

VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	260
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	263
3. INSTALLATION.....	265
4. PRODUKTBEKRIVNING.....	267
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	268
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	269
7. RÅD OCH TIPS.....	274
8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	276
9. FELSÖKNING.....	276
10. TEKNISKA DATA.....	278
11. ENERGIEFFEKTIVITET.....	278
12. MILJÖSKYDD.....	279

1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **VARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

 **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

 **VARNING!**

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kylar ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

 **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

WARNING!

Risk för brand och explosion

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

WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Låt inte heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

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

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

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

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- Använd den här kabeltypen för att ersätta den skadade nätkabeln: H05V2V2-F som tål en temperatur på 90 °C eller högre. Den enskilda tråden ska ha en diameter på minst 1,5 mm². Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Trådändarna får inte borraras eller lödas. Det är förbjudet.

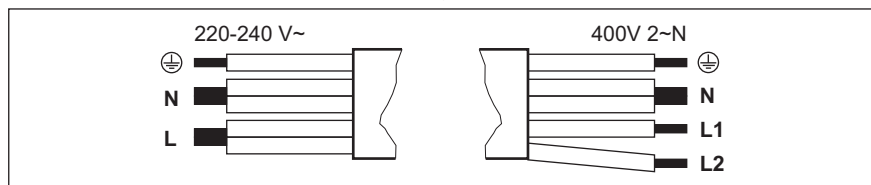
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Kabelns ledare skall förses med ändhylsor före inkoppling.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns mantel från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Slå ihop de svarta och bruna kabeländarna.
4. Montera en ny ändhylsa på respektive kabelände (specialverktyg krävs).

Kabeltvärsnitt 2 x 1,5 mm²



Enfasanslutning: 220 - 240 V~

Tvåfasanslutning: 400 V 2 ~ N



Grön - gul

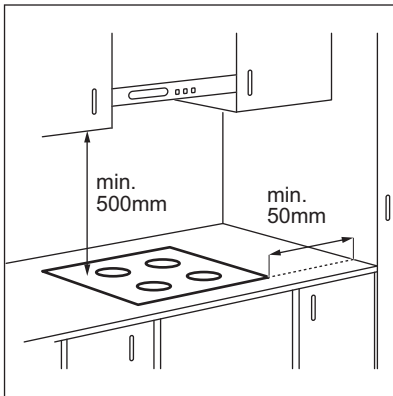
Grön - gul



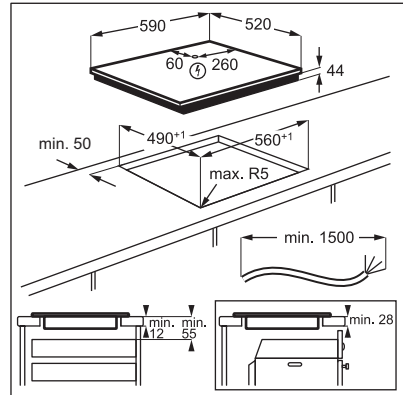
Enfasanslutning: 220 - 240 V~		Tvåfasanslutning: 400 V 2 ~ N	
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L	Svart och brun	Svart	L1
		Brun	L2

3.4 Montering

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



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



Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



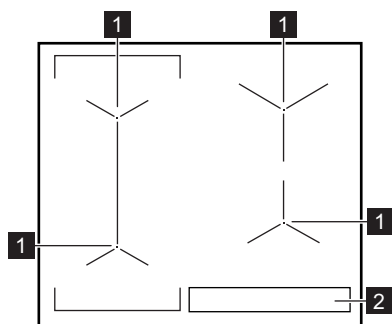
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeq

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



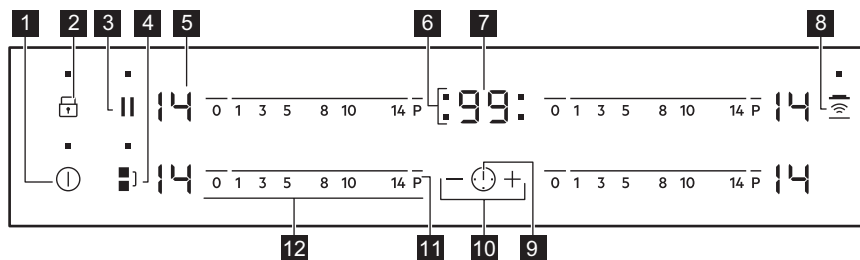
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



- 1 Induktion tillagningszon
- 2 Kontrollpanel

4.2 Kontrollpanellayout













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

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	På / Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Knapplås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8 	Hob ² Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
9 	-	För att välja kokzon.
10 + / -	-	För att öka eller minska tiden.
11 P	PowerBoost	För att aktivera funktionen.
12 -	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

4.3 Visningar av värmeställning

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

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!


Se Säkerhetsavsnitten.







5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar.

Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Stäng av hällen.
2. Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.

- Tryck och håll ned -knappen i 3 sekunder.  eller  visas.
- Tryck på . P72 visas.
- Tryck på  /  på timern för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

FÖRSIKTIGHET!

Se till att den valda strömmen passar till säkringarna i huset.


- P72 – 7200 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

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.


6.1 Aktivera och avaktivera


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

6.2 Automatisk avstängning


Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

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

Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

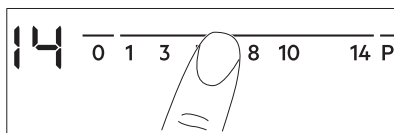
Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

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

6.3 Värmeläge




För inställning eller ändring av värmeläge:

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



6.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

VARNING!

 /  /  Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlet

botten. Glaskeramiken värms upp av kokkärlets värme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsätt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

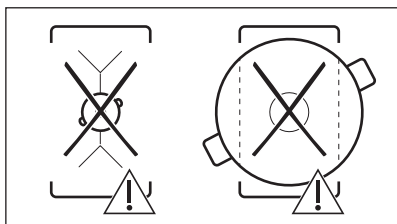
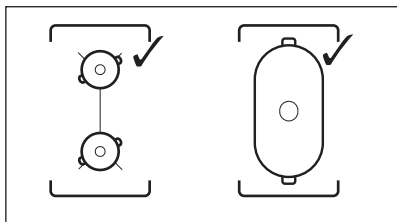
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.5 Använda kokzonerna

Ställ kokkärlet i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten.

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer inte Bridge-funktionen att aktiveras.




6.6 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner på vänster sida till en gemensam zon.

Ställ först in värmeinställningen för en av kokzonerna till vänster.

Aktivera funktionen genom att trycka på . Ställ in eller ändra värmeinställningen genom att trycka på en av kontrollsensorerna.



För att inaktivera funktionen: tryck på . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

6.7 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .


För att inaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.8 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

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


För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.


6.9 Timer


• Nedräkningstimer




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



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

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

Aktivera funktionen: tryck på  på timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

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

Ändra tiden: tryck på  för att ställa in kokzonen. Tryck på  eller .

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





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


För att stänga av ljudet: tryck på .

• CountUp Timer




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

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


Aktivera funktionen: tryck på  på timern. UP släcks. När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden upp. Displayen växlar mellan UP och räknad tid (i minuter).




För att se hur länge kokzonen är igång: tryck på  för att ställa in kokzonen.


Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

För att avaktivera funktionen: tryck på  och därefter på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

• Signalur

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

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

För att stänga av ljudet: tryck på .




Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

6.10 Paus


Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

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

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.



2. För att inaktivera funktionen: trycker du på .

Föregående värmeläge släges tänds.

6.11 Knapplås

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

Ställ in värmeläget först.

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

6.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: aktivera hällen med

⓪. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med ⓪.

För att avaktivera funktionen: aktivera

hällen med ⓪. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på i 4 sekunder. tänds. Inaktivera hällen med ⓪.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningsstillfälle: aktivera hällen med ⓪.

tänds. Tryck på i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med ⓪ aktiveras funktionen igen.

6.13 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på ⓪ i 3 sekunder.

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

- ljudet är avstängt
- ljudet är på

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

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

- du trycker på ⓪
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

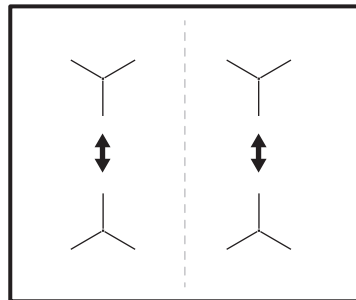
6.14 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten

mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på (3700 W). Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda tillagningszonen prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de tidigare aktiverade tillagningszonerna i omvänd ordning.
- Värmeinställningen för de reducerade zoner ändras mellan den ursprungligen valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska värmeinställningen för den valda tillagningszonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

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



6.15 Hob²Hood

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



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

Använda den automatiska funktionen

För att använda den automatiska funktionen ställer du in det automatiska läget på H1–H6. Hällen är från början inställd på H5. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

Automatiska lägen

	Automatisk belysning	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H3	På	Av	Fläkthastighet 1
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.

3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck ned i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck ned i 3 sekunder.

4. Tryck på några gånger tills tänds.
5. Tryck på på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



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

Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt.

Tryck på när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på ökar du fläkthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .



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

Aktivera belysningen

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



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

7. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Kockkärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

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

Kockkärlsmaterial

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

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kockkärls mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärls botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärls diameter. Kockkärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i

avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

7.2 Ljud under användning

Om du hör:

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

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

7.3 Öko Timer (Eco Timer)

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

7.4 Exempel på matlagningstillämpningar

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



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

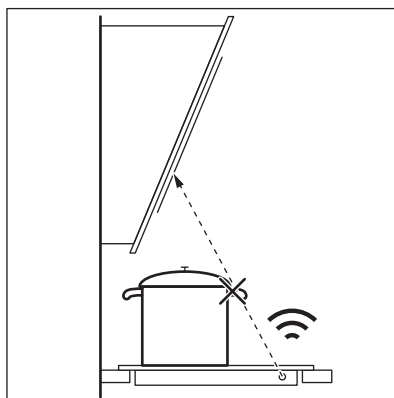
Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
U - 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 3	Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2 - 3	Solidifiera: fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
7 - 9	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Mild stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd om när det behövs.
12 - 13	Grovstekt, riven potatisgräng, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd om när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (goulash, grytstek), fritera pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

7.5 Råd och tips för Hob²Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.






Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood används.

Köksfläktar med Hob²Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår

konsumentwebbplats. Electrolux köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Allmän information

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

8.2 Rengöring av hällen

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som

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

- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring ska du torka hällen med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

9. FELSÖKNING








VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Paus".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är på.	Se "Daglig användning".
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som visas. Kontrollera att du

använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

10. TEKNISKA DATA

10.1 Produktdekal

Modell Y63IV443
Typ 61 B4A 01 AA
Induktion 7.2 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 256 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.2 kW



10.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärls diameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

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

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

11. ENERGIEFFEKTIVITET

11.1 Produktinformation

Modellidentifiering	Y63IV443
Typ av häll	Inbyggnadshäll
Antal kokzoner	4
Uppvärmningsmetod	Induktion

Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	21.0 cm
	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178.4 Wh/kg
	Vänster bak	178.4 Wh/kg
	Höger fram	183.2 Wh/kg
	Höger bak	184.9 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		181.2 Wh/kg

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


Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.


11.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärl.
- Ställ kokkärl i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12. MILJÖSKYDD

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

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

CE



867378364-C-252023