

HHHB860FMC

EN User Manual | **Hob**

2

IS Notendaleiðbeiningar | **Helluborð**

31



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 2

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. INSTALLATION..... 7

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 11

5. BEFORE FIRST USE..... 13

6. DAILY USE..... 13

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 18

8. HINTS AND TIPS..... 19

9. CARE AND CLEANING..... 22

10. TROUBLESHOOTING..... 25

11. TECHNICAL DATA..... 28

12. ENERGY EFFICIENCY..... 28

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 30

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the hood filter regularly and remove grease deposits from the appliance to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The

means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

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

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.

- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified person.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Never use an open flame when the integrated hood operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

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

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.

- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the hood filter when the integrated hood or the appliance operates.
- Never use the integrated hood without the hood filter.
- Do not cover the inlet of the integrated hood with cookware.
- Do not open the bottom lid when the integrated hood or the appliance operates.
- Do not place small or light objects near the integrated hood to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral

detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

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

2.6 Disposal



WARNING!

Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION



WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

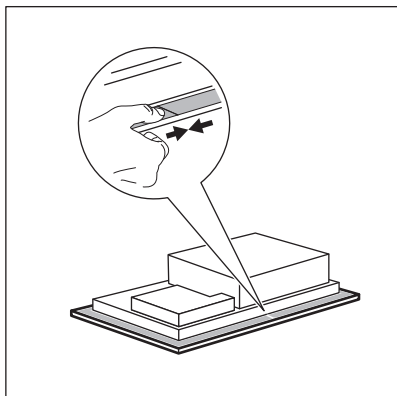
Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Attaching the seal



On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Assembly

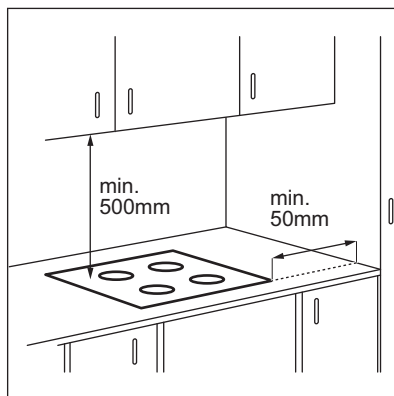
Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and / or the labels under the hob.



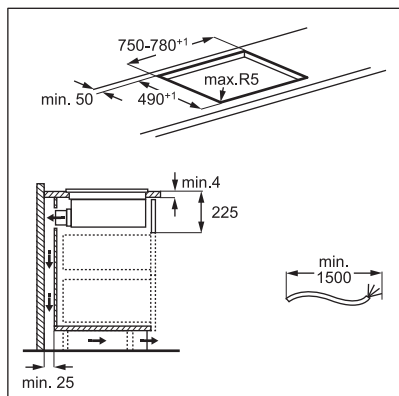
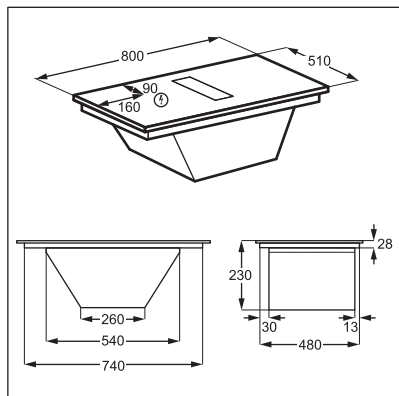
Only for selected countries

In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch has to be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

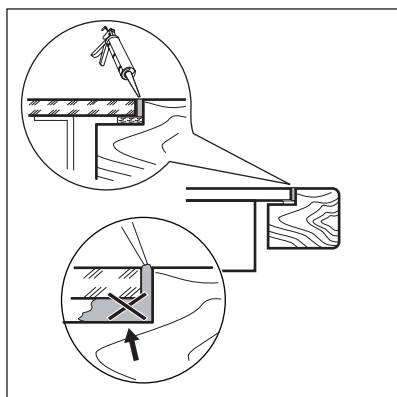
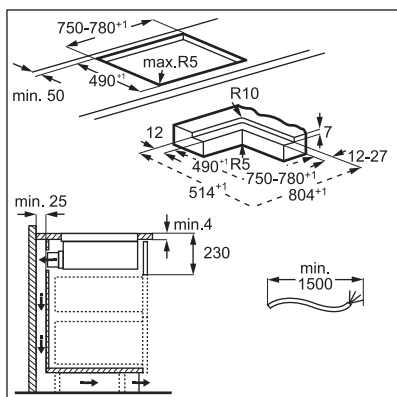
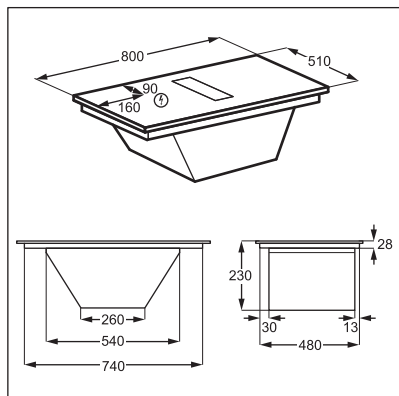


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION



Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction extractor hob" by typing out the full name indicated in the graphic below.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Filter housing assembly

The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.

Before the first use make sure to insert the long life carbon filters inside the housing with the handles facing inwards. Refer to "Cleaning the hood filters". Once the filter housing is assembled, put it inside the hood system and place the grid on the hood.

3.5 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type which withstands a temperature of 125 °C or higher.
- The single wire must have a diameter of minimum 1,5 mm².
- Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

 WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

 CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

 CAUTION!

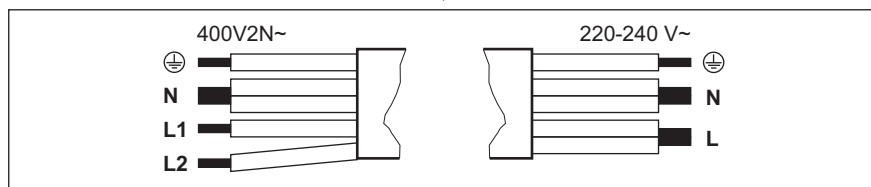
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

 CAUTION!

Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

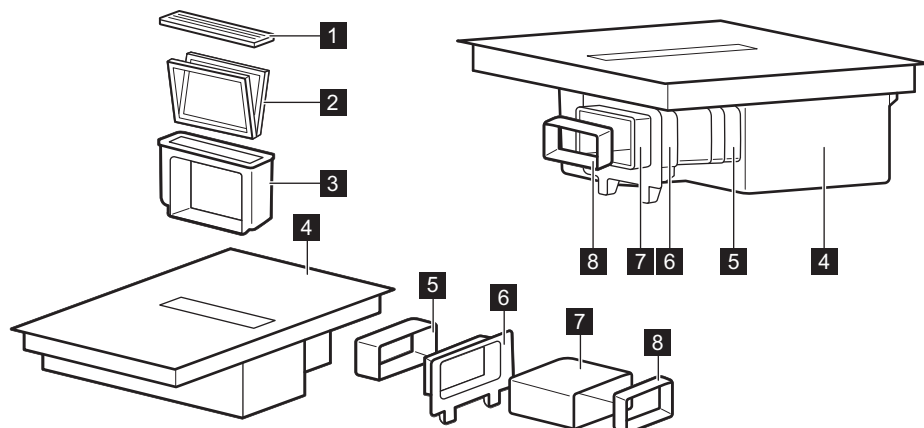
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² or 3x4 mm²	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		

4. PRODUCT DESCRIPTION

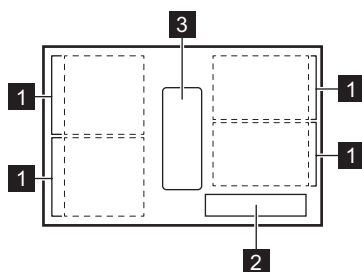
4.1 Product overview



- 1 Grid
- 2 Filter
- 3 Filter housing
- 4 Hob
- 5 Connector

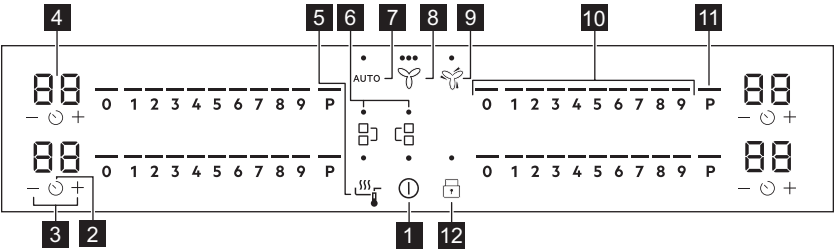
- 6 Cabinet back wall fitting
- 7 Tube
- 8 Adapter

4.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Hood

4.3 Control panel layout



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

The antiscratch glass surface has a unique finishing texture which may change the way symbols and elements of the user interface appear in various lighting conditions.

Sensor field	Function	Description
1		On / Off To activate and deactivate the appliance.
2		Timer To set the function.
3		- To increase or decrease the time.
4	-	Timer display To show the time in minutes.
5		Fry Assist Fry Assist. To fry with automatically controlled heat levels, dedicated to various types of food.
6		Bridge To activate and deactivate the function.
7	AUTO	Automatic mode of the hood To activate and deactivate the function.
8		Manual mode of the hood To activate / deactivate the function and to switch between 3 fan speed levels.
9		Boost To activate and deactivate the function.
10	-	Control bar To set a heat setting.
11	P	PowerBoost To activate the function.
12		Lock / Child Safety Device To lock / unlock the control panel.

4.4 Display indicators

Indicator	Description
+ digit	There is a malfunction.

Indicator	Description
	The long life carbon filter needs regenerating.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until  appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.
4. Press  to exit.

Power levels

Refer to “Technical data” chapter.

CAUTION!

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

CAUTION!

If the power level is lower than or equal to 2000 W you cannot activate Fry Assist.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

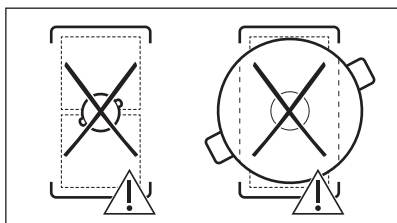
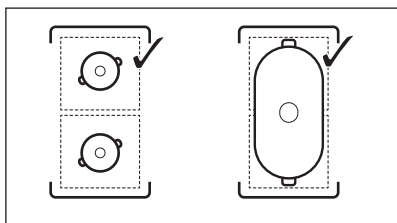


For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

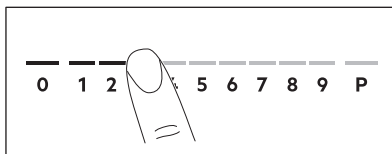


The antiscratch glass surface has a unique finishing texture that maximizes scratch resistance. The friction between the cookware and the glass surface may produce noises.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.

The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.

2. To deactivate a cooking zone, press 0.

6.5 PowerBoost

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



Refer to "Technical data" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.

To deactivate the function: change the heat setting.

6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!

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

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

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

- continue cooking,

- keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.7 Timer options

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press  or  to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

To change the time: select the cooking zone with  and press  or .

To deactivate the function: select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
 2. Press  or  to set the time.
- The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

To deactivate the function: press  and . The remaining time counts back to 00.

6.8 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.
- The hood extractor is always available as an electrical load.

6.9 Hood functions

WARNING!

Refer to Safety chapters.

Manual mode

The hood can operate alongside the hob during the cooking session, as well as while the hob is switched off.

1. Press  to activate the hood.
A signal sounds and indicators above the symbol appear.
2. Adjust the fan speed setting as needed by pressing the symbol. The indicators change to reflect the current fan speed.
3. To deactivate the hood, press  repeatedly until the indicators above the symbol disappear.

AUTO

The function automatically adjusts the fan speed level based on the temperature of the cooking zone. The function is usually activated by default.

AUTO mode offers four fan speed options: H1-H4 (low to intense). H4 is set by default. You can change the mode in the settings. Refer to "Menu structure".

You can activate the function while the hob is on and none of the cooking zones are active, or at any point during the cooking session.



If you activate the function while the hob is off, none of the cooking zones operate and there is no residual heat visible on the control panel, the function will switch off by itself after a few seconds.

1. Press and hold to activate the hob.
2. If the function is not on by default, press AUTO to activate it.

A signal sounds and an indicator above the symbol appears.

3. Place cookware on the hob and select a heat setting level. Increase or decrease the heat setting level as needed.

The hood will react to the temperature of the cooking zone, increasing or decreasing the fan speed level accordingly. The indicators above the hood symbol appear.

4. Press 0 on the hob control bar to deactivate a cooking zone or to deactivate the hob.

AUTO will run for some time depending on the set mode (H1-H4).



The fan speed can be adjusted manually during cooking by pressing .

To deactivate the function, press AUTO. A signal sounds and the indicator above the symbol disappears.

If you deactivate the hob while AUTO is running, the function will be remembered for the next cooking session.

Boost

The function activates the hood fan at its maximum speed level.

1. Press to activate the function. A signal sounds and an indicator above the symbol appears.
2. Press again to deactivate the function, if needed.

The function can operate uninterrupted for a maximum of 8 minutes. After that time the fan speed setting automatically changes to 3.

You can activate the function again, if needed.

Auto Breeze

The function automatically sets the hood fan to continue running after you finish cooking and switch off the hob. The fan runs at a minimum speed level for maximum 20 minutes. The function removes any lingering smells after cooking.

When you use the hob for the first time, the function is activated by default.

When the function operates, the indicator above AUTO appears. Once the cycle is over, the fan switches off automatically.

To deactivate the function while it is running:

Press AUTO or .

The hood fan deactivates.

To disable the function completely:

1. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press on the front timer until **dF** appears on the display.
3. Press or on the front timer until **Off** (**-**) appears.
4. Press to exit.



It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full duration of the cycle.

6.10 Pan Fry

This function lets you set an appropriate heat setting level to fry your food. The hob maintains the temperature throughout cooking. You can choose one of three Pan Fry levels: low (2), medium (5), high (8). Once the heat setting level is set, no manual temperature adjustment is necessary.

 **CAUTION!**
Use only cold cookware.
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place a pan without oil / fat on one of the cold cooking zones on the left side. You can use a single cooking zone or connect both zones using Bridge.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.
3. Touch  to activate the function. The indicator above the symbol comes on. The heat setting is set to 2 by default.
4. Select a frying level by pressing  repeatedly.

A blinking indicator above the selected level appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

5. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.
You can adjust the Pan Fry level by pressing one of the corresponding heat setting levels as seen in the table below.

Pan Fry power level	Heat setting levels
Low	2
Medium	5
High	8

The function starts.
Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.

 If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

6. Set a timer function, if needed.
Once the pan reaches the intended temperature an acoustic signal sounds. You can put oil and food inside the pan now.

To stop the function press 0 on the control bar or press .

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the intended temperature is reached the function deactivates automatically.

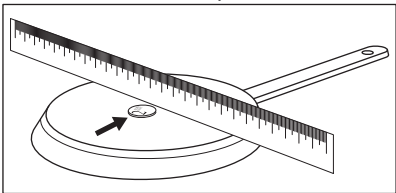
Hints and tips:

- You can change the default heat level, if needed.
- For thick pieces of food or raw potatoes use a lid during the first 10 min of frying.
- Heavy and / or large pans may take longer to heat up.
- Use laminated pans with low heat level to prevent overheating and damage of the cookware.
- Do not use thin enamelled cookware. It can be overheated and damaged.

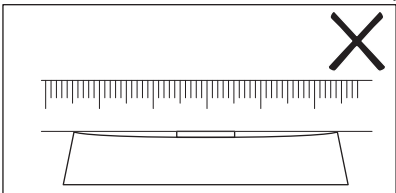
Correct pans for Pan Fry function

Use only pans with flat bottoms. To check if the pan is correct:

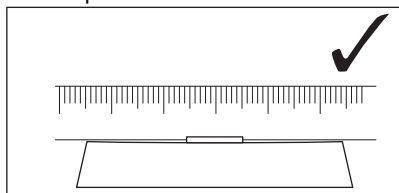
1. Put your pan upside down.
2. Put a ruler on the bottom of the pan.
3. Try to put a coin of 1, 2, or 5 Euro Cent (or any coin with similar thickness, approx. 1.7 mm) between the ruler and the bottom of the pan.



- a. The pan is incorrect if you can put the coin between the ruler and the pan.



- b. The pan is correct if you cannot put the coin between the ruler and the pan.



6.11 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
b	Sound	On / Off (--)
P	Power limitation	15 - 73
H	AUTO mode	1 - 4
dF	Auto Breeze	On / Off (--)
E	Alarm / error histo- ry	The list of recent alarms / errors.

To enter user settings: press and hold ① for 3 seconds. Then, press and hold . The

settings appear on the timer of the left cooking zones.

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press on the front timer. To change the setting value press + or - on the front timer.

To exit the menu: press ①.

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ①,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all of the cooking zones, as well as the hood, are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

The relation between the heat setting / fan speed setting and the time after which the appliance deactivates:

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



When you use Pan Fry the hob deactivates after 1.5 hours.

Fan speed setting

The hood deactivates after



10 hours

7.2 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting / fan speed setting.

Set the heat setting / fan speed setting first.

To activate the function: press

To deactivate the function: press again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

7.3 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob and the hood.

To activate the function: press . Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above is on.

To deactivate the function: press . Do not set any heat setting / hood setting. Press and hold for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

Cooking with the function activated: press , then press for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

7.4 Bridge



The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".

This function connects two cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the cooking zones.

To activate the function for left / right cooking zones: touch / . To set or change the heat setting touch one of the left / right control sensors.

To deactivate the function: touch / . The cooking zones operate independently.

8. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 Cookware



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

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- For Pan Fry function only use pans with flat bottom.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

Cookware material

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

Cookware is suitable for an induction hob if:

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

Cookware dimensions

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

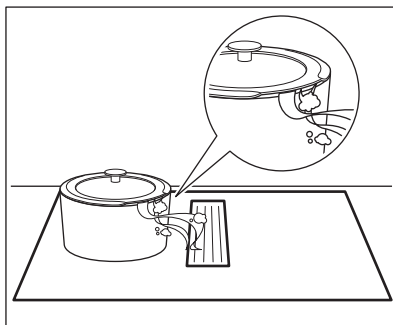
panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

Steam Vented Lids

To further optimize the cooking sessions alongside the hood you can use the special Steam Vented Lids with your cookware. The lids are designed to direct the steam produced inside the pot towards the hood, minimizing unwanted cooking smells and excessive humidity in the kitchen. The lids are available to buy separately in several sizes to fit most common cookware types. For more information visit our website.



8.2 Noises during operation



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

Cookware-related noises:

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

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

- rhythmic sound: cookware is detected.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

8.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

8.5 Hints and Tips for Pan Fry function

The data in the table shows examples of food for each Pan Fry level. The amount, thickness, quality, and temperature (e.g. frozen) of the food to be pan fried influence

the set Pan Fry level. Choose the heat setting level based on the food type, your cooking preferences, and the cookware you use.



The data in the table is for guidance only.

Food		Pan Fry level
Eggs	Omelette, fried eggs	Low
	Scrambled eggs	Medium
Fish	Fish fillet, fish fingers, seafood	Medium
Meat	Hamburger, meatballs, cutlet, chicken breast, turkey breast, escalope, fillet, steak (medium / well done), fried sausages	Medium
	Steak (rare), minced meat	High
Vegetables	Fried potatoes (raw)	Low
	Fried potato patties, vegetables	Medium

8.6 Hints and Tips for the hood

- You can put pots on the grid while the hood is not operating. It will not cause any damage.
- When AUTO mode operates, the fan starts at a low speed at the beginning of

each cooking session. The speed increases gradually. You can also adjust the speed manually, if needed.

9. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- For both daily cleaning of the glass surface and the post-installation cleaning and removal of any residual glue, use only a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge. Depending on the degree of soiling, clean the glass surface with small circular movements and moderate pressure. Wipe the glass surface dry with a microfibre cloth.



WARNING!

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



Using cleaning tools different than the recommended ones will not be effective and may damage or discolour the glass surface.

- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

9.2 Cleaning the glass surface of the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge (see General information). After cleaning, wipe the hob dry with a microfibre cloth.
- **Persistent marks and stains:** apply moderate pressure and scrub the surface with an anti-scratch, delicate sponge (see General information) and a mildly abrasive cleaning milk until the stains are no longer visible.

9.3 Cleaning the hood

Grid

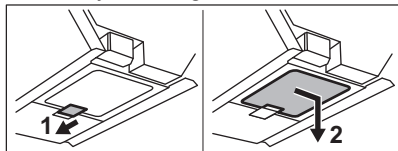
The grid guides the air into the hood. Additionally, it protects the hood system and prevents foreign objects from falling inside by accident. The grid is made of aluminium. You can wash the grid manually or in a dishwasher. Wipe the grid with a soft cloth.

Drip tray

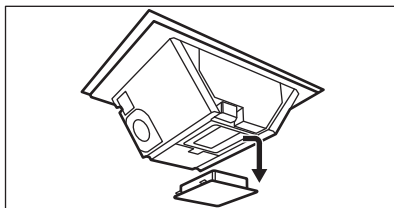
There is a drip tray located under the hood. It collects the condensation created during each cooking process. At any time water might be dripping from the hood system into the drip tray. Remember to empty the tray regularly. The drip tray is visible from above once you remove the grid and the filter housing along with the filters.

Before you access the drip tray, make sure to protect the contents of the drawer or cabinet under the hob from accidental spillage.

1. To access the drip tray, first unlock the center latch located at the back. Slide the latch in the opposite direction. Take hold of the drip tray with both hands and slide it carefully to the right.



2. Move the drip tray vertically downwards. Be careful not to spill the water.



3. Dispose of the water and rinse the drip tray out. You can wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth / sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

WARNING!

Make sure no liquid gets inside the hood.

If water or other liquids spill inside the hood system:

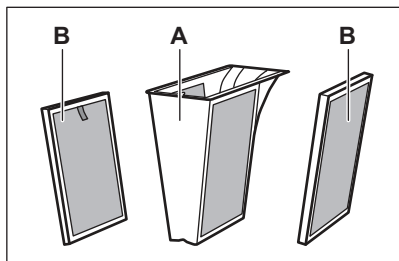
1. Switch off the hood.
2. Lift the grid and clean the hood area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.
3. Wipe away the excess liquid gathered on the bottom of the hood cavity using a sponge or a dry cloth.
4. Clean the filter, if needed (refer to "Cleaning the hood filter").
5. Empty the drip tray, if needed.
6. Switch on the hood, set the fan speed level to 2 or higher and let it run for some time to get rid of the remaining moisture.

9.4 Cleaning and regenerating the hood filters

The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable long life carbon filters **B**.



The appliance must be used at all times with all the filters included in the scope of delivery.



The grease filters **A** collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the hood system. The long life carbon filters **B**, containing active carbon foam, neutralise smoke and cooking smells.

Clean the filters regularly and regenerate them periodically:

- Clean the grease filters **A** as soon as the built-up grease is visible. The cleaning frequency depends on the amount of fat and oil used in cooking. It is recommended to clean the filters once a month, or more frequently, if needed.
- Clean the long life carbon filters **B** only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the long life carbon filters **B** only when the notification  is on. The maximum number of regeneration cycles is 8 (approximately 3 years). After that time, the filters need to be replaced with new ones.
- Additionally, the hob has a built-in counter with a notification that reminds you about cleaning the grease filters and regenerating the long life carbon filters. The counter for the notification starts automatically when you turn on the hood for the first time. After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to clean the grease filters **A** and regenerate the long life carbon filters **B**. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the hood and the hob. The notification does not block the use of the hob.

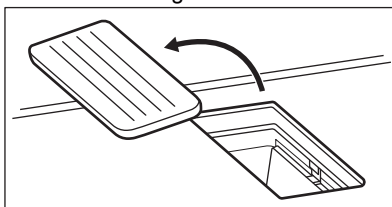
WARNING!

Oversaturated filters can pose a risk of fire.

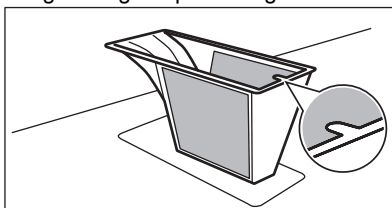
Disassembling / reassembling the filters

The filters and the grease filter housing are located right under the grid in the centre of the hob. Remove them carefully as they might be slippery due to accumulated grease.

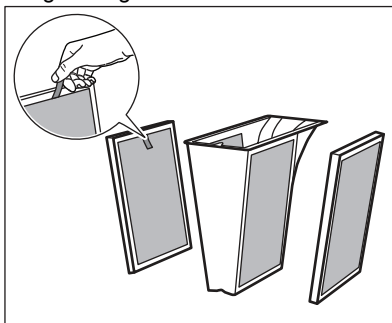
1. Remove the grid.



2. Take out the grease filter housing by grabbing the protruding handle.



3. Take out the long life carbon filters by grabbing the handle.



4. Reassemble the filtering unit after cleaning:
 - a. Slide the long life carbon filters into the hood system along the built-in runners.

- b. Place the grease filter housing back inside.
- c. Place the grid back on.

Cleaning the grease filters and the grease filter housing

1. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary.
You can wash the grease filters and the grease filter housing in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load.



Depending on the detergent type and the number of dishwasher cycles, some mild discolouration on the mesh may naturally occur. This does not affect the performance of the grease filter.

It is not recommended to use paper towels while cleaning / drying the filtering components.

2. Leave it for some time to dry at room temperature.
3. Put the grease filter housing with the grease filters back inside.
4. If the notification  is on, press  briefly to reset the counter.

The counter restarts.

Cleaning the long life carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. Detergents can damage the carbon filtration. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains, if necessary. Alternatively, after removing heavier dirt from the filters, you can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature. The filters need to be fully dried before reassembly.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the long life carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min. Place the filters on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.
4. Press  briefly to reset the counter.
The counter restarts.

10. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.

Problem	Possible cause	Remedy
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").

Problem	Possible cause	Remedy
Fry Assist does not work.	The power level of the hob is too low.	Set the power level to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Before first use" > "Power limitation".
The hood does not start or turns off. The indicators above the hood control symbols might also blink.	The fan may turn off by itself in certain conditions, e.g. when the room is not properly ventilated.	Open the window. You may need to install the window switch. Refer to "Assembly". If the window switch is already present, make sure it was correctly installed. Refer to the installation booklet. Press any symbol. The hood operates again.
The hood fan does not work properly when the hood functions are activated.	The ambient temperature surrounding the hood is too high. There is insufficient air circulation inside and around the hood.	Deactivate the hob and unplug it from the main power supply. Wait at least 10 seconds, then plug it in again. Other suggestions: Try to cool down the temperature of the surrounding area. Take out the hood filter and remove the residual moisture from the inside of the hood. Refer to "Care and cleaning". Leave the hood system to dry for one day, then activate the hood again.
The steam produced during cooking is not sufficiently absorbed by the hood.	The lids on the cookware are not properly placed.	If your cookware does not have vented lids, make sure to tilt the lids so that the released steam is directed towards the hood. Refer to "Hints and Tips" for information on the special Steam Vented Lids recommended to be used with the integrated hood.
	The hood filter is oversaturated.	Clean and regenerate the hood filter and reset the notification. Refer to "Care and cleaning".
 and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

11. TECHNICAL DATA

11.1 Rating plate

Model HHHB860FMC
Typ 67 D4A 04 AD
Induction 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 464 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum dura- tion [min]	Cookware diame- ter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

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

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

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

12. ENERGY EFFICIENCY

12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation for Hob

Model identification	HHHB860FMC	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.41 cm W 21.8 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.41 cm W 21.8 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right front	L 26.5 cm W 17.93 cm

Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 26.5 cm W 17.93 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	184.4 Wh/kg
	Left rear	184.4 Wh/kg
	Right front	185.6 Wh/kg
	Right rear	179.4 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)		183.4 Wh/kg

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

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

12.2 Hob - Energy saving

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

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

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

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

12.4 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Hood

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	ELECTROLUX	
Model identifier	HHHB860FMC	
Annual Energy Consumption - AEChood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m³/h

Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EELhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Qmax	650.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Hood - Energy saving

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

- When you start cooking, set the hood fan at a low speed level. Once the cooking is finished, keep the hood running for a few minutes.

- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke. It is recommended to use the Boost function only in extreme situations.
- Clean the hood filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.
- Use the maximum diameter of the ducting system to optimize efficiency and minimize noise.

13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	31
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	34
3. UPPSETNING.....	36
4. VÖRULÝSING.....	40
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	42
6. DAGLEG NOTKUN.....	42
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	47
8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	48
9. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	51
10. BILANALEIT.....	54
11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR.....	57
12. ORKUNÝTNI.....	57
13. UMHVERFISMÁL.....	59

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

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

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

1.2 Almenn trygging

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

- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Tryggið að góð loftræsting sé til staðar í herberginu þar sem heimilistækið er uppsett til að forðast bakflæði lofttegunda inn í herbergið frá heimilistækjum sem brenna gasi eða öðru eldsneyti, þ.m.t. frá opnum eldi.
- Gangið úr skugga um að loftræstiopin séu ekki stífluð og loftið sem heimilistækið safnar sé ekki flutt inn í rás sem notuð er til að losa út reyk og gufu frá öðrum tækjum (miðstöðvarhitun, hitamælir, vatnshitar o.s.frv.).
- Þegar tækið virkar með öðrum tækjum ætti hámarks lofttæmi sem myndast í herberginu ekki að fara yfir 0,04 mbar.
- Hreinsið síu gufugleypisins reglulega og fjarlægðu fituútfellingar af heimilistækinu til að koma í veg fyrir eldhættu.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- Ef heimilistækið er tengt beint við aflgjafa skal rafmagnsbúnaðurinn vera búinn einangrunarbúnaði sem gerir kleift að aftengja heimilistækið frá rafmagni á öllum skautum. Takið úr sambandi í samræmi við þau skilyrði sem

fram koma í yfirspennuflokki III. Aftengingin verður að vera innbyggð í fasta leiðslubúnaðinn og í samræmi við tengingarreglur.

- **VIÐVÖRUN:** Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru íheimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Ekki setja upp á þann hátt að útblástursloftið fari inn í vegghol nema holrýmið sé hannað til þess.
- Fyrir leiðslulausa uppsetningu verður víftuúttakið að vera beint við vegginn eða

aðskilið með aukaskápavegg til að koma í veg fyrir aðgang að víftublöðunum.

- Hvert heimilistæki er búið kæliviftum að neðan.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
 - Ekki geyma litla hluti eða pappírsglugg sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
 - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- Ef um er að ræða útblástursuppsetningu og þar sem aukabúnaður er til staðar eða lögboðnir (veggloki, gluggarofi og/eða gluggaopnari) ætti viðurkenndur rafvirkir að tengja rafmagnstengingar í samræmi við tengingarteikninguna eða uppsetningarbæklinginn.
- Heimilistækið verður að vera með jarðtengingu.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.

- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsmínkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumlöka, öryggi (öryggi með skrófgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.
- Ef kóðinn E3 birtist á skjánum skaltu umsvifalaust taka helluborðið úr sambandi og athuga hvort tenging við rafmagn og rafspenna sé rétt.

2.3 Notkun

ÁDVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmu (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð. Athugun á loftræstingu ætti að fara fram reglulega af fagmanni.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavelína á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá aflgjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhellum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Aldrei nota opinn eld þegar innbyggður gufugleypir er í notkun.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.

- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

ÆDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnborðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tórn eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Aldrei fjarlægja netið eða síu gufugleypisins þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Aldrei nota innbyggða gufugleypinn án síunnar.
- Ekki hylja inntakið á innbyggða gufugleypinum með eldunarílátum.
- Ekki opna botnlokið þegar innbyggð gufugleypirinn eða heimilistækið er í notkun.
- Ekki nota litla eða létta hluti nálægt innbyggða gufugleypinum til að forðast að þeir festist þar.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Umhirda og hreinsun

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

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

2.5 Þjónusta

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

2.6 Förgun

ÆDVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

3. UPPSETNING

ÆDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

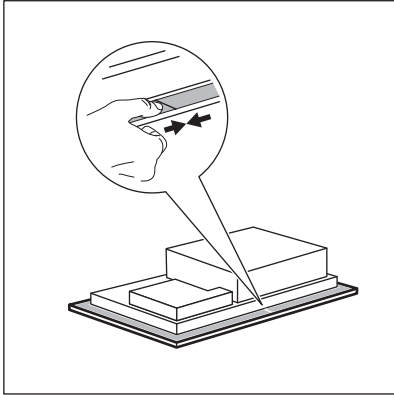
Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

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

3.3 Að festa þéttlistann



Yfirfelld uppsetning

1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttlista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún á rammakeramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttlistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.
3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttlistann til.
4. Tengdu saman enda þéttlistans.

Niðurfelld uppsetning

1. Hreinsaðu fræsinguna í innréttingunni.
2. Skerðu meðfylgjandi 3x10 mm þéttlista í fjórar lengjur. Lengjurnar verða að vera jafn langar og fræsingin.
3. Skerðu 45° horn á enda þéttingarinnar. Þær ættu að passa nákvæmlega í hornin á fræsingunni.
4. Festu þéttinguna í fræsinguna. Ekki strekkja á þéttingunni. Ekki láta enda þéttingarinnar liggja hver ofan á öðrum.

Þegar þú hefur sett saman helluborðið skaltu loka fyrir opið á milli keramikglersins og innréttingarinnar með silikoni. Gakktu úr skugga um að silikonið fari ekki undir keramikglerið.

3.4 Samsetning

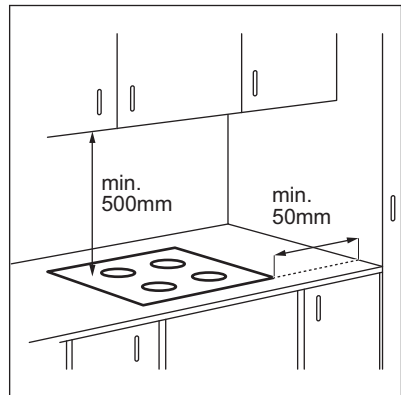
Kynntu þér uppsetningarbæklinginn með ítarlegum upplýsingum um samsetningu helluborðsins.

Fylgdu tengingarteikningunni fyrir helluborð og tengiteikningunni fyrir gluggarofa (ef við á) sem sýnd eru í uppsetningarbæklingnum og/eða merkingunum undir helluborðinu.



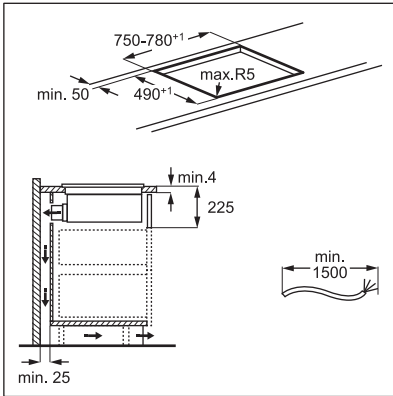
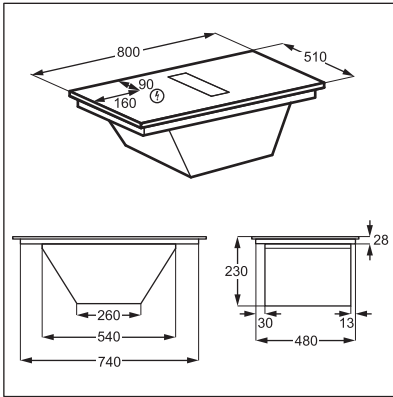
Aðeins fyrir valin lönd

Ef um er að ræða útblástursuppsetningu gæti verið þörf á gluggarofa (hafðu samband við viðurkenndan tæknimann). Þú þarft að kaupa hann sérstaklega þar sem hann fylgir ekki með helluborðinu. Viðurkenndur tæknimaður þarf að setja upp gluggarofann. Sjá uppsetningarbæklinginn.

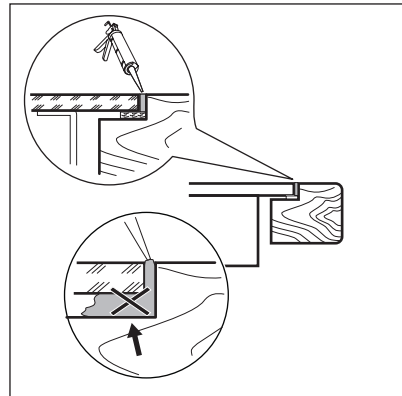
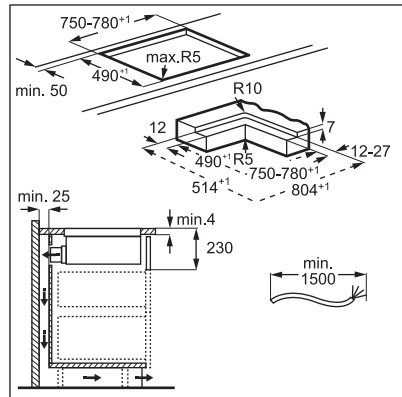
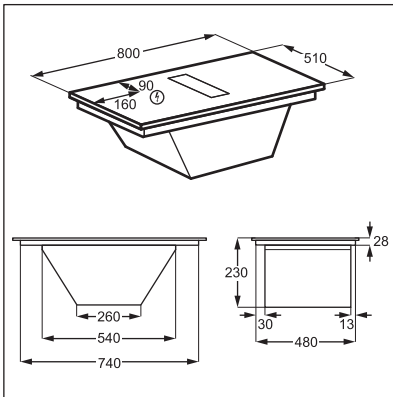


Ef heimilistækið er sett upp yfir skúffu kann að vera að útblástur helluborðsins muni hita upp hluti sem geymdir eru í skúffunni á meðan eldun stendur.

YFIRFELLD UPPSETNING



NIÐURFELLD UPPSETNING



Finndu kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp Electrolux spanhelluborð með viftu“ með því að slá inn fullt nafn sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Samstæða síuhúss

Heimilistækið verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.

Gættu þess að setja endingargóðu kolefnissíurnar inn í síuhúsið fyrir fyrstu notkun, þannig að handföngin snúi inn á við. Sjá „Gufugleypissían hreinsuð“. Þegar síuhúsið hefur verið sett saman skaltu setja

það inn í holrúm gufugleypisins og setja síðan ristina á gufugleypinn.

3.5 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Til að skipta um skemmdar rafmagnssnúrur skaltu nota snúrugerðina sem þolir 125 °C hita eða hærri.
- Staki vírin verður að hafa þvermál sem nemur að lágmarki 1,5 mm².
- Hafðu samband við staðbundna þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

⚠ AÐVÖRUN!

Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.

⚠ VARÚÐ!

Tenging í gegnum raftengiklær eru bannaðar.

⚠ VARÚÐ!

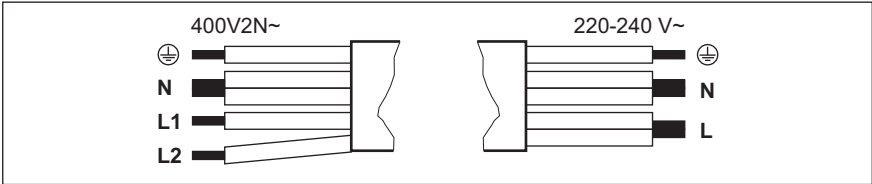
Ekki bora í eða lóða enda víranna. Það er bannað.

⚠ VARÚÐ!

Ekki tengja snúrir án þess að notast við vírendahulsu.

Tveggja-fasa tenging

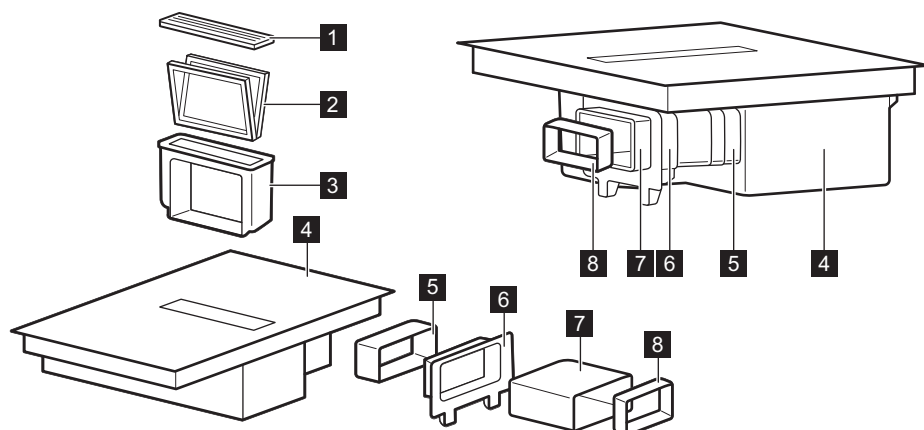
1. Fjarlægðu snúruna og endahulsuna af svarta og brúna vírnum.
2. Fjarlægðu hluta af einangruninni á svarta og brúna vírendanum.
3. Settu nýja endahlíf á sitt hvorn enda snúrunnar (þörf á sérstöku verkfæri).



Tveggja-fasa tenging: 400 V2N~		Eins-fasa tenging: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² eða 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eða 3x4 mm ²	
	Grænn - gulur	Grænn - gulur	
N	Blár og blár	Blár og blár	N
L1	Svartur	Svartur og brúnn	L
L2	Brúnn		

4. VÖRULÝSING

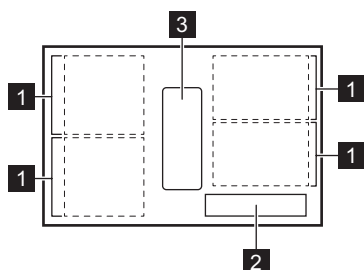
4.1 Vöruyfirlit



- 1 Grind
- 2 Sía
- 3 Síuhús
- 4 Helluborð
- 5 Tengir

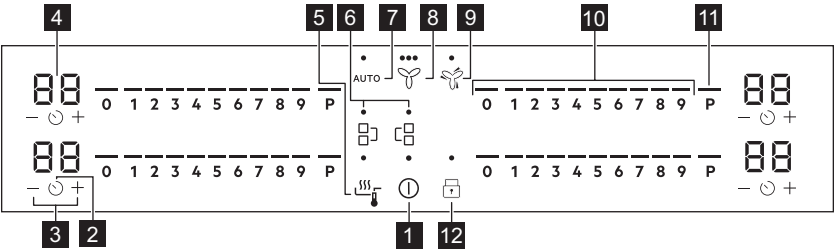
- 6 Veggfesting aftan á skáp
- 7 Slanga
- 8 Millistykki

4.2 Uppsetning eldunarhellu



- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð
- 3 Gufugleypir

4.3 Uppsetning stjórnborðs



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

Rispufrítt gleryfirborðið hefur einstaka áferð sem getur breytt því hvernig tákn og hlutar notendaviðmótsins birtast við mismunandi birtuskilyrði.

Skyn- jarareit- ur	Aðgerð	Lýsing
1		Kveikt / Slökkt Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2		Tímastillir Til að stilla aðgerðina.
3		+ / - Til að auka eða minnka tímann.
4		- Tímastillisskjár Til að sýna tímann í mínútum.
5		Fry Assist Fry Assist. Til að steikja með sjálfvirkri stýringu á hita- stigi sem er ætlað er fyrir margvíslegar matartegundir.
6		Bridge Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
7		AUTO Sjálfvirk stilling gufugleypis Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
8		Handvirkur hamur gufugleypisins Til að virkja / afvirkja aðgerðina og til að skipta á milli 3 viftuhraðastiga.
9		Boost Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
10		- Stjórnunarrönd Til að stilla hitastillinguna.
11		P PowerBoost Til að kveikja á aðgerðinni.
12		Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.

4.4 Skjávísar

Visir	Lýsing
+ tala	Það er bilun.

Visir	Lýsing
	Langlífa kolefnissían þarf að endurglæðast.
	OptiHeat Control (3 þrepa visir fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Orkutakmarkanir

Orkutakmarkanir skilgreininir hversu mikið afl helluborðið notar í heild, innan þeirra marka sem öryggi í rafmagnsinntaki hússins setja. Helluborðið er sjálfgefið stillt á hæstu mögulegu aflstillingu.

Til að auka eða minnka aflstillingarnar:

1. Farðu í valmyndina: Þrýstu á og haltu  í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu .
2. Ýtið á  á fremri tímastilli þangað til  birtist.
3. Ýttu á  /  á fremri tímastillinum til að stilla aflstigið.
4. Þrýstu á  til að hætta.

Aflstig

Sjá kaflann „Tæknigögn“.

VARÚÐ!

Verið viss um að það afl sem valið er sé í samræmi við öryggi á heimilinu.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

VARÚÐ!

Ef aflstigið er lægra en eða jafnt og 2000 W, getur þú ekki virkjað Fry Assist.

6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Kveikt og slökkt

Ýttu og haltu inni  til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

6.2 Pottagreining

Þessi eiginleiki gefur til kynna að eldunaráhöld séu til staðar á helluborðinu og slekkur á eldunarhellunni ef engin eldunaráhöld greinast meðan á eldun standur.

Ef þú setur eldunaráhöld á eldunarhellu áður en þú velur hitastillingu, birtist visirinn fyrir ofan 0 á stjórnstikunni.

Ef þú fjarlægir eldunaráhöld af virku eldunarhellunni og setur það tímabundið til hliðar, munu vísarnir fyrir ofan samsvarandi stjórnstiku byrja að blikka. Ef þú setur ekki eldunaráhöldin aftur á virkjuðu eldunarhelluna innan 120 sekúndna mun eldunarhellan sjálfkrafa afvirkjast.

Til að halda áfram að elda, vertu viss um að setja pottinn aftur á eldunarhelluna innan tilgreindra tímamarka.

6.3 Eldunarhellurnar notaðar

Setjið eldunarilátið í miðju þess svæðis sem er notað. Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarilátanna.

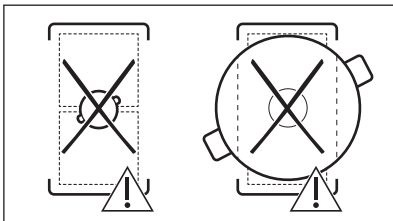
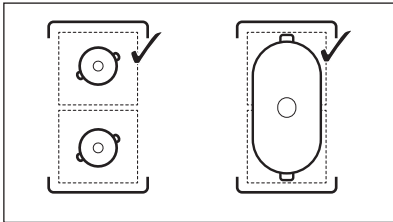


Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarilát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarilátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“). Gakktu úr skugga um eldunarilátið henti fyrir spanhelluborð. Fyrir frekari upplýsingar um gerðir eldunariláta skaltu skoða „Ábendingar og ráð“.

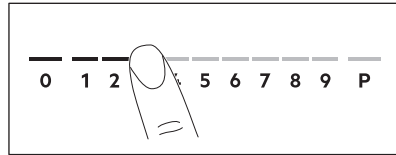


Rispufría gleryfirborðið er með einstaka áferð sem hámarkar rispuvörnina. Núningur milli eldunariláta og gleryfirborðsins kann að gefa frá sér hljóð.

Þú getur eldað með stóru eldunariláti á tveimur eldunarhellum samtímis með því að nota Bridge aðgerðina. Eldunarilátið verður að ná yfir miðju beggja hellnanna en ekki ná út fyrir merktu svæðið. Ef eldunarilátið er staðsett á milli tveggja miðja mun Bridge aðgerðin ekki virkjast.



6.4 Hitastilling



1. Ýtið á æskilega hitastillingu á stjórnunarröndinni.
Vísarnir fyrir ofan stjórnstikuna birtast að völdu stigi hitastillingar.
2. Ýttu á 0 til að slökkva á eldunarhellu.

6.5 PowerBoost

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



Sjá kaflann „Tæknigögn“.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu: snertu **P**.

Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

6.6 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ AÐVÖRUN!

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

Spansuðuhellur framleiða nauðsynlegan hita fyrir eldunarferlið beint í botninn á eldunaráhaldinu. Glerkeramikíð er hitað með hita eldunaráhaldsins.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

- halda eldun áfram,
- halda heitu,
- hitaefirstöðvar.

Vísirinn kann einnig að kvikna:

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

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

6.7 Valkostir fyrir tímastilli

Niðurteljari

Notaðu þessa aðgerð til að tilgreina hve lengi eldunarhellan er í gangi í einni eldunarlotu.

Stílltu hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

1. Ýttu á  00 birtist á tímastilliskjánum.
2. Ýttu á  eða  til að stilla tímann (00-99 mínútur).
3. Ýttu á  til að ræsa tímastillinn eða bíddu í 3 sekúndur. Tímastillirinn fer að telja niður.

Til að breyta tímastillingu: veldu eldunarhelluna með  og ýttu á  eða .

Til að slökkva á aðgerðinni: veldu eldunarhelluna með  og ýttu á . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Eldunarhellurnar afvirkjast. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

Mínútumælir

Þú getur einnig notað þessa aðgerð þegar helluborðið er kveikt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Hitastillingin sýnir 00.

1. Ýttu á .
2. Ýttu á  eða  til að stilla tímalengd. Tímastillirinn lýkur niðurtalningu, hljóðmerki hljómar og 00 blikkar. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið og blikkið.

Til að slökkva á aðgerðinni: ýttu á  og . Tíminn sem eftir er er talinn aftur niður í 00.

6.8 Orkustýring

Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir afgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli allra eldunarhellanna. Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku (vísa til merkjaþlötu), kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling þeirrar eldunarhellu sem valin er fyrst er alltaf í forgangi. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli hinna eldunarhellanna til samræmis við þá röð sem þær voru valdar í.
- Á eldunarhellum þar sem dregið er úr aflinu munu strík á stjórnbordið blikka og sýna hámarkshitastillingu sem í boði er.
- Bíddu þar til skjárin hætta að blikka eða dragðu úr hitanum á eldunarhellunni sem valdar voru síðast. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkir fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.
- Háfur gufugleypisins er alltaf aðgengilegur sem virkt raftæki.

6.9 Aðgerðir gufugleypis



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

Handvirkur hamur

Hægt er að nota gufugleypinn með helluborðinu við eldunarlotu sem og þegar slökkt er á helluborðinu.

1. Þrýstu á  til að virkja gufugleypinn. Merki heyrir og vísar fyrir ofan tákníð birtast.
2. Breyttu stillingu víftuhraða eftir þörfum með því að þrýsta á tákníð. Vísarnir breytast til að endurspegla núverandi hraða víftu.
3. Til að afvirkja gufugleypinn skaltu þrýsta endurtekið á  þar til vísarnir fyrir ofan tákníð hverfa.

AUTO

Aðgerðin stillir sjálfkrafa viftuhraðastigið út frá hitastigi eldunarsvæðisins. Aðgerðin er venjulega virkjuð sjálfgefið.

AUTO hamur býður upp á fjóra valkosti fyrir viftuhraða: H1-H4 (lágur til mjög mikill hraði). H4 er sjálfgefið stilltur. Þú getur breytt hamnum í stillingunum. Sjá „Uppsetning valmyndar“.

Þú getur virkjað aðgerðina á meðan kveikt er á helluborðinu og engar eldunarhellur eru virkar, né nokkurn tímann í eldunarlotunni.



Ef þú virkjar aðgerðina á meðan slökkt er á helluborðinu virka engar eldunarhellur og enginn afgangshiti er sýnilegur á stjórnborðinu. Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á sér eftir nokkrar sekúndur.

1. Ýttu og haltu inni ① til að kveikja á helluborðinu.
2. Ef aðgerðin er ekki sjálfkrafa virk skaltu ýta á AUTO til að virkja hana.

Hljóðmerki heyrir og vísir fyrir ofan táknið birtist.

3. Settu eldunarílát á helluborðið og veldu hitastillingarstig. Auktu eða minnkaðu hitastillingarstig eins og þörf krefur. Gufugleypirinn mun bregðast við hitastigi eldunarsvæðisins og hækkar eða lækkar viftuhraðastigið í samræmi við það. Vísarnir fyrir ofan táknið gufugleypisins birtast.
4. Ýttu á 0 á stjórnstiku helluborðs til að slökkva á eldunarhellu eða ① til að slökkva á helluborðinu.

AUTO mun vera í gangi í nokkurn tíma eftir því á hvaða ham er stillt (H1-H4).



Hægt er að stilla viftuhraðann handvirkt meðan á eldun stendur með því að ýta á

Til að afvirkja þessa aðgerð skaltu ýta á AUTO. Hljóðmerki heyrir og vísirinn fyrir ofan táknið hverfur.

Ef þú slekkur á helluborðinu á meðan AUTO er í gangi verður aðgerðin vísuð fram að næstu eldunarlotu.

Boost

Aðgerðin kveikir á viftu gufugleypis við hámarkshraðastig hennar.

1. Ýttu á til að virkja aðgerðina. Hljóðmerki heyrir og vísir fyrir ofan táknið birtist.
2. Þrýstu aftur á til að afvirkja aðgerðina ef þörf er á. Þessi aðgerð getur verið í gangi án truflunar í að hámarki 8 mínútur. Eftir þann tíma breytist viftuhraðinn sjálfkrafa í 3. Þú getur virkjað aðgerðina aftur ef þörf krefur.

Auto Breeze

Aðgerðin stillir viftu gufugleypis sjálfvirk á stöðuga keyrslu eftir að þú lýkur eldun og slekkur á helluborðinu. Viftan gengur á lágmarkshraðastigi í að hámarki 20 mínútur. Aðgerðin fjarlægir alla langvarandi lykt eftir eldun.

Þegar þú notar helluborðið í fyrsta sinn er aðgerðin sjálfkrafa virkjuð.

Þegar aðgerðin er í gangi birtist vísirinn fyrir ofan AUTO. Þegar hringrásinni er lokið slekkur viftan sjálfkrafa á sér.

Til að afvirkja aðgerðina á meðan hún er í gangi:

Ýttu á AUTO eða .

Vifta gufugleypisins er afvirkjuð.

Til að gera aðgerðina fullkomlega óvirka:

1. Farðu í valmyndina: Þrýstu á og haltu ① í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu .
2. Ýttu á á tímastillinginum að framan þangað til **dF** birtist á skjánum.
3. Ýttu á eða á tímastillinginum að framan þangað til **Slökkt (-)** birtist.
4. Þrýstu á ① til að hætta.



Mælt er með að gera aðgerðina ekki óvirka og að láta hana ganga samfleytt meðan á allri hringrásinni stendur.

6.10 Pan Fry

Þessi aðgerð gerir þér kleift að stilla á viðeigandi hita til að steikja matinn þinn. Helluborðið viðheldur hitastiginu meðan á elduninni stendur. Þú getur valið milli þriggja Pan Fry stiga: lágt (2), miðlungs (5), hátt (8). Þegar hitastigið er stillt inn er ekki þörf á neinni handvirkri stillingu á hita.

**VARÚÐ!**

Notaðu eingöngu köld eldunarílát. Ekki skal skilja við helluborðið án eftirlits þegar aðgerðin er í gangi.

1. Settu pönnu án olíu / fitu á eina af köldu eldunarhellunum vinstra megin. Þú getur notað staka eldunarhellu eða tengt báðar saman með Bridge.
- Ef þú setur einn pott á aðeins eina eldunarhellu hefst aðgerðin sjálfkrafa.
2. Snertið  til að virkja helluborðið.
3. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta . Vísirinn fyrir ofan tákníð kviknar. Hitastillingin er sjálfgefið stillt á 2.
4. Veldu steikingarstig með því að ýta ítrekað á .
- Blickandi vísir fyrir ofan valið stig birtist fyrir hverja eldunarhellu þar sem þú getur notað aðgerðina.
5. Snertu stjórnstikuna hvar sem er fyrir eldunarhelluna sem valin er. Þú getur stillt Pan Fry stigið með því að ýta á eitt af viðeigandi hitastigum eins og sýnt er á töflunni að neðan.

Pan Fry aflstig	Hitastillingar
Lágt	2
Miðlungssteikt	5
Hátt	8

Valmöguleikinn ræstist. Þegar aðgerðin hefst birtast vísarnir fyrir ofan stjórnstikuna og hreyfimynd fer í gang.



Ef þú setur ekki pott á neina eldunarhellu innan 5 sekúndna, afvirkjast aðgerðin sjálfkrafa.

6. Stilltu á tímastilingu ef þörf krefur.

Þegar pannan nær tilætluðu hitastigi heyrir hljóðmerki. Þú getur sett olíu og matvæli á pönnuna núna.

Til að stöðva aðgerðina skaltu ýta á 0 á stjórnstikunni eða ýta á .

Ef þú stillir á Niðurteljari á einni af eldunarhellunum og innstilltur tími rennur út áður en tilætluðu hitastigi er náð, mun aðgerðin afvirkjast sjálfkrafa.

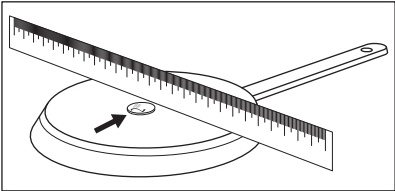
Ábendingar og ráð:

- Þú getur breytt sjálfgefnu hitastigi ef þörf krefur.
- Ef um þykka matarbita er að ræða eða hráar kartöflur, skaltu nota lok fyrstu 10 mínútur steikingarinnar.
- Þungar og / eða stórar pönnur kunna að vera lengur að hitna.
- Notaðu lagskiptar pönnur á lágu hitastigi til að koma í veg fyrir ofhitnun og skemmdir á eldunarílátum.
- Ekki nota þunn eldunarílát með glerungi. Þau geta ofhitnað og orðið fyrir skemmdum.

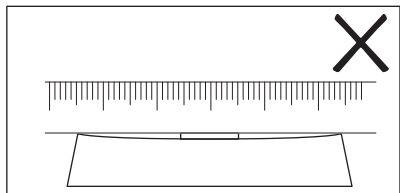
Réttar pönnur fyrir Pan Fry aðgerðina

Notaðu aðeins pönnur með flötum botni. Til að athuga hvort pannan sé rétt:

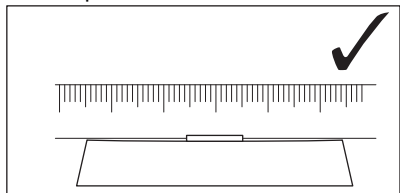
1. Settu pönnuna á hvolf.
2. Leggðu reglustiku að botninum á pönnunni.
3. Reyndu að setja 50 kr. pening (eða svipað þykkan pening) á milli reglustikunnar og botns pönnunnar.



- a. Pannan er ekki rétt ef þú getur sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



- b. Pannan er rétt ef þú getur ekki sett peninginn á milli reglustikunnar og pönnunnar.



6.11 Uppsetning valmyndar

Taflan sýnir grunnskipulag valmyndar.

Notandastillingar

Tákn	Stilling	Mögulegir valkostir
b	Hljóð	Kveikt / Slökkt (–)
P	Orkutakmarkanir	15 - 73
H	AUTO-hamur	1 - 4
dF	Auto Breeze	Kveikt / Slökkt (–)

Tákn	Stilling	Mögulegir valkostir
E	Viðvörðun-/villuferill	Listi yfir nýlegar viðvaranir / villur.

Til að færa inn stillingar notanda: Þrýstu á og haltu ① í 3 sekúndur. Þrýstu síðan á og haltu inni ②. Stillingarnar birtast á tímastillinum fyrir vinstri eldunarhellurnar.

Yfirlit yfir valmyndina: valmyndin samanstendur af stillitáknu og gildinu. Táknid birtist á aftari tímastilli og gildið á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stillinga skal ýta á ③ á fremri tímastilli. Til að skipta á milli stilligilda skal ýta á + eða – á fremri tímastilli.

Til að hætta í valmyndinni: ýttu á ①.

OffSound Control

Þú getur kveikt/slökkt á hljóði í Valmynd > Notandastillingar.



Sjá „Netuppbygging“.

Þegar slökkt er á hljóðinu geturðu enn heyrt þegar:

- þú snertir ①,
- slokknar á tímastillinum,
- þú ýtir á óvirkt tákn.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Sjálfvirk slokknun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur ásamt gufugleypnum eru afvirkjaðar,
- þú ert ekki með neina hitastillingu eða stillingu á viftuhraða eftir virkjun helluborðsins,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.

- heimilistækið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Það slokknar á helluborðinu eftir ákveðinn tíma.

Tengslin á milli hitastillingar / viftuhraða eftir að slokknar á heimilistækinu:

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



Þegar þú notar Pan Fry afvirkjast helluborðið eftir 1,5 klst.

Stilling á viftuhraða	Það slokknar á gufugleypinum eftir
	10 klst.

7.2 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu þegar helluborðið er í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni / hraðastillingu viftunnar sé breytt fyrir slysi.

Stilltu fyrst hitastillinguna / hraðastillingu viftunnar.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á .

Til að afvirkja aðgerðina: ýttu aftur á .



Aðgerðin afvirkjast þegar þú slekkur á helluborðinu.

7.3 Öryggisbúnaður fyrir börn

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins og gufugleypi fyrir slysi.

Til að virkja aðgerðina: ýttu á . Ekki framkvæma neina hitastillingu / stillingu á gufugleypi. Ýttu og haltu inni í 3 sekúndur

þar til visirinn fyrir ofan táknið birtist. Slökktu á helluborðinu með .



Aðgerðin er virk þegar þú slekkur á helluborðinu. Kveikt er á vísinum fyrir ofan .

Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á . Ekki framkvæma neina hitastillingu / stillingu á gufugleypi. Ýttu og haltu inni í 3 sekúndur þar til visirinn fyrir ofan táknið hverfur. Slökktu á helluborðinu með .

Eldun þegar aðgerðin er virk: ýttu á , ýttu síðan á í 3 sekúndur þar til visirinn fyrir ofan táknið hverfur. Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með virkar aðgerðin aftur.

7.4 Bridge



Aðgerðin vinnur þegar potturinn nær yfir miðju tveggja hellna. Sjá „Eldunarhellurnar notaðar“ fyrir frekari upplýsingar um rétta staðsetningu eldunarílátá.

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur og þær virka sem ein.

Stilltu fyrst hitastillinguna fyrir aðra eldunarhelluna.

Til að virkja aðgerðina fyrir vinstri/hægri eldunarhellur: snertu / . Til að stilla eða breyta hitastillingunni skaltu snerta einn af vinstri / hægri stjórnskjyrurum.

Til að afvirkja aðgerðina: snertu / . Eldunarhellurnar virka aðskilið.

8. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ



⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

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

Efni eldunarílata

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

Eldunarílát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

Mál eldunarílata

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarílátanna. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“ fyrir rétta stærð eldunaráhalda. Settu eldunarílátin á miðju eldunarhellunnar sem valin var.
- Skilvirkni eldunarhellu er tengd þvermálum eldunarílátsins. Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarkspvermál eldunarílátsins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
 - Eldunarílát með þvermál sem er minna en uppgæfið lágmark tiltekinnar eldunarhellu fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar, sem leiðir til hægari upphitunar.

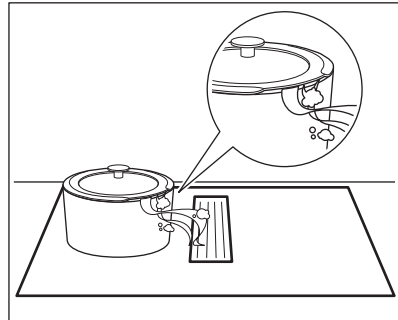
- Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarílát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarílát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkjað óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

Lok með gufuloftun

Til að fá enn betri útkomu úr elduninni getur þú notað sérstök lok með gufuloftun fyrir eldunarílátin þín samhliða gufugleypinum. Lokin eru hönnuð til að beina gufunni sem verður til inn í ílátinu beint að gufugleypinum sem dregur úr óæskilegri lykt frá eldun og miklum raka í eldhúsinu. Lokin er hægt að kaupa sérstaklega í nokkrum stærðum sem passa á flestar algengustu tegundir eldunarílata. Fyrir frekari upplýsingar skaltu heimsækja vefsíðuna okkar.



8.2 Hljóðin við notkun



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

Hávaði sem tengist eldunarílátum:

- brakandi hljóð: eldunarílát er búið til úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).

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

Hávaði sem tengist helluborðum:

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

8.3 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hlóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

8.4 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar

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



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

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

8.5 Ábendingar og ráð fyrir Pan Fry aðgerðina

Upplýsingarnar í töflunni sýna dæmi um matvæli fyrir hvert Pan Fry stig. Magn, þykkt, gæði og hitastig (t.d. frosið) matvælaanna hefur áhrif á innstillta Pan Fry stillingu. Veltu rétta hitastillingu á grundvelli matartegundar,

sérparfa þinna við eldum og eldunarílátanna sem þú notar.

Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Matur		Pan Fry stig
Egg	Eggjakaka, steikt egg	Lágt
	Hræð egg	Miðlungssteikt
Fiskur	Fiskflak, fiskfingur, sjávarfang	Miðlungssteikt
Kjöt	Hamborgarar, kjötbollur, kótiletta, kjúklingabringa, kal-kúnabringa, kálfakjöt, lund, steik (miðlungselduð / mikið elduð), steiktur pylsur	Miðlungssteikt
	Steik (lítið elduð), kjöthakk	Hátt
Grænmeti	Steiktur kartöflur (hráar)	Lágt
	Steikt kartöflubuff, grænmeti	Miðlungssteikt

8.6 Ábendingar og ráð fyrir gufuleypinn

- Þú getur sett potta á grindina á meðan gufugleypirinn er ekki í gangi. Það mun ekki valda neinum skemmdum.
- Á meðan AUTO stillingin er í gangi ræstist viftan á lágum hraða í upphafi hverrar

eldunar. Hraðinn eykst jafn og þétt. Þú getur einnig stillt hraða viftunnar handvirk ef þörf krefur.

9. UMHIRÐA OG HREINSUN

 **AÐVÖRUN!**
Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúshöld með hreinum botni.
- Bæði fyrir dagleg þrif á gleryfirborðinu og fyrir þrif eftir uppsetningu og til að fjarlægja límeftir sem eftir gæti orðið skal aðeins nota létt-hrjúfa hreinsimjól og svamp sem rispar ekki. Eftir því hversu mikil óhreinindin eru skaltu hreinsa yfirborð glersins með hringlaga hreyfingu og beita þrýstingi af meðalhófi. Þurrkaðu af glerfletinum með örtrefjahlút.

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



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

- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á

glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

ÁÐVÖRUN!

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa gleryfirborðið.

9.2 Hreinsun á gleryfirborði helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykurla og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitun málna. Hreinsaðu helluborðið með létt-hrjúfri hreinsimjólki og mjúkum svampi sem rispar ekki (sjá Almennar upplýsingar). Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Erfiðir blettir:** beittu miðlungs þrýstingi og skrúbbaðu yfirborðið með mjúkum svampi sem rispar ekki (sjá Almennar upplýsingar) og létt-hrjúfa hreinsimjólki þar til blettirnir eru ekki lengur sýnilegir.

9.3 Gufugleypirinn hreinsaður

Grind

Grindin leiðir loftið inn í gufugleypinn. Að auki verður hún gufugleypinn og kemur í veg fyrir að aðskotahlutir fari inn fyrir slysi. Grindin sem hylur gufugleypinn er gerð úr áli. Þú getur hreinsað grindina í höndunum eða í uppþvottavél. Þurrkaðu grindina með mjúkum klút.

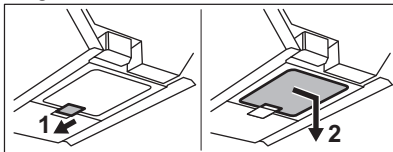
Affallsbakki

Affallsbakki er staðsettur undir gufugleypinum. Hann safnar raka í sig sem verður til í eldunarferlinu. Vatn kann að leka hvenær sem er úr gufugleypinum í affallsbakkann. Mundu að tæma bakkann reglulega. Affallsbakinn er sýnilegur ofan frá þegar þú fjarlægir grindina og síuhúsið ásamt síunum.

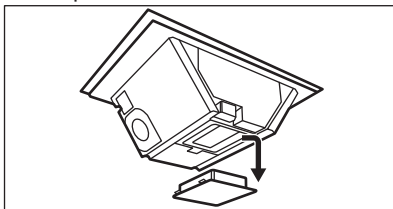
Áður en þú fjarlægir affallsbakkann skaltu gæta þess að vernda innihald skúffunnar eða

skápsins fyrir neðan helluborðið ef eitthvað skyldi sullast fyrir slysi.

1. Til að nálgast affallsbakkann skaltu fyrst opna krækjuna sem er staðsett að aftanverðu. Renndu krækjunni í öfuga átt. Haltu í affallsbakkann með báðum höndum og renndu honum varlega til hægri.



2. Færðu affallsbakkann lóðrétt niður á við. Gættu þess að vatnið sullist ekki.



3. Fargaðu vatninu og skolaðu affallsbakkann. Þú getur hreinsað bakkann handvirkt (með sápu og mjúkum klút / svampi) eða í uppþvottavél (hefðbundið kerfi).

ÁÐVÖRUN!

Gakktu úr skugga um að enginn vökvi berist inn í gufugleypinn.

Ef vatn eða annar vökvi sullast inn í gufugleypinum:

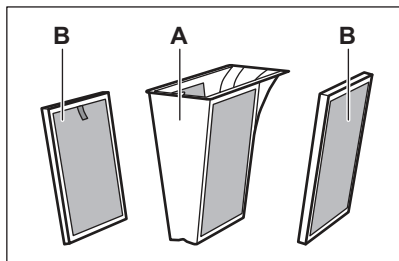
1. Slökktu á gufugleypinum.
2. Lyftu grindinni og hreinsaðu gufugleypissvæðið vandlega með volgu vatni, rökum klút eða svampi og mildu hreinsiefni.
3. Þurrkaðu burt allan umframvökva sem safnað hefur á botninum á holrými gufugleypisins með svampi eða þurru klút.
4. Hreinsaðu síuna, ef þörf krefur (skoðaðu „Gufugleypissían hreinsuð“).
5. Tæmdu affallsbakkann ef þörf krefur.
6. Kveiktu svo á gufugleypinum, stilltu viftuhraðann á 2. stig eða hærra og láttu hann ganga í nokkurn tíma til að fjarlægja þann raka sem eftir er.

9.4 Hreinsun og endurglæðing á síum gufugleypisins

Síubúnaðurinn samanstendur af eftirfarandi íhlutum: fitusíur með fitusíuhólfi **A** og fjarlægjanlegar langlífur kolefnissíur **B**.



Heimilistækioð verður alltaf að nota með öllum síum sem fylgja með í afhendingu.



Fitusíurnar **A** saga í sig fitu, olíu og matarleifar og koma í veg fyrir að þær komist inn í gufugleypinn. Langlífur

kolefnissíurnar **B** sem innihalda virka kolefnisfroðu, og draga úr reykt og eldunarlykt.

Hrnsaðu síurnar reglulega og endurglæddu þær með reglulegu millibili:

- Hreinsaðu fitusíurnar **A** um leið og sjá má að fita er farin að safnast upp. Hversu oft þarf að hreinsa veltur á magni fitu og olíu sem notuð er við eldun. Mælt er með því að hreinsa síurnar einu sinni í mánuði eða oftar eftir þörfum.
- Hreinsaðu endingargóðu kolefnissíurnar **B** aðeins þegar uppsöfnuð fita sést.
- Endurglæddu langlífur kolefnissíurnar **B** aðeins þegar kveikt er á tilkynningunni . Hámarksfjöldi endurglæðingalota er 8 (u.þ.b. þrjú ár). Að þeim tíma loknum verður að skipta síunum út fyrir nýjar.
- Að auki er helluborðið með innbyggðan teljara með tilkynningu sem minnir þig á að hreinsa fitusíurnar og endurglæða langlífur kolefnissíurnar. Teljarinn fyrir tilkynninguna byrjar sjálfkrafa þegar þú kveikir á gufugleypinum í fyrsta sinn. Eftir

140 klukkustunda notkun byrjar  vísirinn að blikka til að gefa til kynna að kominn sé tími á að hreinsa fitusíurnar **A** og

endurglæða langlífur kolefnissíurnar **B**. Tilkynningin er sýnileg í 30 sekúndur eftir að þú hefur slökkt á gufugleypinum og helluborðinu. Tilkynningin kemur ekki í veg fyrir notkun á helluborðinu.



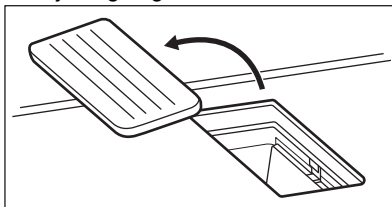
AÐVÖRUN!

Ófmettaðar síur geta skapað eldhættu.

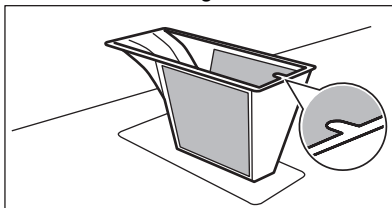
Síurnar teknar í sundur / settar saman

Fitusíurnar og síuhólfið er staðsett rétt undir grindinni í miðju helluborðsins. Farðu varlega við að fjarlægja það þar sem það gæti verið sleipt vegna uppsöfnunar á feiti.

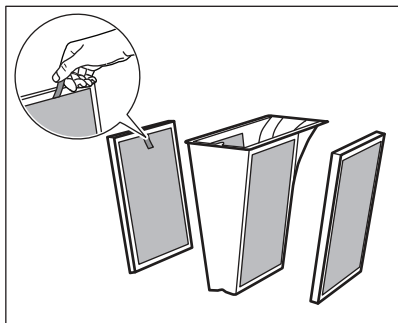
1. Fjarlægðu grindina.



2. Taktu út fitusíuhólfið með því að taka í útstætt handfangið.



3. Taktu út langlífur kolefnissíurnar með því að taka í handfangið.



4. Settu síubúnaðinn saman eftir hreinsun:
 - a. Renndu langlífu kolefnissíunum inn í gufugleypinn eftir innbyggðu rennunum.
 - b. Settu fitusíuhólfíð aftur í.
 - c. Settu grindina aftur á.

Hreinsun á fitusíunum og fitusíuhólfinu

1. Þvoðu fitusíuhólfíð með fitusíunum varlega með volgu vatni og mildri sápu og skolaðu það síðan með volgu vatni. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða bursta sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Þú getur þvegið fitusíurnar og fitusíuhúsið í uppþvottavélinni á hefðbundnu kerfi með öðrum diskum í sama þvotti.



Eftir því hvaða tegund þvottaefnisins og fjölda uppþvottakerfa, þá gæti örlítil upplitun á möskvanum eðlilega átt sér stað. Þetta hefur ekki áhrif á afköst fitusunnar.

Ekki er mælt með því að nota eldhúspappír við hreinsun / þurrkun á íhlutum síunnar.

2. Láttu það standa við stofuhita til að þorna.
3. Settu fitusíuhólfíð ásamt fitusíunum aftur í.
4. Ef kveikt er á tilkynningunni  skaltu ýta á  stuttlega til að endurstilla teljarann. Teljarinn endurstillist.

Hreinsun á langlífu kolefnissíunum

1. Þvoðu síurnar varlega með volgu vatni án hreinsiefna. Hreinsiefni geta eyðilagt kolefnissíuna. Þú getur notað mjúkan svamp, mjúkan klút eða bursta sem rispar ekki til að fjarlægja matarleifar ef þörf er á. Að öðrum kosti, eftir að grófustu óhreinindin hafa verið fjarlægð úr síunum, geturðu einnig þvegið síurnar í uppþvottavél við 65-70°C (notaðu kerfi sem varir lengur en 90 mín), án uppþvottaefnis og án þess að diskar séu í sömu hleðslu.
2. Láttu síurnar þorna í að minnsta kosti 24klst við stofuhita. Síurnar þurfa að vera þornaðar að fullu áður en þær eru settar saman aftur.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.

Endurglæðing á langlífu kolefnissíunum

1. Hreinsaðu síurnar fyrst eins og lýst er að ofan.
2. Settu síðurnar í ofn við 100 °C í 120 mín. Settu síurnar á miðju vírhilluna. Ekki nota blástursaðgerð.
3. Settu síubúnaðinn saman aftur og settu hann aftur í.
4. Ýttu á  í stutta stund til að endurstilla teljarann. Teljarinn endurstillist.

10. BILANALET



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna í 60 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við 60 sekúndum.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjaraflėti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflöt.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnbörðinu.	Þrífðu stjórnbörðið.
Þú heyrir sífellt píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Ekki er hægt að velja hámarkshitastillingu fyrir eina af eldunarhellunum.	Hinar hellurnar nota tiltækt hámarksafl. Helluborðið þitt virkar rétt.	Minnkaðu hitastillingu annarra eldunarhellna sem eru tengdar við sama fasa. Sjá „Orkustýring“.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflöt.	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflétinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjaraflötinn ①	Fjarlægðu hlutinn af skynjaraflétinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Stjórnbörðið verður heitt viðkomu.	Eldunarilátið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnbörðinu.	Settu stór eldunarilát á aftari hellurnar ef hægt er.
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjaraflétir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
Vísirinn fyrir ofan  tákníð kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Öryggisbúnaður barna“ og „Læsing“.
Stjórnstíkan blikkar.	Það er ekkert eldunarilát á hellunni eða hellan er ekki hulin til fulls.	Settu eldunarilát á helluna svo að það hylji eldunarhelluna til fulls.
	Eldunarilátið hentar ekki.	Aðeins skal nota eldunarilát sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.
	Þvermál botnsins á eldunarilátinu er of lítið fyrir svæðið.	Notaðu eldunarilát með rétt þvermál. Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

Vandamál	Mögulega ástæða	Úrræði
Upphitun tekur langan tíma.	Eldunarílát er of lítið og fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.	Til að ná sem bestri hitadreifingu skaltu nota eldunarílát með botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílát-sins í „Tæknilegar upplýsingar“ > „Verklýsing fyrir eldunarhellur“).
Fry Assist virkar ekki.	Afstig helluborðsins er of lágt.	Stílltu afstigið á hærra gildi. Verið viss um að það afl sem valið er sé í samræmi við öryggi á heimilinu. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“ > „Orkutakmarkanir“.
Gufugleypirinn fer ekki í gang eða slokknar á honum. Vísarnir fyrir ofan stjórnáttakn gufugleypisins kunna einnig að blikka.	Viftan gæti slökkt á sér sjálf við ákveðnar aðstæður, t.d. þegar herbergið er illa loftræst.	Opnaðu gluggann. Þú gætir þurft að setja upp gluggarofann. Sjá „Samsetning“. Ef gluggarofinn er þegar til staðar skaltu ganga úr skugga um að hann hafi verið rétt uppsettur. Sjá uppsetningarbæklinginn. Ýttu á eitthvert tákn. Viftan fer aftur í gang.
Viftan virkar ekki sem skyldi þegar viftuáðgerðir eru virkjaðar.	Umhverfishitinn nálægt viftunni er of hár. Það er ekki nægilegt loftflæði innan í viftunni og umhverfis viftuna.	Slökktu á helluborðinu og taktu það úr sambandi við aðalinntak rafmagns. Bíddu í að minnsta kosti 10 sekúndur og settu það síðan aftur í samband. Aðrar tillögur: Reyndu að kæla niður hitastigið á nærliggjandi svæði. Taktu viftusíuna út og fjarlægðu allar rakaleifar innan úr viftunni. Sjá „Umhirða og hreinsun“. Láttu viftukerfið þorna í einn dag, virkjaðu síðan viftuna aftur.
Gufan sem myndast við eldun frásogast ekki nægilega mikið af gufugleypinum.	Lokin á eldunarílatinu eru ekki rétt sett á.	Ef eldunarílatin þín eru ekki með loft-ræstum lokum, vertu viss um að halla lokunum þannig að gufan sem losnar sé beint í átt að gufugleypinum. Sjá „Ábendingar og ráð“ til að fá upplýsingar um sérstök gufuloftlok sem mælt er með að nota með innbyggða gufugleypinum.
	Viftusían er gegndrepa.	Hreinsaðu og endurnýjaðu gufugleypissíuna og endurstílltu tilkynninguna. Sjá „Umhirða og hreinsun“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

10.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og

viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

11. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

11.1 Merkiplötunni

Módel HHHB860FMC
Tegund 67 D4A 04 AD
Spanhella 7.35 kW
Raðnr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 464 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Framleitt í: Þýskaland
7.35 kW
CE

11.2 Tæknilýsing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafl (hámarks hitastilling) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost hámarkstímalengd [mín]	Þvermál eldunaríláts [mm]
Vinstri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Vinstri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri framhlið	2300	3200	10	125 - 210
Hægri afturhlið	2300	3200	10	125 - 210

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

Til að ná sem bestri hitadreifingu og eldunarárangri skaltu nota eldunarílát með

botnþvermál svipuð að stærð og eldunarhellan (þ.e.a.s. hámarksþvermál eldunarílátsins í töflunni). Notaðu eldunarílát sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellunnar.

12. ORKUNÝTNI

12.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun fyrir helluborð

Auðkenni tegundar	HHHB860FMC	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Span	
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Vinstri framhlið	L 22.41 cm B 21.8 cm

Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Vinstri afturhlið	L 22.41 cm B 21.8 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Hægri framhlið	L 26.5 cm B 17.93 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Hægri afturhlið	L 26.5 cm B 17.93 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið	184.4 Wh/kg
	Vinstri afturhlið	184.4 Wh/kg
	Hægri framhlið	185.6 Wh/kg
	Hægri afturhlið	179.4 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)		183.4 Wh/kg

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

Orkumælingar sem vísa til eldunarsvæðisins eru auðkenndar með merkjunum á viðkomandi eldunarhellum.

12.2 Helluborð - Orkusparandi

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

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

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

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

12.4 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal fyrir lok

Vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 65/2014		
Heiti eða vörumerki birgja	ELECTROLUX	
Auðkenni gerðar	HHHB860FMC	
Árleg orkunotkun - AEC-gufugleypir	32.7	kWh/a
Orkunýtingarflokkur	A+	
Straumaffræðinýtni - FDE-gufugleypir	32.0	
Straumaffræðinýtniflokkur	A	
Lýsingarnýtni - LE-gufugleypir	-	lúx/W
Lýsingarnýtniflokkur	-	
Fitusíunarnýtni - GFE-gufugleypir	85.1	%
Fitusíunarnýtniflokkur	B	

Lágmarksloftflæði við venjulega notkun	270.0	m³/klst
Hámarksloftflæði við venjulega notkun	550.0	m³/klst
Loftflæði við öfluga/boost stillingu	650.0	m³/klst
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða lágmarkshraða	50	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða hámarkshraða	66	db(A) re 1 pW
A-vegin hljóðútgjöf á öflugum eða boost hraða	69	db(A) re 1 pW
Rafmagnsnotkun þegar slökkt er - Po	0.49	W
Rafmagnsnotkun í biðham - Ps	-	W
Viðbótarupplýsingar í samræmi við reglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 66/2014		
Tímaaukningarstuðull - f	0.8	
Orkunýtingarflokkur - EEI-gufugleypir	42.6	
Loftflæði við besta nýtnistig - QBEP	286.7	m³/klst
Loftþrýstingur við besta nýtnistig - PBEP	449	Pa
Hámarksloftflæði - Qmax	650.0	m³/klst
Rafmagnsinntak við besta nýtnistig - WBEP	111.9	W
Nafnafl ljósakerfis - WL	-	W
Meðallýsing frá ljósakerfi eldunarsvæðisins - Emiðja	-	lúx

Heimilistæki prófað í samræmi við: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Gufugleypir - Orkusparnaður

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

- Þegar þú byrjar að elda, skal stilla gufugleypinn á lágan hraða. Þegar eldun klárast skal láta gufugleypinn ganga í nokkrar mínútur.

- Hækkið viftuhraðann til að losna við mikið magn af gufu eða reyk. Mælt er með að nota aðeins Boost valmöguleikann sem neyðarúrræði.
- Hreinsið síu gufugleypisins með reglulegu millibili og skiptið honum út þegar nauðsyn er á til að viðhalda afkastagetunni.
- Notið hámarks þvermál loftstokks til að hámarka afköst og lágmarka hávaða.

13. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

