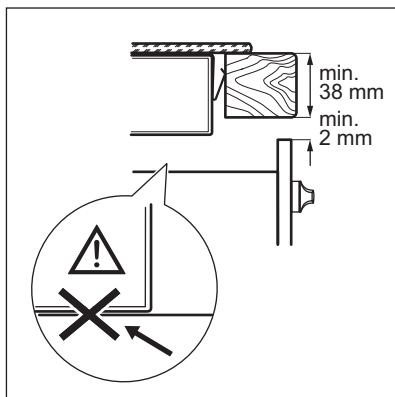
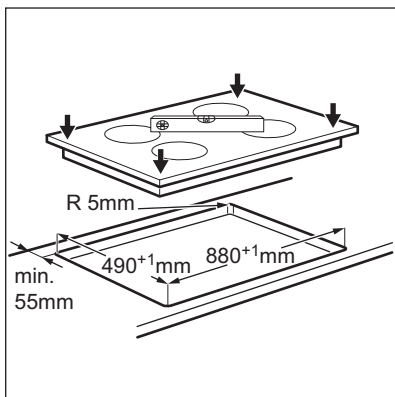
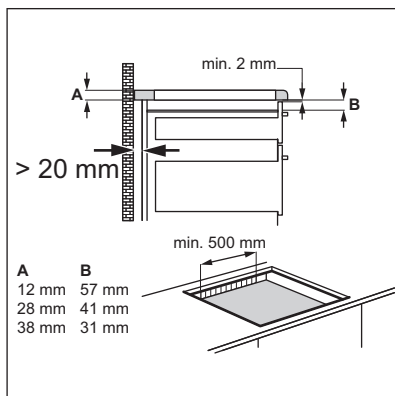
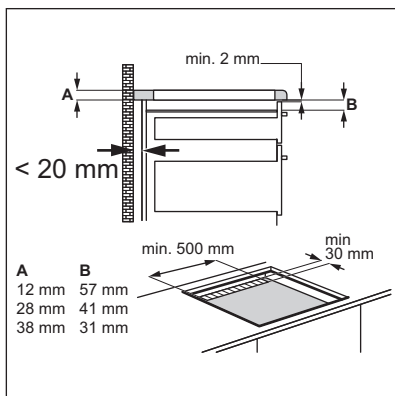


8.5 Montáž těsnění

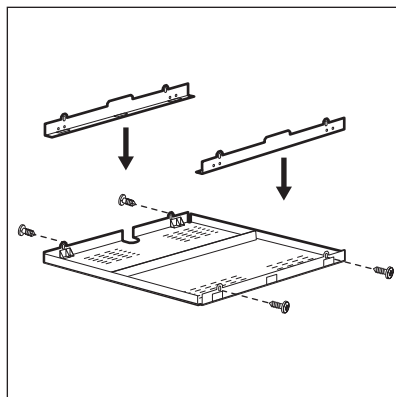
1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek nalepte na spodní hraně varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Když těsnicí proužek nařezáte na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku přitlačte k sobě.

8.6 Montáž





8.7 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obráťte se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model EHH9967FOZ
Typ 58 GCD E9 AU
Indukce 11.1 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

PNC 949 596 389 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
11.1 kW



9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vpředu	2300	3200	10	125 - 210
Uprostřed vzadu	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	EHH9967FOZ	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	3	
Technologie ohřevu	Indukční deska	
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Vlevo	D 39,3 cm Š 21,6 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Uprostřed	D 39,3 cm Š 21,6 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Vpravo	D 39,3 cm Š 21,6 cm
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cook- ing)	Vlevo	182,9 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cook- ing)	Uprostřed	182,9 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (EC electric cook- ing)	Vpravo	182,9 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	182,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu


10.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat

elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	23
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	24
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	26
4. DAGLIG BRUK.....	28
5. RÅD OG TIPS.....	32
6. STELL OG RENGJØRING.....	33
7. FEILSØKING.....	34
8. MONTERING.....	36
9. TEKNISKE DATA.....	39
10. ENERGIEFFEKTIV.....	40

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på vårt nettsted for å finne:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrer produktet ditt for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:

www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.



Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.
- Barn under 3 år, som ikke er under oppsyn, bør holdes unna produktet.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.

- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprenngjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.
- Om glasskeramikkoverflaten / glassoverflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må installere dette produktet.

- Fjern all emballasjen
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Dersom produktet innstalleres over skuffene må du sørge for at rommet mellom bunnen av produktet og den øverste skuffen er nok for luft sirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart separasjonspanel under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.

- Sørg for at ventilasjonavstanden på 2 mm mellom arbeidsplaten og fronten på den nedre enheten er fri. Garantien dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

2.2 Elektrisk tilkøpling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordat.
- Før enhver operasjon sørge for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Kontroller at det er samsvar mellom den elektriske informasjonen på typeskiltet og strømforsyningen i huset. Hvis det ikke er det, må du kontakte en elektriker.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du

- kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Ikke bruk doble stikkontakter eller skjoteledninger.
 - Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
 - Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
 - Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
 - Hvis stikkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
 - Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
 - Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
 - Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern om nødvendig all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.

- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen
- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av produktet og la det avkjøle før du rengjør det.
- Koble produktet fra strømforsyningen for vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bare kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

2.5 Avhending



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

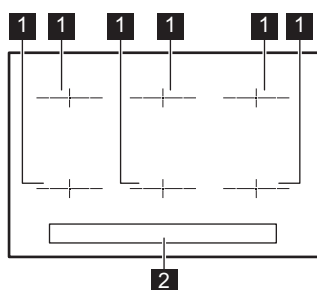
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

2.6 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

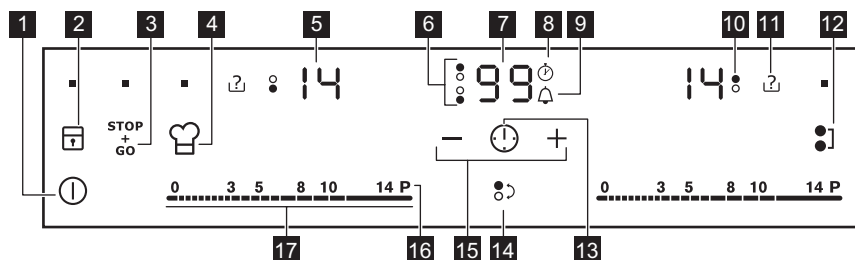
3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

3.2 Oversikt over betjeningspanelet











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

	Sen-sorfelt	Funksjon	Kommentar
1		PÅ/AV	For å slå komfyrtoppen av og på.
2		Lås / Barnesikringen	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3		STOP+GO	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4		Chef	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effekttrinn-display	Viser effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
8		CountUp Timer	Viser at funksjonen er i bruk.
9		Tidsur med nedtelling / Stoppeklokke	Viser at funksjonen er i bruk.
10		Indikator for kokesone.	Viser hvilken sone effekttrinnet er innstilt for.
11		-	Viser at kokekaret er feil, diameteren på kokekarets bunn er for liten eller at det ikke er noe kokekar på kokesonen.
12		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
13		-	Velger tidsurfunksjonen.
14		-	For å velge kokesone.
15		-	Øker eller reduserer tiden.
16		Effektfunksjon	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
17	-	Betjeningslinje	Stille inn et effekttrinn.

3.3 Varmeinnstillingsdisplayer




Visning	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	STOP+GO-funksjonen er i bruk.
	Automatisk oppvarming-funksjonen er i bruk.

Visning	Beskrivelse
	Effektfunksjon er aktivert.
 + tall	Det har oppstått en feil.
 /  / 	OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator): fortsetter matlagning/varmholding/restvarme.
	Lås /Barnesikringen-funksjonen er på.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkopling-funksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

 /  /  Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikator viser nivå på restvarme.

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


4. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



4.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å slå koketoppen på eller av.


4.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- koketoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.

- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes  og komfyrtoppen slås av.

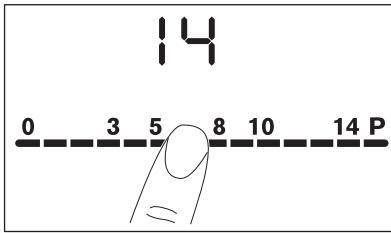
Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinnsymbol	Komfyrtoppen deaktiveres etter
 , 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

4.3 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinnsymbol:

Berør betjeningssoylen på riktig effekttrinnsymbol eller beveg fingeren langs betjeningssoylen til du kommer til riktig effekttrinnsymbol.

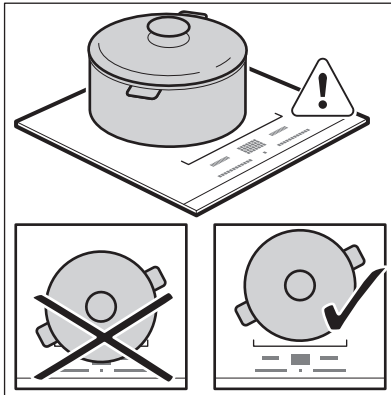


4.4 Kokesoneangivelse

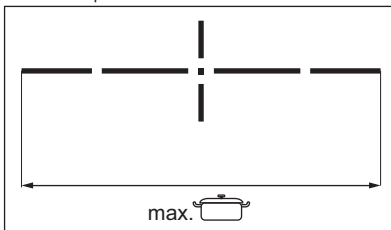


FORSIKTIG!

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



Den horisontale linjen viser maksimal størrelse på kokekaret.



Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

4.5 Bridge-funksjon

Denne funksjonen forbinder to kokesoner slik at de opererer som én.

Du kan bruke denne funksjonen til kokekar som er større enn 260 mm.

Still inn effekttrinnet til en av kokesonene.

For å aktivere funksjonen, berør . For å angi eller endre varmeinnstillingen må du berøre en av kontrollsensorene.

For å deaktivere denne funksjonen, berør . Kokesonene opererer uavhengig.

4.6 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen, oppnår du det nødvendige effekttrinnet fortere. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet en stund og senker deretter varmen til riktig effekttrinn.



Kokesonen må være kald for å aktivere funksjonen.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **P** (tennes). Berør umiddelbart ønsket effekttrinn. Etter 3 sekunder tennes (.

Deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

4.7 Effektfunksjon

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.



Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

Aktivere funksjonen for en kokesone:



berør **P** . (tennes.

Deaktivere funksjonen: endre effekttrinnet.



4.8 Chef-funksjon

Denne funksjonen aktiverer alle kokesonene og aktiverer funksjonen Bridge automatisk for alle. Denne funksjonen benytter seg av samme varmeinnstillingen som du bruke sist.


Ved den første aktiveringen vil det venstre paret med kokesoner stilles inn på .

det midterste paret vil stilles inn på , og paret til høyre vil stilles inn på .



Aktivere funksjonen: berør .

Indikatoren tennes. Alle kokesonene vil fungere i 9 minutter. Hvis kokesonene forblir tomme, vil symbolet  vises. Etter 9 minutter vil et lydsignal høres og den tomme kokesonene vil stilles inn på .

For å gjenoppta denne funksjonen:

berør  for å legge til eller fjerne kokekar fra det deaktiverte paret med kokesoner.

For å aktivere denne funksjonen:

- Berør  for å deaktivere funksjonen til kokesonene du velger og beholde den siste varmeinnstillingen til kokesonene for dette paret. Indikatoren slukker.
- Angi varmeinnstillingen til  eller la Tidsur med nedtelling med nedtelling deaktivere kokesonene. Indikatoren slukker.



Når funksjonen ikke er aktiv, vil tiden for kokekartedeksjon være 2 minutter.

4.9 Tidsbryter

Tidsur med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.


Stil først inn kokesone, så funksjonen. Dette tidsfunksjonvalget er mulig for aktiverte kokesoner og når effektrinnet er stilt inn.

For å stille inn kokesonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes. Når funksjonen er aktivert, vises .

For å aktivere funksjonen: berør  på tidsuret for å stille inn tiden (**00 – 99** minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

For å vise gjenværende tid: velg kokesonen med . Indikatoren for

kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

For å endre tiden: velg kokesonen med . Berør  eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør . Gjenværende tid teller ned til **00**. Indikatoren for kokesonen går av.





Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker. Kokesonen deaktiveres.




For å stoppe lyden: berør .

CountUp Timer (Tidsur med opptelling)


Du kan bruke denne funksjonen til å kontrollere hvor lenge kokesonen er aktiv.

Valget av kokesone (hvis mer enn 1

kokesone er aktiv): berør  gjentatte ganger til indikatoren til den ønskede kokesonen vises. Når funksjonen er aktivert, vises .

For å aktivere funksjonen: berør . Symbolet  deaktiveres og  tennes.

For å se hvor lenge kokesonen er

aktiv: still inn kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Den viser hvor lenge sonen er i bruk. I løpet av det første minuttet viser displayet tiden i sekunder. Etter det første minuttet viser displayet tiden i minutter.


For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med  og berør  eller . Symbolet  deaktiveres og  tennes.





Når de to tidsurfunksjonene er aktivert samtidig, viser displayet funksjonen CountUp Timer først.


Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når komfyrtoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk

(varmeinnstilling displayet viser .

For å aktivere funksjonen: berør .

Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og **00** blinker.

For å stoppe lyden: berør .



Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

4.10 STOP+GO

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinnet.

Når funksjonen er i bruk, kan du ikke endre effekttrinnene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.



Aktivere funksjonen: berør  .  tennes.

Deaktivere funksjonen: berør  .
Førrige varmeinnstilling er på aktiveres.

4.11 Lås

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

Still inn effekttrinnet først.

Aktivere funksjonen: berør  .  tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.





Deaktivere funksjonen: berør  .
Førrige varmeinnstilling er på aktiveres.



Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.





4.12 Barnesikringen

Denne funksjonen hindrer at koketoppen blir slått på ved en feiltakelse.



Aktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .



Deaktivere funksjonen: slå på koketoppen med . Ikke still inn


effekttrinnet. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Slå av koketoppen med .


Overstyre funksjonen for bare én tilberedningstid: slå på koketoppen med  .  tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen. Når du slår av koketoppen med , aktiveres funksjonen igjen.

4.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Slå av koketoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet tennes og slokkes. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  til timeren for å velge en av følgende:

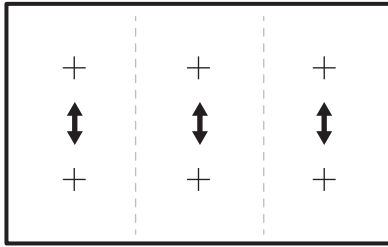
-  - lyden er slått av
 -  - lyden er på
- Vent til koketoppen slås av automatisk for å bekrefte valget.

Når funksjonen er satt til , kan du hører lyder bare når:

- du berører 
- Stoppeklokke avkjøles
- Tidsur med nedtelling avkjøles
- du legger noe på betjeningspanelet.

4.14 Effektstyring-funksjon

- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i koketoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3700 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når det totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3700 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom to nivåer.



5. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Kokekar



På induksjonskokesoner lager et sterkt elektromagnetisk felt raskt varme i kokekaret.



Bruk egnede kokekar på induksjonskokesonene.

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonskokekettopp, hvis:

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



Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig.

Kokekarenes mål

Induksjonskokesonene tilpasser seg i noen grad målene til bunnen av kokekaret automatisk.

Kokesonens effektivitet henger sammen med kokekarets mål. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.



Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker kokesonen på et høyt effekttrinn og kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker høyt effekttrinn.
- klinkkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.3 Öko Timer (Øko-tidsur)

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

5.4 Eksempler på tilberedningsmåter

Forholdet mellom varmeinnstillingen og kokesonens strømforbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med kokesonens økte strømforbruk. Dette betyr at kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
☐ – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 3	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 3	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
3 – 5	Svelling av ris og melkeretter, varming av ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris, rør om melkeretter når halve tilberedningstiden har gått.
5 – 7	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett noen spiseskjeer med væske.
7 – 9	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks. ¼ l vann til 750 g poteter.
7 – 9	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
9 – 12	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
12 – 13	Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
14	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommel frites.		
P	Kok store mengder vann. Effektfunksjonen er aktivert.		

6. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Generell informasjon

- Rengjør produktet etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren bunn.
- Ripet eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke produktets funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på koketoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

6.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, og mat som inneholder sukker. Hvis ikke kan smusset forårsake skade på produktet. Plasser skrapen på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når koketoppen er kald nok:** kalk- eller vannringer, fettsprut, falming av metallet. Rengjør produktet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel. Tørk godt med en myk klut etter rengjøring.

7. FEILSØKING






ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingskjemmet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
		Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	STOP+GO-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.
Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator fungerer ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Automatisk oppvarming fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effekttrinn.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring-funksjonen er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".

Problem	Mulig årsak	Løsning
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert.	Aktiver signalene. Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
<input type="checkbox"/> lyser.	Automatisk utkopling er aktivert.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen.
<input type="checkbox"/> lyser.	Barnesikringen eller Lås er aktivert.	Se etter i kapittelet "Daglig bruk".
<input type="checkbox"/> lyser.	Det er ikke noen kokekar på kokesonen.	Sett kokekar på kokesonen.
	Du bruker feil type kokekar.	Bruk riktig kokekar. Se etter i kapittelet "Råd og tips".
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen.	Bruk kokekar med riktige mål. Se etter i kapittelet "Teknisk informasjon".
<input type="checkbox"/> og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringskapp. Koble den til igjen. Hvis <input type="checkbox"/> tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
<input type="checkbox"/> lyser.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Forsyningsspenningen er utenfor rekkevidde.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
<input type="checkbox"/> lyser.	Det er en feil på komfyrtoppen fordi kokekar koker tørt. Automatisk utkopling og overopphetingsvernet for sonen er aktiv.	Deaktiver komfyrtoppen. Fjern det varme kokekaret. Aktiver sonen igjen etter ca. 30 sekunder. Hvis kokekaret var problemet vil feilmeldingen fjernes. Restvarmeindikator vil forbli på. La kokekaret bli tilstrekkelig kaldt. Kontroller om dine kokekar er compatible med komfyrtoppen. Se etter i kapittelet "Råd og tips".

Problem	Mulig årsak	Løsning
 lyser.	Kjøleviften er blokkert.	Kontroller om gjenstander blokkerer kjøleviften. Hvis  tennes igjen må du snakke med et autorisert servicesenter.
 lyser.	Den elektrisk tilkoplingen er feil. Komfyrtoppen er bare koblet til én fase.	Kontakt en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen. Se koblingskjemået.

7.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken

(du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

8. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer

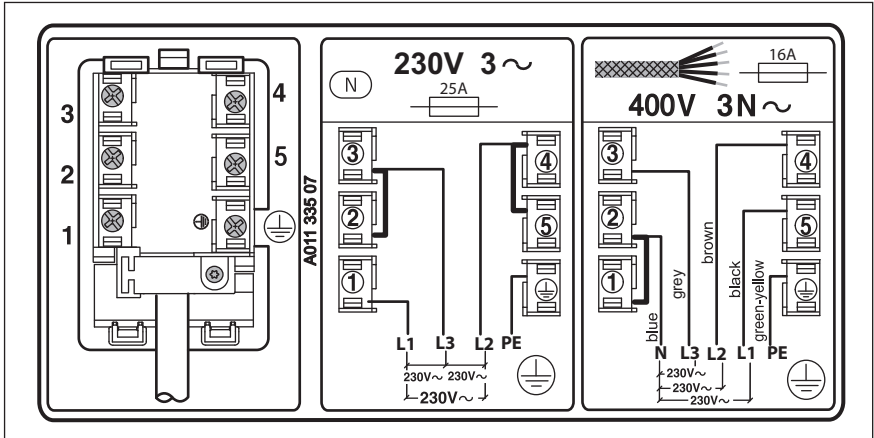
8.2 Koketopp for innbygging

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

8.3 Tilkoplingskabel

- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte den ødelagte strømkabelen bruke følgende (eller høyere) ledning type: H05BB-F T min 90°C. Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.4 Elektrisk tilkøpling



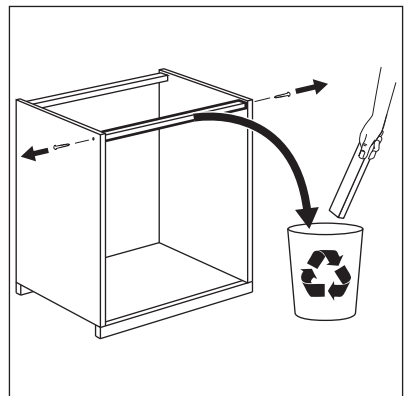
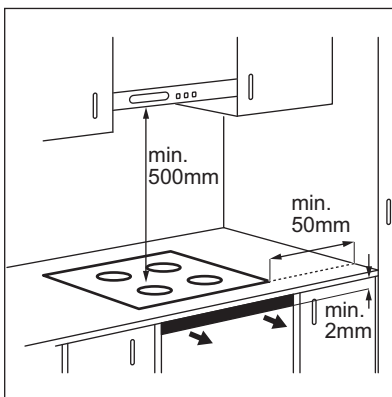
8.5 Feste tetningen

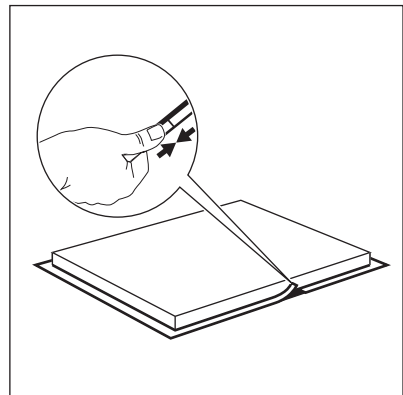
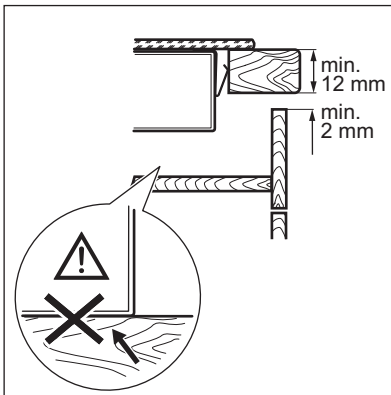
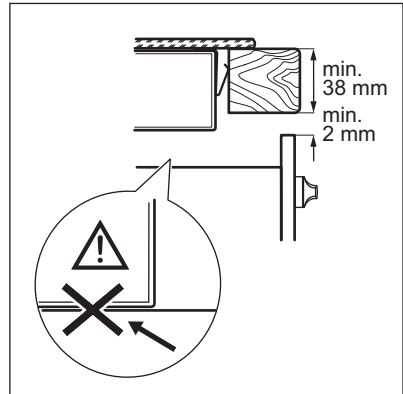
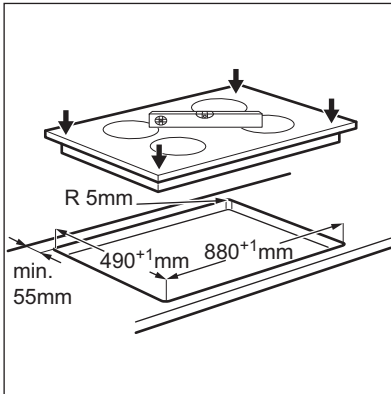
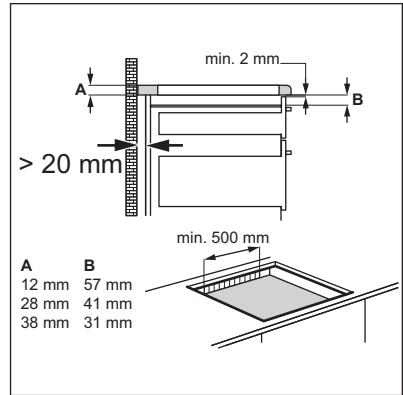
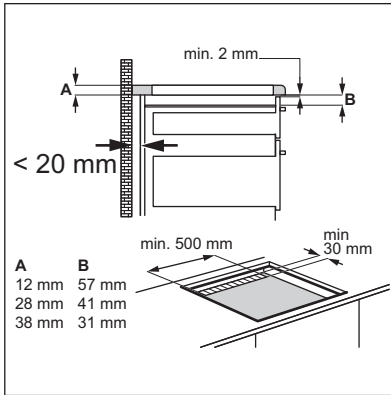
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest tetningsbåndet som følger med, til den nedre kanten av koketoppen langs ytterkanten av glasskeramikken. Ikke strekk båndet. Sørg for at endene

av tetningsbåndet sitter i midten på den ene siden av koketoppen.

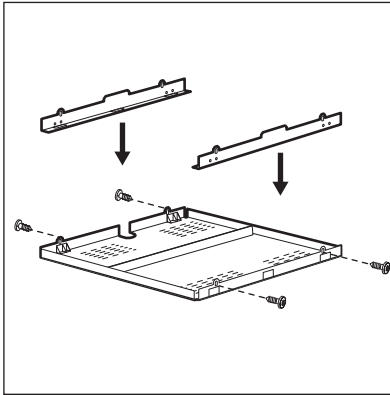
3. Beregn noen ekstra mm på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

8.6 Montering





8.7 Beskyttelsesboks



Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for den fremre luftspalten på 2 mm og beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell EHH9967FOZ
Type 58 GCD E9 AU
Induksjon 11.1 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 596 389 00
220 – 240 V 50 – 60 Hz
Laget i Tyskland
11.1 kW
CE

9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks varmeinnstilling) [W]	Effektfunksjon [W]	Effektfunksjon maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre foran	2300	3200	10	125 – 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 – 210
Midtre foran	2300	3200	10	125 – 210
Midtre bak	2300	3200	10	125 – 210
Høyre foran	2300	3200	10	125 – 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 – 210

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For å oppnå et optimalt kokeresultat bør kokekaret ikke være større enn diameteren som er angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014

Modellidentifikasjon		EHH9967FOZ
Komfyrtopp-type		Komfyrtopp for innbygging
Antall kokeområder		3
Varmeteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Venstre	L 39,3 cm B 21,6 cm
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Midtre	L 39,3 cm B 21,6 cm
Lengde (L) og bredde (B) av kokeområdet	Høyre	L 39,3 cm B 21,6 cm
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Venstre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Midtre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for kokeområdet (EC electric cooking)	Høyre	182,9 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)		182,9 Wh / kg

EN 60350-2 – Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse



10.2 Energisparende

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

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

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

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet 

sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	42
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	43
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	45
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	47
5. RÅD OCH TIPS.....	51
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	52
7. FELSÖKNING.....	53
8. INSTALLATION.....	55
9. TEKNISK INFORMATION.....	58
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	59

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com/webselfservice



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.



Varningar/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 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, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om glaskeramikytan / glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- 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.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera
- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under

produkten så att man inte kommer åt undersidan.

- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivum och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

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
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall, kontakta en elektriker.
- 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 förlängningsladdar.
- 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 endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i nätkabeln 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.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lagg 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.

**WARNING!**

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 spontan förbränning.
- 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 kokkärn på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärn torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärn faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Lagg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärn av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa

2.3 Användning

**WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.

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 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämras.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte

produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering



! VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

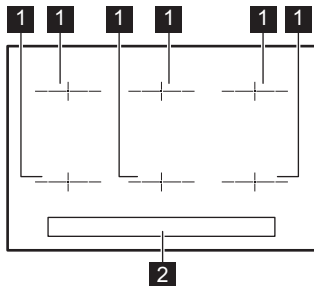
- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

2.6 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

3. PRODUKTBESKRIVNING

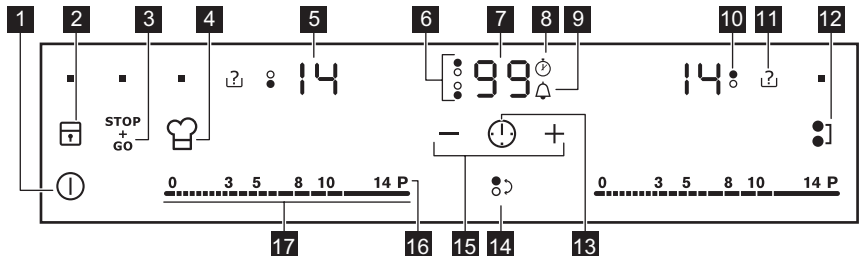
3.1 Beskrivning av hällen















1 Induktionskokzon

2 Kontrollpanel




3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touch-kontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikatorerna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Lås / Barnlås	För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3		STOP+GO	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4		Chef	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzoner	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8		CountUp Timer	För att visa att funktionen fungerar.
9		Nedräkningstimer / Signalur	För att visa att funktionen fungerar.
10		Indikator för kokzon.	För att visa för vilken kokzon du ställer in värmeläget.
11		-	För att visa att det inte står något kokkärl på kokzonen, att det är fel kokkärl eller att diametern i botten av kokkärlet för liten.
12		Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
13		-	För att ställa in Timer-funktionen.
14		-	För att välja kokzon.
15		-	För att öka eller minska tiden.
16	P	Effektfunktion	För att aktivera och avaktivera funktionen.
17	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

3.3 Visningar av värmelägen

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	STOP+GO-funktionen är igång.

Display	Beskrivning
	Automax-funktionen är igång.
	Effektfunktion är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
/ /	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås /Barnlås-funktionen är igång.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning-funktionen är igång.

3.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

/ / Risk för brännskador från restvärme. Kontrolllampan visar restvärmenivån.

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

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

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

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avaktiverade.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- 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 kalla.

- du använder ett olämpligt kokkärl. Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

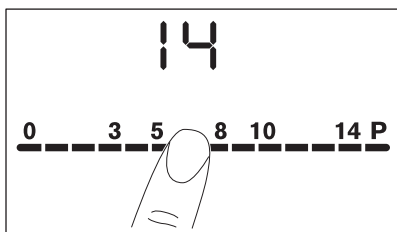
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeläge	Hällen stängs av efter
, 1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

4.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



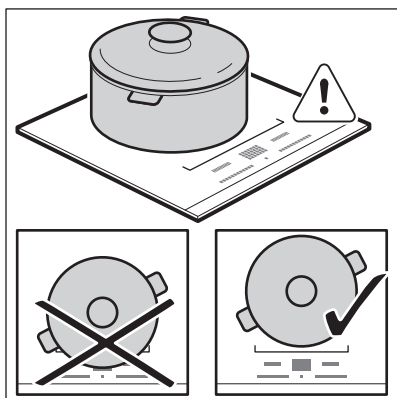
4.4 Kontrollampa för kokzon



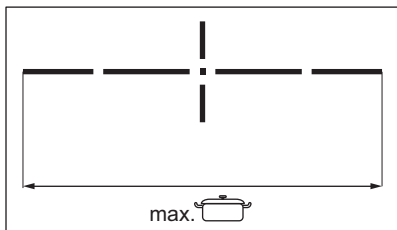
FÖRSIKTIGHET!

Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.

Det finns en risk att man skadar de elektroniska delarna.



Den horisontella linjen visar hur stort ett kokkärl får vara som störst.



Se avsnittet "Teknisk information".

4.5 Bridge-funktion

Funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Du kan använda den här funktionen för kokkärl som är större än 260 mm.

Ställ först in värmeläget för en av kokzonerna.

Aktivera funktionen: tryck på . Ställ in eller ändra värmeläget med någon av touch-kontrollerna.

Avaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

4.6 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en 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 **P** (tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder (tänds.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.7 Effektfunktion

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 information".




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


Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Chef-funktion



Den här funktionen aktiverar alla kokzoner och aktiverar automatiskt Bridge-funktionen för alla zoner. Funktionen ställer in samma värmeläge som det du ställde in senast.


Vid första aktiveringen av värmeläget ställs de vänstra zonparen i på , mellanparet på  och det högra paret på .

Aktivera funktionen: tryck på . Indikatorn tänds. Alla kokzoner är på i 9 minuter. Om kokzonerna förblir tomma tänds symbolen . Efter 9 minuter hörs en ljudsignal och de tomma kokzonerna ställs in på .

Återuppta funktionen: tryck på  för att lägga till eller flytta kokkärl på det avstängda kokzonsparet.

Stänga av funktionen:

- Tryck på  för att stänga av funktionen för de kokzoner du valt och behålla det senaste värmeläget för det här kokzonsparet. Indikatorn släcks.
- Ställ in värmeläget på  eller låt Nedräkningstimer stänga av kokzonerna. Indikatorn släcks.

 När funktionen är avstängd är kastrullavkänningstiden 2 minuter.

4.9 Timer

Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.


Ställ först in kokzonen och sedan funktionen. Timerfunktionen kan väljas för kokzoner som är aktiva och har värmeläget inställt.

Ställa in kokzonen: tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .



Aktivera funktionen: tryck på  på timern för att ställa in tiden (**00 - 99**

minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.



För att se återstående tid: välj


kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

Ändra tiden: välj kokzonen med .

Tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: välj



kokzonen med  och tryck på . Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.

 När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar. Kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

CountUp Timer (Uppräkningstimer)


Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

För att ställa in kokzonen (om mer än en kokzon är igång): tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds. När funktionen är aktiv, tänds .






Aktivera funktionen: tryck på .


Symbolen  släcks och  tänds.

För att se hur länge kokzonen är


igång: välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång. Under första minuten visas tiden i sekunder på displayen. Efter den första minuten visas tiden i minuter på displayen.


För att inaktivera funktionen: välj

kokzonen med  och tryck på  eller . Symbolen  släcks och  tänds.

 Om två funktioner är igång samtidigt visas CountUp Timer-funktionen först på displayen.

Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och kokzonerna inte används (värmelägesdisplayen visar )

Aktivera funktionen: tryck på . Tryck på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .



 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.10 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på   tänds.

Avaktivera funktionen: tryck på  . Föregående värmeläge aktiveras.


4.11 Lås

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.



Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.





 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.






Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4

sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

Avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. 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.


4.13 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 timern för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt.

-  – ljudet är på.

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

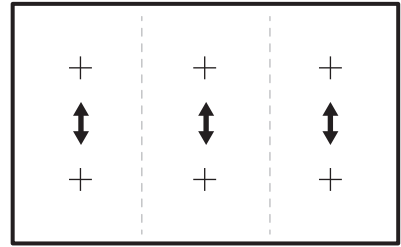
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

4.14 Effektreglering-funktion

- 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.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



5. RÅD OCH TIPS



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskokzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kockärlets botten.



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kockärlets mått

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en

mindre diameter får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlat tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektiva och kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektiva.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

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

5.3 Öko Timer (Eko-timer)

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


5.4 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att

kokzonen med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt speciellskrapan 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 lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.

7. FELSÖKNING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	Säkringen har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en behörig elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touchkontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikator går inte att tända.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
 tänds.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärn på zonen.	Ställ ett kokkärn på zonen.
	Fel kokkärn.	Använd rätt typ av kokkärn. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärn med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkringen i husets/lägenhetens säkrings-skåp. Anslut igen. Om  tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
 tänds.	Fel på elanslutningen. Matningsspänningen ligger utanför intervallet.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärn kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonerna är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikator kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E7 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Kontrollera om föremålen blockerar kylfläkten. Om E7 tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.
E8 tänds.	Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten till en fas endast.	Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplings-schemat.

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller ett auktoriserat kundservicecenter 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.

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

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

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

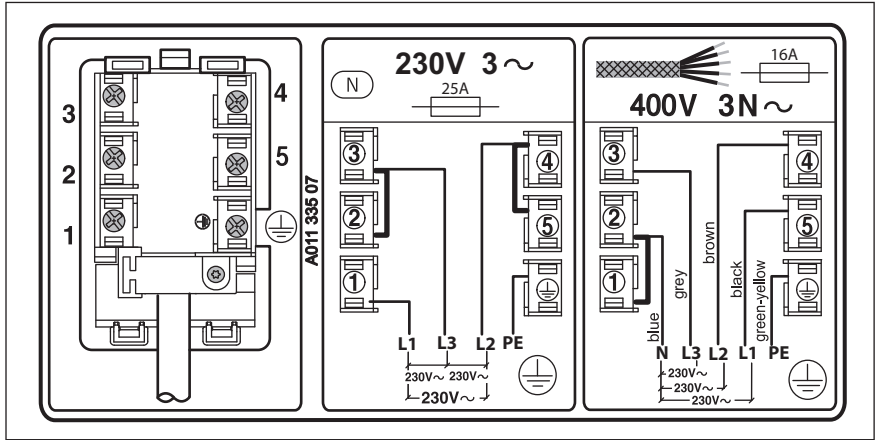
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

8.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byta ut en skadad nätkabel mot följande (eller högre) nätkabeltyp: H05BB-F T min 90°C. Kontakta det lokala servicecentret.

8.4 Elektrisk anslutning



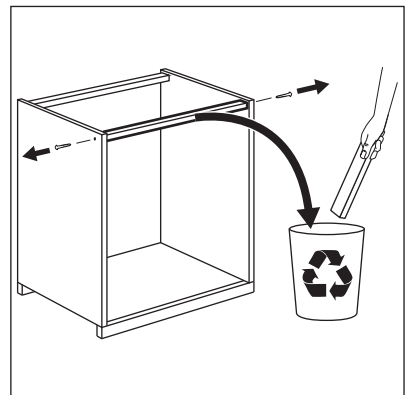
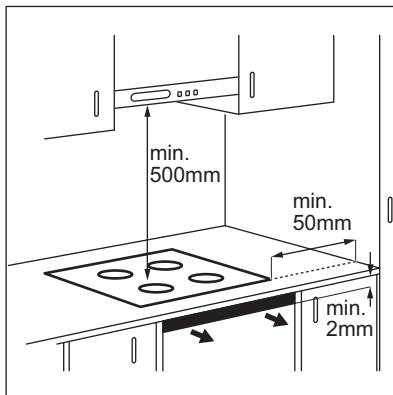
8.5 Sätta fast tätningen

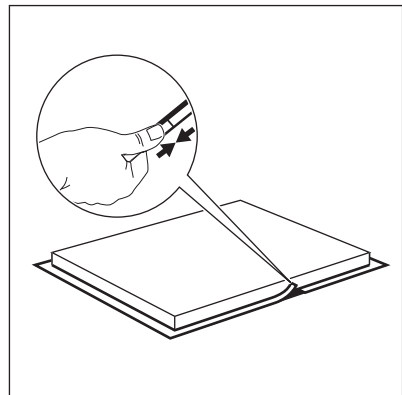
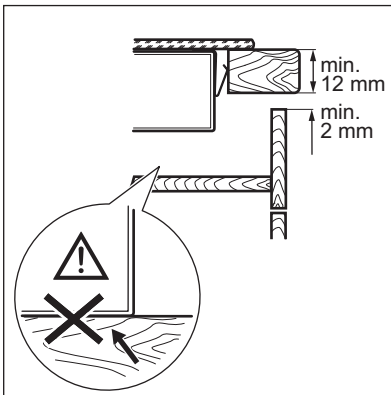
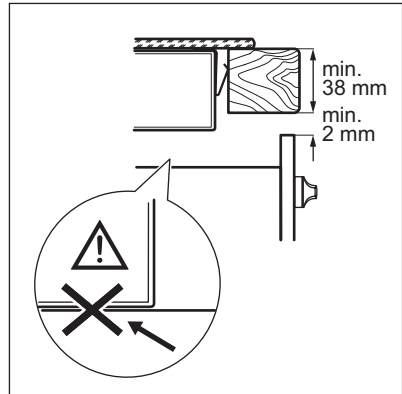
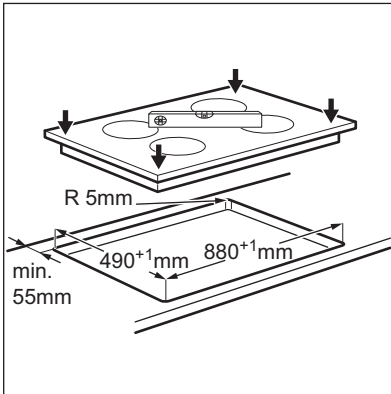
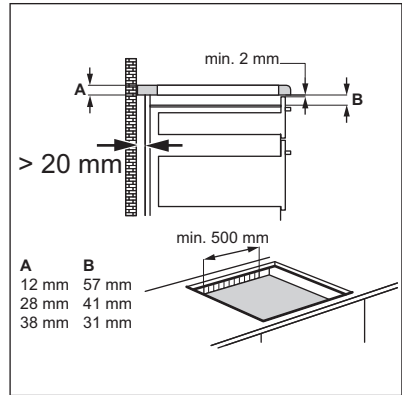
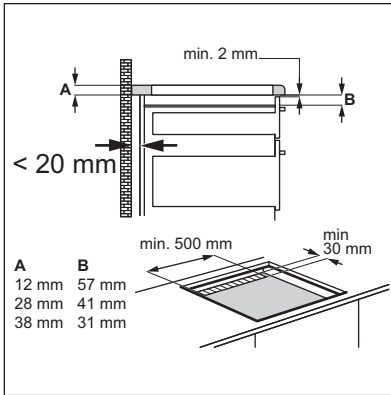
1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Sätt fast tätningslisten runt den nedre kanten på hällen längs ytterkanten på glaskeramiken. Dra inte ut den. Kontrollera att ändarna på

tätningslisten sitter i mitten på ena sidan av hällen.

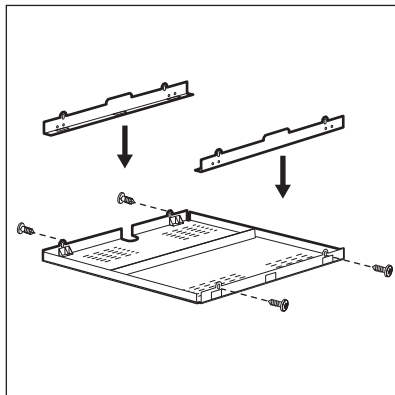
3. Lägg till några mm när du skär till tätningslisten.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

8.6 Montering





8.7 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell EHH9967FOZ
Typ 58 GCD E9 AU
Induktion 11.1 kW
Serienr
ELECTROLUX

PNC 949 596 389 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
11.1 kW
CE ~~RoHS~~

9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varaktighet [min]	Kokkärllets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Mitten fram	2300	3200	10	125 - 210
Mitten bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

Modellbeskrivning		EHH9967FOZ
Typ av håll		Håll för inbyggnad
Antal kokzoner		3
Uppvärmningsteknik		Induktion
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Vänster	L 39.3 cm B 21.6 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Mitten	L 39.3 cm B 21.6 cm
Längd (L) och bredd (B) för kokzonen	Höger	L 39.3 cm B 21.6 cm
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Vänster	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Mitten	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för kokzonen (EC electric cooking)	Höger	182,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hållen (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

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


10.2 Energibesparing


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

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

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

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.

www.electrolux.com/shop



867317933-B-132016