



Y62IS453

DA	Brugsanvisning   <b>Kogesektion</b>	2
EN	User Manual   <b>Hob</b>	24
FI	Käyttöohje   <b>Keittotaso</b>	46
NO	Bruksanvisning   <b>Platetopp</b>	68
SV	Bruksanvisning   <b>Inbyggnadshäll</b>	89



# Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	10
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
8. RÅD OG TIP.....	16
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	18
10. FEJLFINDING.....	19
11. TEKNISKE DATA.....	21
12. ENERGIEFFEKTIV.....	22
13. MILJØHENSYN.....	22

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husholdning i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (selv de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.

- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelseskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelseskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.

- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegil snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:

- Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
- Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

## 2.2 El-forbindelse

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.

- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skrugevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skærmen, skal du straks frakoble kogepladen og kontrollere, om den elektriske forbindelse og netspændingen er korrekt.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

**⚠ ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion.

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

**⚠ ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

### 3. INSTALLATION

**⚠ ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

### 2.5 Service

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

### 2.6 Bortskaffelse

**⚠ ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

### 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

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

## 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-Fder kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. En enkelt ledning skal have et minimalt tværsnit i overensstemmelse med nedenstående tabel. Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

### ⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

### ⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

### ⚠ FORSIGTIG!

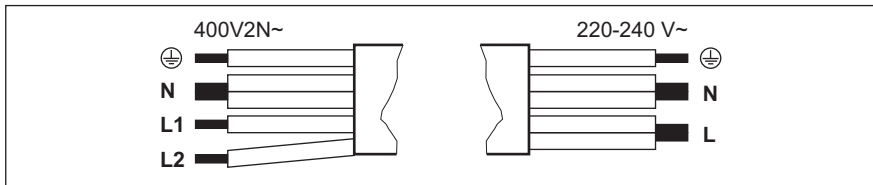
Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

### ⚠ FORSIGTIG!

Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

### To-faset forbindelse

1. Fjern kabelendehætten fra sorte og brune ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune og sorte kabelender.
3. Sæt en ny hætte på enden af hver ledning (specialværktøj påkrævet).



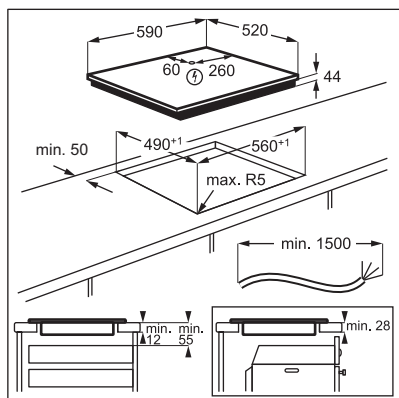
To-faset forbindelse: 400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup> eller 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> eller 3x4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Grøn - gul	Grøn - gul	⊕
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L1	Sort	Sort og brun	L
L2	Brun		

## 3.4 Montering

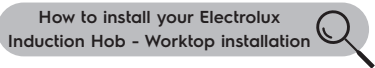
Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.



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

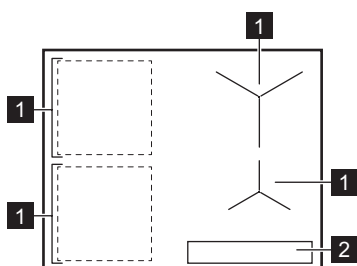


Find videovejledningen "Sådan installerer du din Electrolux-induktionskogeplade - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



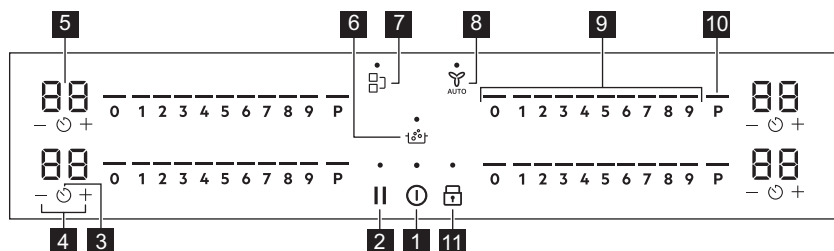
1 Induktionskogezone

2 Betjeningspanel




Få detaljerede oplysninger om kogezonernes størrelser i "Tekniske data".

### 4.2 Betjeningspanelets layout





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

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
1	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for produktet.
2	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
3	Timer	Indstil funktionen.
4	-	Øger eller mindsker tiden.
5	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6	SenseBoil®	SenseBoil®. Automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når det når kogepunktet.
7	Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
8	Hob*Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.

Sens- orfelt	Funktion	Beskrivelse
9	-	Betjeningspanel
10	P	PowerBoost
11		Lås / Børnesikring

### 4.3 Display kontrollamper

Kontrollampe	Beskrivelse
	Der er en funktionsfejl.
	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!







Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Effektbegrænsning

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogesektionen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer.

Kogesektionen er som standard indstillet til sit højest mulige effektniveau.

#### Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

1. Gå ind i menuen: Tryk på , og hold den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den nede.
2. Tryk på  på den forreste timer, indtil P vises.
3. Tryk på  /  på den forreste timer for at indstille effektniveauet.
4. Tryk på , for at afslutte.

### Effektniveauer

Se kapitlet "Tekniske data".

### FORSIGTIG!

Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

### FORSIGTIG!

Hvis effektniveauet er lavere end eller lig med 2000, kan W du ikke aktivere SenseBoil®.


- 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

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Aktivering og deaktivering

Tryk og hold på  for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 6.2 Gryderegistrering

Denne funktion angiver tilstedeværelsen af kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogesektionerne, hvis der ikke registreres kogegrej under madlavning.

Hvis du stiller kogegrej på en kogesektion, inden du vælger et varmetrin, vises indikatoren over 0 på kontrolpanelet.

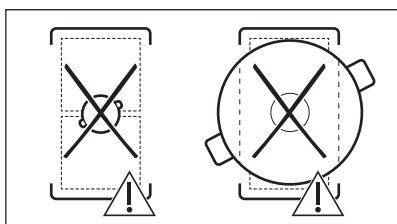
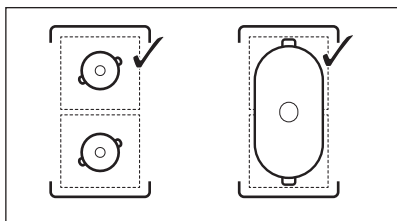
Hvis du fjerner kogegrej fra en aktiveret kogesektion og sætter det midlertidigt til side, begynder kontrollamperne over det tilsvarende kontrolpanel at blinke. Hvis du ikke sætter kogegrejet tilbage på den aktiverede kogesektion inden 120 sekunder, slukkes kogesektionen automatisk.

For at genoptage tilberedningen skal du sørge for at sætte kogegrejet tilbage på kogezoneerne inden for den angivne timeout.

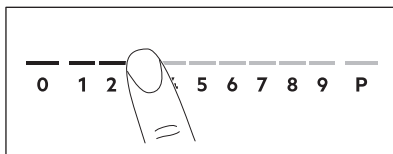
## 6.3 Brug af kogezoneerne

Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Du kan bruge stort kogegrej placeret på to kogezoneer samtidigt med funktionen Bridge. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midtersektioner, aktiveres Bridge funktionen ikke.



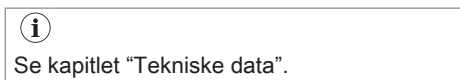
## 6.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet. Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

## 6.5 PowerBoost

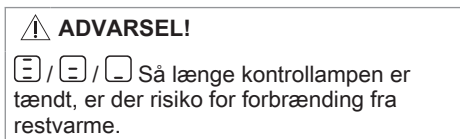
Funktionen tilføjer ekstra effekt til induktionszoneerne. Funktionen kan aktiveres, så den kun fungerer som induktionszone i et begrænset stykke tid. Når tiden er gået, stilles induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin.



**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på **P**.

**Sådan slår du funktionen fra:** Skift varmetrinnet.

## 6.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



Induktionskogezone producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Den keramiske kogeplade opvarmes af varmen fra kogegrejet.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

- fortsæt madlavning,
- holde varm,
- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 6.7 Timer indstillinger

### Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil varmetrinnet for den valgte kogesektion, og indstil derefter funktionen.

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på eller for at indstille tiden (00-99 minutter).
3. Tryk på for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.

**For at ændre tiden:** Vælg kogesektion med og tryk på eller .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Vælg kogesektionen med og tryk på . Resttiden tæller tilbage til 00.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

### Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezone kan ikke betjenes. Varmetrinnet viser 00.

1. Tryk på .
2. Tryk på eller for at indstille timeren. Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på og . Resttiden tæller tilbage til 00.

## 6.8 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezone automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogesektion prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de andre kogesektioner i den valgte rækkefølge.
- For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højest mulige varmetrin.
- Vent indtil displayet holder op med at blinke, eller sænk varmetrinnet for den valgte kogezone sidst. Kogezone fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezone manuelt.

## 6.9 SenseBoil®

Funktionen regulerer automatisk vandtemperaturen så det ikke koger over, når det når kogepunktet.



Er der restvarme ( / / ) på den kogezone, du ønsker at bruge, lyder et akustisk signal, og funktionen starter ikke.

Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegrej.

### ⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke funktionen med tomt kogegrej. Efterlad ikke kogepladen uden opsyn, mens funktionen er aktiv.

1. Anbring gryde fyldt med 1-5 l koldt vand på de tilgængelige kogezone, hvor du ønsker at starte funktionen.

Hvis du kun placerer én gryde på én kogezone, starter funktionen automatisk.

2. Tryk på for at tænde kogepladen.
3. Tryk på for at aktivere funktionen.

En blinkende kontrollampe over **P** vises for hver kogezone, hvor du kan bruge funktionen.

4. Tryk et vilkårligt sted på skyderen for den valgte kogezone.

Funktionen starter.

Når funktionen starter, tændes kontrollamperne over skyderen, og animationen begynder at køre.



Hvis du ikke sætter en gryde på nogen af kogezoneerne inden for fem sekunder, slukkes funktionen automatisk.

Når funktionen når kogepunktet, udsender kogepladen et akustisk signal, og varmetrinnet skifter automatisk til et standardsimreniveau.

Tryk på eller 0 for at deaktivere funktionen, før kogepunktet er nået.

Tryk på skyderen, og indstil varmetrinnet manuelt for at deaktivere funktionen, når kogepunktet er nået.

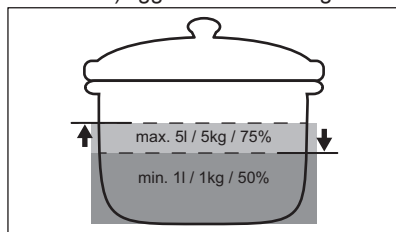
Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryden, deaktiveres funktionen.

Hvis du indstiller en Nedtællingstimer på en af kogezoneerne, og den indstillede tid udløber, før kogepunktet er nået, deaktiveres funktionen automatisk.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af kartofler.
- Funktionen fungerer muligvis ikke korrekt med kedler og espressokander til brug på komfur.
- Fyld mellem halvdelen og tre fjerdedele af gryden med koldt vand, så der er 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 l eller mere end 5 l vand. Sørg for, at den samlede vægt af vandet (eller vandet og

kartoflerne) ligger mellem 1-5 kg.



- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl. Sørg for, at du ikke pakker kartoflerne for tæt.
- Under opvarmningsfasen skal du undgå at røre for energisk rundt i andre gryder og samtidige tilberedningsprocesser (såsom stegning eller kogning) på andre kogezoneer.
- Undgå at skabe eksterne vibrationer (f.eks. ved at bruge en blender eller placere en mobiltelefon ved siden af kogepladen), når funktionen kører.
- Afhængigt af typen af madvarer og kogegrej kan du justere varmetrinnet, når kogepunktet er nået.
- Tilsæt salt, når kogepunktet er nået.
- Brug et låg for at spare på energien.

## 6.10 Menustruktur

Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.




### Brugerindstillinger

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
b	Lyd	Tænd / Sluk (--)
P	Effektbegrænsning	15 - 73
H	Emhætte-tilstand	0 - 6
E	Alarm-/fejllistorik	Listen over nylige alarmer/fejll.

For at indtaste brugerindstillinger skal du trykke på og holde den nede i 3 sekunder.

Tryk derefter på , og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for kogesektionerne til venstre.

**Navigation i menuen:** menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises

på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke  på på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på  eller  på den forreste timer.

**For at afslutte menuen:** Tryk på .


## OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

Når lydene er slået fra, kan du stadig høre lyden, når:

- du berører ,
- timeren når til nul,
- du trykker på et inaktivt symbol.

## 7. EKSTRAFUNKTIONER

### 7.1 Automatisk slukning

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



- alle kogezone er slået fra,
- du ikke indstiller et varmetrin eller en blæserhastighed efter aktivering af kogepladen,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der udsendes et signal, og kogepladen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- produktet bliver for varm (f.eks. når en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogepladen slukkes efter et stykke tid.

**Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at produktet slukkes:**



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

### 7.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, kan  og  bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

- 1. Aktiver funktionen ved at trykke på .** Varmetrinnet sænkes til 1.
- 2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .**

Det forrige varmetrin vises.

### 7.3 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

**Aktiver funktionen ved at trykke på .**

**Deaktiver funktionen ved at trykke på  igen.**





Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.


### 7.4 Børnesikring




Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .




Indstil ikke varmetrin. Tryk og hold  nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med .



Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Indikatoren over  er tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på . Indstil ikke et varmetrin. Tryk og hold nede i  3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med .

#### Tilberedning med funktionen aktiveret:

Tryk på , og tryk derefter på i  3 sekunder, indtil lampen over symbolet forsvinder. Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

## 7.5 Bridge



Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner. For yderligere oplysninger om korrekt placering af kogegrej henvises til "Brug af kogezoner".

Funktionen virker ikke, mens SenseBoil® er i gang.

Funktionen forbinder to kogezoner i venstre side, så de fungerer som én samlet.

Vælg først det ønskede varmetrin for den ene af kogezonerne i venstre side.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på . Tryk på en af betjeningsensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan slås funktionen fra:** Tryk på . Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

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

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på basis af indstilling og temperatur på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan

også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningsystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

### Automatisk betjening af funktionen

For at betjene funktionen skal den automatiske tilstand indstilles til H1 – H6. Kogesektionen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Automatiske tilstande



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



<sup>1)</sup> Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>2)</sup> Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

<sup>3)</sup> Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

### Ændring af automatisk tilstand

- Sluk for kogesektionen.
- Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
- Tryk på  i 3 sekunder.

- Tryk  på et par gange, indtil **H** tændes.
- Tryk  på timeren for at vælge en automatisk tilstand.






For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

### Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed

for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed.



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

### Aktivering af lyset

Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

## 8. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezone med egnet kogegrej.

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og

hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

### Kogegrejets materiale

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

### Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

### Kogegrejets mål

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end det minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.

- Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i "Specifikation af kogezone". Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

## 8.2 Lyde ved brug

### Hvis du kan høre:

- knitrende lyd: kogegrej består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtelyd: du bruger en kogezone på et højt effektniveau, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.
- kliklyde: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.

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

## 8.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

## 8.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaseerede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaseerede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

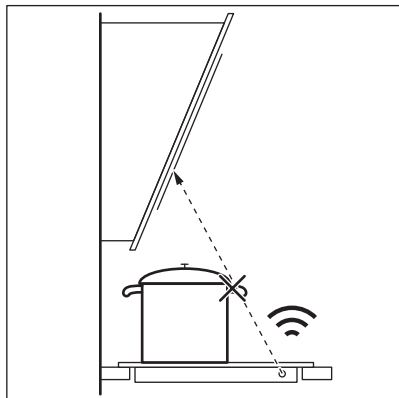
**P** Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.

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

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

Emhætten, der er vist herunder, er kun til illustrationsformål.



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

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

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, henvises til vores forbrugerwebsite. Electrolux emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have

symbolet .

## 9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.

- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun

skraberer som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

 **ADVARSEL!**

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

## 9.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær

forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepledeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjern når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.










## 10. FEJLFINDING



 **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en autoriseret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 60 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorer samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplud.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonerne.	De andre zoner bruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoner, der er tilsluttet samme fase. Se under "Effektstyring".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen er slukket.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob <sup>2</sup> Hood virker ikke.	Betjeningspanelet er dækket.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
Kontrollampen over symbolet  lyser.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Børnesikring" og "Lås".
Betjeningspanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogesektioner. Se "Råd og tips".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".
 og  vises samtidigt.	For lidt effekt på grund af ustabil kogegrej eller tom gryde.	Brug den passende type kogegrej. Se kapitlet "Råd og tips" og "Tekniske data". Du må ikke aktivere en zone med en tom gryde.
 og  vises samtidigt.	Gryden er tom eller indeholder noget andet væske end vand, f.eks. olie.	Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.
 og  vises samtidigt.	Der er for meget eller for lidt vand i gryden. Du koger noget andet end vand og kartofler. Kogepunktet er ændret og SenseBoil <sup>®</sup> virker ikke.	Kog kun vand og kartofler med SenseBoil <sup>®</sup> . Se "Råd og tips".
Du hører et bip og kontrollamperne over  blinker og SenseBoil <sup>®</sup> starter ikke.	Ingen af kogezonerne er klar til brug med SenseBoil <sup>®</sup> . Der er restvarme på de kogezoner, du ønsker at vælge, eller de fortsat er i brug.	Afslut dine tidligere madlavningsaktiviteter, og vælg en ledig kogezone uden restvarme.
SenseBoil <sup>®</sup> virker ikke.	Kogepladens effektniveau er for lavt.	Indstil effektniveauet til en højere værdi. Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer. Se "Før ibrugtagning" > "Effektbegrænsning".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra strømforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

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


Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

## 11. TEKNISKE DATA

### 11.1 Typeskilt

Model Y62IS453  
 Type 61 B4A 01 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Serienr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 307 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fremstillet i: Tyskland  
 7.35 kW  


### 11.2 Specifikation for kogezoner

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighed [min]	Kogegrejets diameter [mm]
Forreste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Bageste venstre	2300	3200	10	125 - 210
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180

Effekten af kogezonen kan variere i mindre intervaller fra data i tabellen. Det skifter med kogegrejets materiale og mål.

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

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	Y62IS453	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner ( $\varnothing$ )	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Forreste venstre	L 22.3 cm B 21.8 cm
	Bageste venstre	L 22.3 cm B 21.8 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	188.9 Wh/kg
	Bageste venstre	188.9 Wh/kg
	Forreste højre	180.8 Wh/kg
	Bageste højre	176.9 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

Energimålingerne, som referer til kogområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezoner.

### 12.2 Energibesparelse


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

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

### 12.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i slukket tilstand	0.3 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	2 min

## 13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte

miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage

til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	24
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	26
3. INSTALLATION.....	28
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	31
5. BEFORE FIRST USE.....	32
6. DAILY USE.....	33
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	36
8. HINTS AND TIPS.....	38
9. CARE AND CLEANING.....	41
10. TROUBLESHOOTING.....	41
11. TECHNICAL DATA.....	43
12. ENERGY EFFICIENCY.....	44
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	45

## 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.
- 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.
- **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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. 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!**

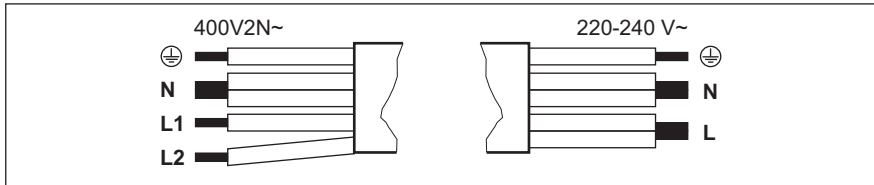
Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

**⚠ CAUTION!**

Do not connect the cable without cable end sleeve.

**Two-phase connection**

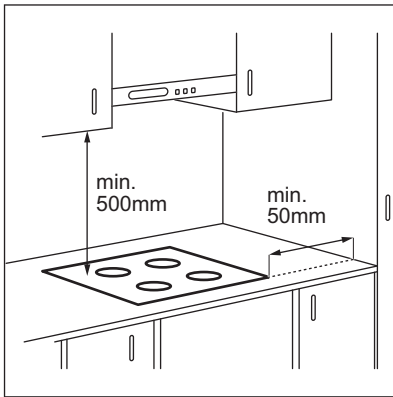
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of black and brown cable ends.
3. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).



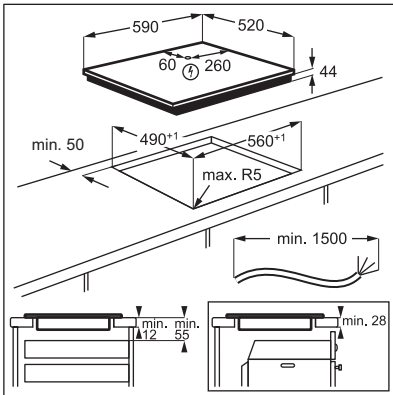
Two-phase connection: 400 V2N~		One-phase connection: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Green - yellow	Green - yellow	⊕
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L1	Black	Black and brown	L
L2	Brown		

### 3.4 Assembly

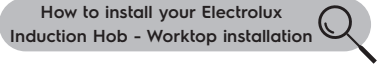
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



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

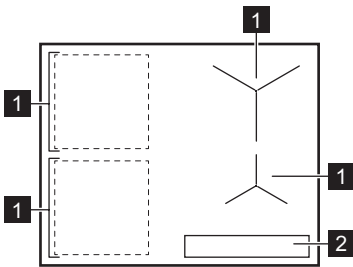


Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



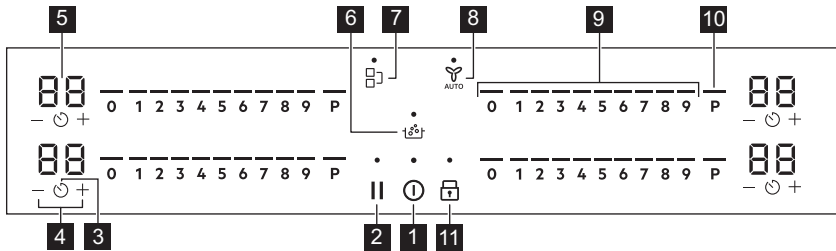
**1** Induction cooking zone

**2** Control panel





For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".

### 4.2 Control panel layout





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

Sensor field	Function	Description
<b>1</b>	On / Off	To activate and deactivate the appliance.
<b>2</b>	Pause	To activate and deactivate the function.
<b>3</b>	Timer	To set the function.
<b>4</b>	-	To increase or decrease the time.
<b>5</b> -	Timer display	To show the time in minutes.
<b>6</b>	SenseBoil®	SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.
<b>7</b>	Bridge	To activate and deactivate the function.

Sensor field	Function	Description
<b>8</b> 	Hob²Hood	To activate and deactivate the manual mode of the function.
<b>9</b> -	Control bar	To set a heat setting.
<b>10</b> <b>P</b>	PowerBoost	To activate the function.
<b>11</b> 	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.

### 4.3 Display indicators

Indicator	Description
	There is a malfunction.
	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 **P** 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.

### **CAUTION!**

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


- 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

## 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.

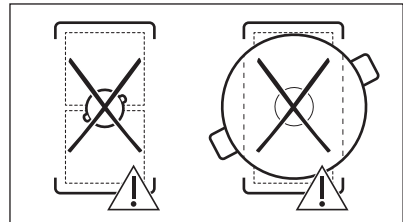
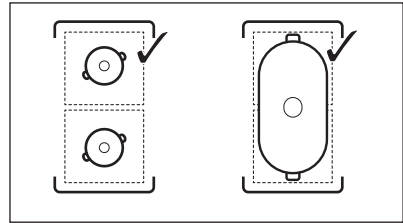
If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

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

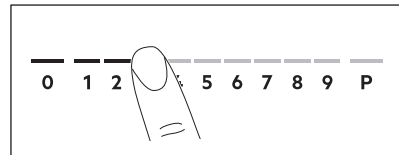
### 6.3 Using the cooking zones

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

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.

## 6.9 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat (☐ / ☐ / ☐) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start.  
The function does not work with non-stick cookware.

### ⚠ CAUTION!

Do not use the function with empty cookware.  
Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

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

2. Touch ① to activate the hob.
3. Touch to activate the function.

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

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.

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.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch or 0.

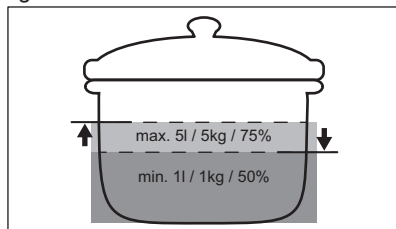
To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

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

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.





- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.

## 6.10 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	Hood mode	0 - 6
E	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

**To enter user settings:** press and hold  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 .


## 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 ,
- 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 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 and the time after which the appliance deactivates:**

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

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

### 7.2 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates,  and  can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

**1. To activate the function:** press .

The heat setting is lowered to 1.

**2. To deactivate the function:** press .

The previous heat setting appears.

### 7.3 Lock

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

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press .




**To deactivate the function:** press  again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




## 7.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press . Do not set any heat 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. 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.


## 7.5 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".  
The function does not work while SenseBoil® operates.

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

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

**To activate the function:** touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

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

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

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.





### Automatic modes

	Automatic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2

	Automatic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

- 1) The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 2) The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.
- 3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until H comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.







To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 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.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no 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.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- 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".

**8.2 Noises during operation**

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistle 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.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.


**The noises are normal and do not indicate any malfunction.**

**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.

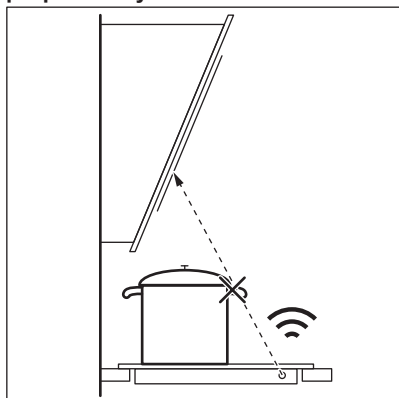
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
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.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8.5 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

**The hood pictured below is for illustration purpose only.**



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### **Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function**

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol



## 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.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- 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 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 moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.









## 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.
	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.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.

Problem	Possible cause	Remedy
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  .	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.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
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".
 and  appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
 and  appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
 and  appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".

Problem	Possible cause	Remedy
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.
SenseBoil® 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".
 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 Y62IS453  
Typ 61 B4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 307 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 duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

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 cooking results use cookware no larger than the diameter in the table.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	Y62IS453	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Right front Right rear	14.5 cm 18.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.3 cm W 21.8 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.3 cm W 21.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Right front Right rear	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	183.9 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 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

## 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.

# Tervetuloa Electroluxin pariin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	46
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	48
3. ASENNUS.....	50
4. TUOTEKUVAUS.....	53
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	54
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	55
7. LISÄTOIMINNOT.....	58
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	61
9. HOITO JA PUHDISTUS.....	63
10. VIANMÄÄRITYS.....	63
11. TEKNISET TIEDOT.....	65
12. ENERGIATEHOKKUUS.....	66
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	67

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.

- **HUOMIO:** Kypsennystoimintoa on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- **VAROITUS:** Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

#### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojaesineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.

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

## 2.2 Sähkökytkentä

### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtojen vaihtamiseksi.

- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiakun leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näytölle ilmestyy E3-koodi, kytke keittotaso välittömästi irti sähköverkosta ja tarkista, että sähköliitäntä ja verkkojännite ovat oikeat.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30

cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.

- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

#### **VAROITUS!**

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

#### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita,

voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

## 2.5 Huolto

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

## 2.6 Hävittäminen

#### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

## 3. ASENNUS

#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero .....

### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötilan.: Yksittäisen kaapelin halkaisijan on oltava mahdollisimman pieni alla olevan taulukon mukaisesti. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

#### VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

#### HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

#### HUOMIO!

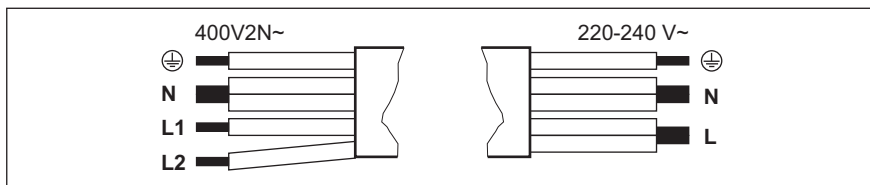
Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.

#### HUOMIO!

Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

#### Kaksivaiheinen liitäntä

1. Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
2. Irrota osa eristeestä mustan ja ruskean johdon päästä.
3. Kiinnitä uusi johtimen holkki kummankin johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



#### Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> tai 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>



Vihreä/keltainen

N

Sininen ja sininen

L1

Musta

L2

Ruskea

#### Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup> tai 3 x 4 mm<sup>2</sup>

Vihreä/keltainen



Sininen ja sininen

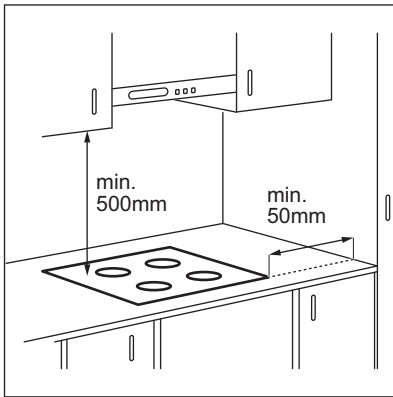
N

Musta ja ruskea

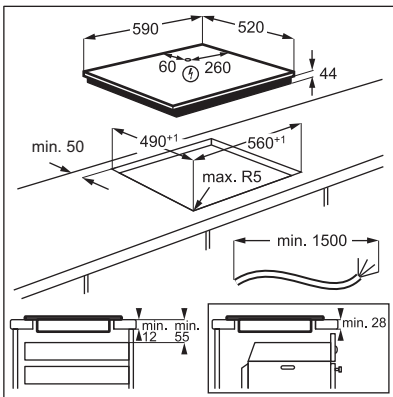
L

### 3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.




Jos laite on asennettu vetolaatikon yläpuolelle, vetolaatikon sisältö voi lämmentä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



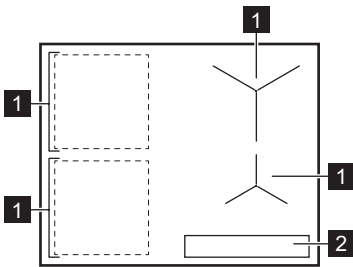
Etsi video-opastus "Electrolux-induktiokeittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

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

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



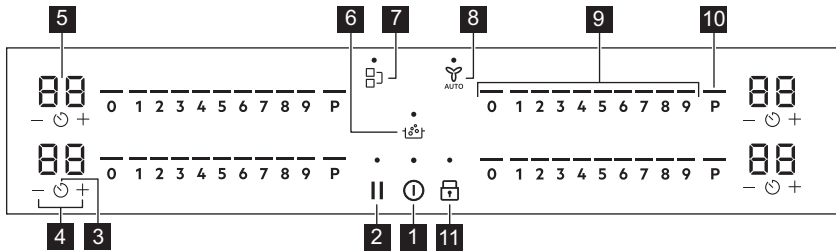
1 Induktiokeittoalue

2 Käyttöpaneeli





Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

### 4.2 Ohjauspaneelin asettelu





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

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus	
1	⓪	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2		Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	🕒	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
4	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6	🌡️	SenseBoil®	SenseBoil®. Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehumään saavutettuaan kiehumispisteen.
7	🔌	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.

Koske- tuspai- nike	Toiminto	Kuvaus
8 	Hob <sup>2</sup> Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 -	Ohjauspalkki	Tehotason säätäminen.
10 P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
11 	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

### 4.3 Näytön merkkivalot

Merkkivalo	Kuvaus
 + numero	Laitteessa on toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!







Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Tehonrajoitus

Tehonrajoitus määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussulakkeiden sallimissa rajoissa.

Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

**Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:**

- Siirry valikkoon: paina painiketta  3 sekunnin ajan. Paina, ja pidä painettuna .
- Paina  etuosan ajastimesta, kunnes P tulee näkyviin.
- Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta  / .
- Paina  poistuaksesi.

### Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

### HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

### HUOMIO!

Jos tehotaso on 2 000 W tai alle, ohjelmia SenseBoil® ei voi kytkeä toimintaan.


- 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

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina  ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

### 6.2 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytetään keittoalueet pois käytöstä, jos kypsennyksen aikana ei havaita keittoastiaa.

Jos keittoalueelle asetetaan keittoastia ennen tehoasetuksen valintaa, säätöpalkin painikkeen 0 yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

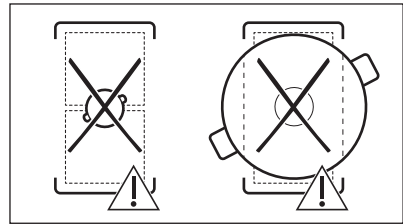
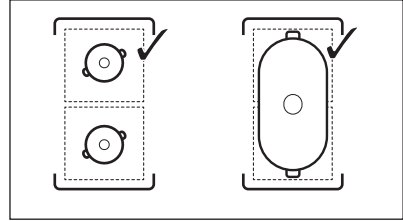
Jos käyttöön kytketyltä keittoalueelta poistetaan keittoastia ja se asetetaan sivuun tilapäisesti, vastaavan säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot alkavat vilkkua. Jos päälle kytkettyneelle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa 120 sekunnin kuluessa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois käytöstä.

Jos haluat jatkaa kypsennystä, aseta keittoastia takaisin keittoalueille ennen ilmoitettua aikakatkaisua.

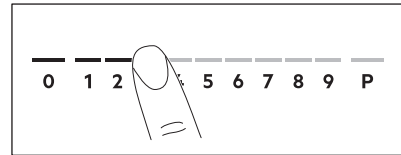
### 6.3 Keittoalueiden käyttäminen

Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti toiminnon Bridge avulla. Keittoastian on peitettävä molempien alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge-toiminto ei kytkeydy toimintaan.



### 6.4 Tehoasetus



#### 1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa.

Säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät valittuun tehotasoon asti.

#### 2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

### 6.5 PowerBoost

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




Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

**Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen:** kosketa **P**.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

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

### VAROITUS!

 Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Induktiokeittoalueet tuottavat kypsennykseen tarvittavan lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka kuumenee keittoastian lämmöllä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.





Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.




## 6.7 Ajastinvalinnat

### Ajanlaskuajastin



Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta valitun keittoalueen tehotosa ja sitten toiminto.

1. Paina . 00 ilmestyy ajastinnäytölle.
2. Paina painiketta  tai  ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia).
3. Käynnistä ajastin painamalla  tai odota kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

**Ajan muuttaminen:** valitse keittoalue painikkeella  ja paina  tai .

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:



valitse keittoalue painikkeella  ja paina . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Keittoalue kytketty pois toiminnasta. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.



### Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Lämpöasetus näyttää arvoa 00.

1. Paina .

2. Aseta kellonaika  tai  painikkeella. Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina  ja . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

## 6.8 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken. Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojellakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Ensimmäiseksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan muiden keittoalueiden kesken valintajärjestyksessä.
- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta tai pienennä viimeksi valitun keittoalueen tehotosaa. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

## 6.9 SenseBoil®

Toiminto säättää veden lämpötilan automaattisesti, jotta vesi ei ala kiehumään saavutettuaan kiehumispisteen.



Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä ( / / ), äänimerkki kuuluu eikä toiminto käynnisty. Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastioiden kanssa.

### ⚠ HUOMIO!

Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa.  
Älä jätä keittotasoa valvomatta toiminnon ollessa käynnissä.

1. Aseta 1–5 l kylmää vettä sisältävät keittoastiat käytettävissä oleville keittoalueille, joilla haluat käynnistää toiminnon.

Jos asetat yhden keittoastian vain yhdelle keittoalueelle, toiminto käynnistyy automaattisesti.

2. Kytke keittotaso toimintaan koskettamalla -painiketta.

3. Kytke toiminto päälle koskettamalla .

Kuvakkeen **P** yläpuolelle ilmestyy vilkkuva merkkivalo keittoalueille, joissa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

4. Kosketa mitä tahansa valitun keittoalueen liikusäädintä.

Toiminto käynnistyy.

Kun toiminto käynnistyy, liikusäätimen yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät ja animaatio käynnistyy.



Jos keittoastiaa ei aseteta keittoalueelle viiden sekunnin kuluessa, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto saavuttaa kiehumispisteen, keittotasosta kuuluu äänimerkki ja tehoasetus muuttuu automaattisesti oletushaudutustasoksi.

Voit kytkeä toiminnon pois päältä ennen kiehumispisteen saavuttamista koskettamalla painiketta tai valitsemalla 0.

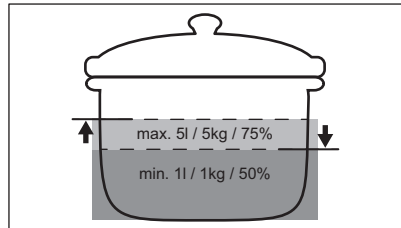
Kytke toiminto pois päältä kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen koskettamalla liikusäädintä ja säätämällä tehotasoa manuaalisesti.

Jos kytket toiminnon Tauko pois päältä tai poistat pannun levyltä, toiminto kytkeytyy pois päältä.

Jos asetat toiminnon Ajanlaskuajastin jollekin keittoalueelle ja asetettu aika loppuu ennen kiehumispisteen saavuttamista, toiminto kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden ja perunoiden keittämiseen.
- Toiminto ei välttämättä toimi kunnolla veden keittämiseen tarkoitettu pannujen mutteripannujen kanssa.
- Täytä keittoastiasta puolet tai kolme neljänestä kylmällä vesijohtovedellä ja jätä 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Käytä vähintään 1 l ja enintään 5 l vettä. Varmista, että veden (tai veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1–5 kg.



- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi voit keittää vain kokonaisia ja kuorimattomia keskikokoisia perunoita. Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä kuumennusvaiheen aikana muiden keittoastioiden tehokasta sekoittamista ja rinnakkaisten kypsennystoimintojen (kuten paistamisen tai keittämisen) suorittamista muilla keittoalueilla.
- Vältä ulkoisten värähtelyjen tuottamista (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai matkapuhelimen asettamista keittotason viereen) toiminnon ollessa käynnissä.


- Ruokalajin ja keittoastian tyyhin mukaan voit säätää tehotason asetusta kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Lisää suolaa, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Säädä energiaa käyttämällä kantta.




## 6.10 Valikkorakenne

Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

### Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (–)
P	Tehonrajoitus	15 - 73
H	Liesituuletintila	0 - 6
E	Hälytys-/virrehistoria	Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo.

**Käyttäjäasetuksiin siirtyminen:** paina ja pidä alhaalla painiketta ① 3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

**Valikossa liikkuminen:** valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Symboli ilmestyy taaimmaiseen ajastimeen, ja arvo ilmestyy etummaiseen ajastimeen. Asetuksien välillä voi siirtyä painamalla etummaisen ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisen ajastimen painiketta  tai .

**Valikosta poistutaan** painamalla ①.

## OffSound Control

Voit ottaa äänet käyttöön tai poistaa ne käytöstä menemällä kohtaan Valikko > Käyttäjäasetukset.



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Kun äänet eivät ole käytössä, äänen voi liiti vielä kuulla, kun:

- kosketat painiketta ①,
- ajastimen ajanlasku päättyy,
- passiivista symbolia painettaessa.

## 7. LISÄTOIMINNOT

### 7.1 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:**

- kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta,
- keittotason käyttöönoton jälkeen ei aseteta mitään tehoasetusta tai puhaltimen nopeutta,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdistapaneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.



- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

**Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuuluvan ajan välinen suhde:**


Tehoasetus	Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tuntia

## 7.2 Tauko


Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja  ja  voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelien symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

**1. Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta .

Tehotaso laskee arvoon 1.


**2. Kytke toiminto pois päältä** painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

## 7.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

**Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta .

**Kytke toiminto pois päältä** painamalla uudelleen .






Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.


## 7.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.



**Toiminnon voi aktivoida seuraavasti:** paina


. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta  kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .






Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Painikkeen  yläpuolella oleva merkkivalo on päällä.

**Toiminnon voi poistaa käytöstä**

**seuraavasti:** paina . Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta  kolmen

sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

**Kypsentäminen, kun toiminto on**

**käytössä:** paina , paina sitten  kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.


## 7.5 Bridge



Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö". Toiminto ei ole käytössä SenseBoil® ollessa toiminnassa.

Tämä toiminto yhdistää kaksi vasemman puolen keittovyöhykettä, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä.

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

**Toiminnon aktivoiminen:** kosketa . Aseta tai muuta tehoasetusta koskettamalla jotain ohjausanturia.

**Kytke toiminto pois päältä näin:** kosketa . Keittovyöhykkeet toimivat itsenäisesti.

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

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



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

### Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Keittotaso on alun perin asetettu arvoon H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

### Automaattitilat

	Auto- maatti- nen valo	Kiehutta- minen <sup>1)</sup>	Rasvassa paistami- nen <sup>2)</sup>
H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
H1	Päälle	Pois päältä	Pois päältä
H2 <sup>3)</sup>	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H3	Päälle	Pois päältä	Puhallinno- peus 1
H4	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 1
H5	Päälle	Puhallinno- peus 1	Puhallinno- peus 2
H6	Päälle	Puhallinno- peus 2	Puhallinno- peus 3

**1)** Keittotaso tunnistaa kiehtuttamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

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

**3)** Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

### Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina 3 sekuntia. Näyttö kytketty päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekuntia.
4. Paina muutaman kerran, kunnes H syttyy.

5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.



Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, eikä puhallinta voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

### Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsisäädön. Painiketta painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun

saavutat tehotason ja painat painiketta uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytketty pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle

nopeudella 1 painamalla painiketta .



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

### Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattitilaksi H1 – H6.



Liesituulettimen valo kytketty pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

## 8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokiertoastojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokiertoastasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lastua tai vaurioittaa lasipintaa.

#### Keittoastioiden materiaali

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

#### Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokiertoastalla, jos:

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

#### Keittoastian mitat

- Induktiokiertoastat mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa

mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Katso kohta "Tekniset tiedot".

### 8.2 Äänet käytön aikana

#### Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.

**Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä.**

### 8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

### 8.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

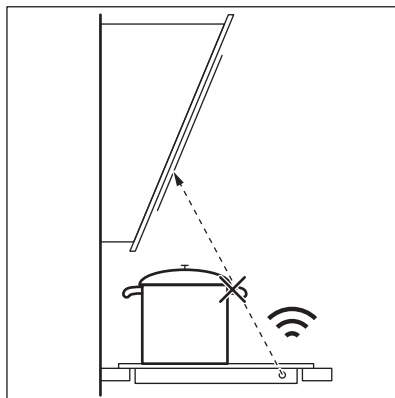
Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munakit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistetut ranskalaiset.		
<b>P</b>	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkettyyn päälle.		

## 8.5 Neuvoja ja vinkejä liittyen laitteeseen Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.


**Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.**





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

### Liesituulettimia, joissa on Hob<sup>2</sup>Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. Electrolux-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

## 9. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluksi lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.



### VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

### 9.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 10. VIANMÄÄRITYS





### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettnut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.	Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi.	Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyssä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseen.
Hob <sup>®</sup> Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Ohjauspaneeli on kuuma koskettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.	Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.	Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".
Säätöpalkki vilkkuu.	Alueella ei ole keittoastiaa tai aluetta ei ole peitetty kokonaan.	Aseta keittoastia alueelle niin, että se peittää keittoalueen kokonaan.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Katso kohta "Tekniset tiedot".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
<b>F</b> ja <b>I</b> näkyvät samanaikaisesti.	Teho on liian heikko vääränlaisesta keittoastiasta tai tyhjistä kattilasta johtuen.	Käytä oikeanlaista keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä" ja "Tekniset tiedot". Alueita ei saa kytkeä päälle, jos niille on asetettu tyhjä kattila.
<b>F</b> ja <b>E</b> näkyvät samanaikaisesti.	Keittoastia on tyhjä tai se sisältää jotakin muuta nestettä kuin vettä (esim. öljyä).	Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.
<b>F</b> ja <b>E</b> näkyvät samanaikaisesti.	Kattilassa on liikaa tai liian vähän vettä. Olet keittänyt muita elintarvikkeita kuin vettä ja perunoita. Kiehumispisteen saavuttamiseen kulunut aika oli poikkeava ja SenseBoil® -toiminto ei voinut toimia oikein.	Keitä ainoastaan vettä ja perunoita käyttäessäsi SenseBoil® -toimintoa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".
Laitteesta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella olevat merkivalot vilkkuvat ja SenseBoil® ei käynnisty.	Mikään keittoalueista ei ole valmis käytettäväksi SenseBoil® -toiminnon kanssa. Keittoalueilla, joita haluat valita, on joko jälkilämpöä tai ne ovat edelleen käytössä.	Päätä aikaisempi ruoanlaitto ja valitse vapaa keittoalue, jolla ei ole jälkilämpöä.
SenseBoil® ei toimi.	Keittotason tehotaso on liian alhainen.	Aseta tehotaso korkeammalle arvolle. Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin. Katso kohta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa" > "Tehonrajoitus".
<b>E</b> ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.  Jos <b>E</b> syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## 10.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

## 11. TEKNISET TIEDOT

### 11.1 Arvokilpi

Malli: Y62IS453  
 Tyyppi: 61 B4A 01 AA  
 Induktio 7.35 kW  
 Sarjanro .....

PNC 949 599 307 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Valmistettu: Saksassa  
 7.35 kW

## 11.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kesto enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasen edessä	2300	3200	10	125 - 210
Vasen takana	2300	3200	10	125 - 210
Oikea edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikea takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se muuttuu keittoastioiden materiaalien ja mittojen mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 12. ENERGIA TEHO

### 12.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	Y62IS453	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Induktio	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Oikea edessä Oikea takana	14.5 cm 18.0 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen edessä	P 22.3 cm L 21.8 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Vasen takana	P 22.3 cm L 21.8 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettui sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

### 12.2 Energiaa säästävä


Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.


- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
  - Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
  - Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

### 12.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus sammutettuna	0.3 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienemmän virrankulutuksen	2 min

## 13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

# Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



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

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	68
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	70
3. MONTERING.....	72
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	74
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	75
6. DAGLIG BRUK.....	76
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	79
8. RÅD OG TIPS.....	81
9. STELL OG RENGJØRING.....	84
10. FEILSØKING.....	84
11. TEKNISKE DATA.....	86
12. ENERGIEFFEKTIV.....	87
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	88

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- **ADVARSEL:** Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- **FORSIKTIG:** Matlagingsprosessen må overvåkes (selv de automatiske tilberedningsfunksjonene). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering

#### **ADVARSEL!**

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.

- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
  - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

## 2.2 Elektrisk tilkobling

### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsele (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grønntak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og

sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

### ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

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

- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk

abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

## 2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

## 2.6 Avfallshåndtering

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

# 3. MONTERING

**⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer .....

## 3.2 Koketopper

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

## 3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å bytte en ødelagt strømledning bruker du ledningstype: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. En enkelt ledning må ha et minimalt tverrsnitt i henhold til tabellen nedenfor.

Kontakt ditt lokale servicesenter.  
Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

**⚠ ADVARSEL!**

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

**⚠ FORSIKTIG!**

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

**⚠ FORSIKTIG!**

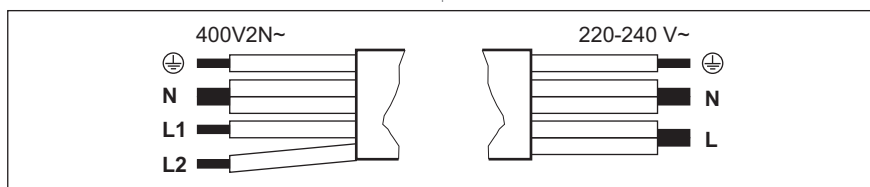
Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

**⚠ FORSIKTIG!**

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

**Tofaset tilkobling**

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.
3. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



**Tofaset tilkobling: 400 V2N~**

**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>**

⊕	Grønn – gul
N	Blå og blå
L1	Svart
L2	Brun

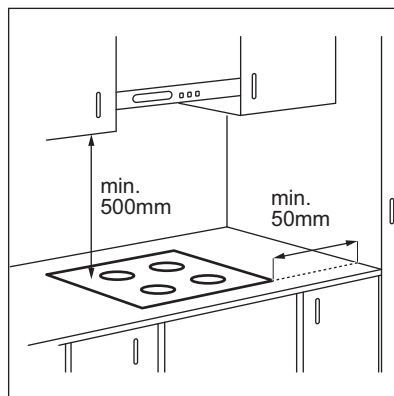
**Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~**

**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 3x4 mm<sup>2</sup>**

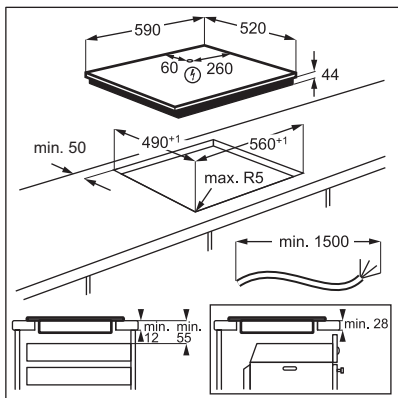
Grønn – gul	⊕
Blå og blå	N
Svart og brun	L

**3.4 Sammenstilling**

Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.



Hvis produktet installeres over en skuff, kan platetoppventilasjonen varme opp ting som ligger i skuffen under matlagingsprosessen.



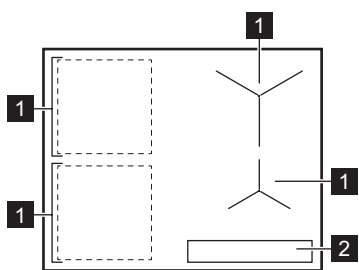
Finn videoopplæring "Slik installerer du Electrolux induksjonstopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.

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


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

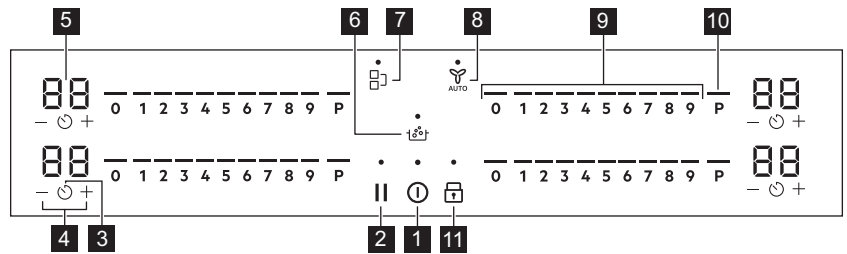
### 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel

 Se «Teknisk data» for detaljert informasjon om størrelsene på kokesonene.

### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



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

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1		På / Av	For å slå produktet av og på.
2		Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
3		Timer	For å stille inn funksjonen.
4		-	Øke eller redusere tiden.
5	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
6		SenseBoil®	SenseBoil®. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.
7		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
9	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
10		PowerBoost	Aktivere funksjonen.
11		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

### 4.3 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
+ tall	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen.

Platetoppen er innstilt på høyeste effekttrinn som standard.

**For å redusere eller øke effektnivået:**

1. Gå inn i menyen: trykk og hold inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
  2. Trykk på på fronttimeren til vises.
  3. Trykk på / på fronttimeren for å stille inn effektnivået.
  4. Trykk på for å avslutte.
- Effektnivåer**  
Se i kapitlet "Tekniske data".

### **⚠ FORSIKTIG!**

Sørg for at den valgte effekten passer med sikringen i sikringskapet ditt.

### **⚠ FORSIKTIG!**

Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (SenseBoil®).

- 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

## 6. DAGLIG BRUK

### **⚠ ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold  for å slå koketoppen på eller av.

### 6.2 Kjelerregistrering

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

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

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

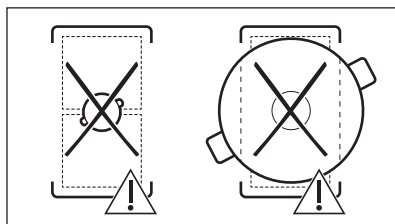
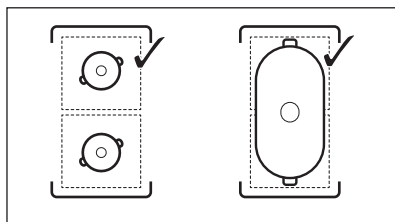
For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

### 6.3 Bruke sonene

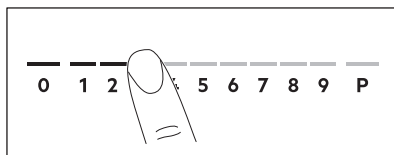
Sett kokekaret på midten av den valgte sonen. Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av

hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.



### 6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen. Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

## 6.5 PowerBoost

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



Se i kapittelet "Tekniske data".

**Aktivere funksjonen for en kokesone:**  
berør **P**.

**For å deaktivere funksjonen:** endre effekttrinnet.

## 6.6 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

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

Indikatorne vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

- fortsette tilberedningen,

- hold varm,

- restvarme.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 6.7 Timer Valg

### Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være slått på i en enkeltøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

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

**For å endre tiden:** velg kokesonen med , og trykk på eller .

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

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

### Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effekttrinnet viser 00.

1. Trykk på .
2. Trykk eller for å stille inn tiden. Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

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

## 6.8 Effektstyring

Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene. Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effektrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimale mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

## 6.9 SenseBoil®

Funksjonen justerer automatisk temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.



Hvis det er noe restvarme (☐ / ☐ / ☐) igjen i sonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp. Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.



### FORSIKTIG!

Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.  
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser gryter fylt med 1 – 5 l av kaldt vann på de tilgjengelige sonene som du vil starte funksjonen for.

Hvis du plasserer én gryte på bare én sone, starter funksjonen automatisk.

2. Berør for å aktivere platetoppen.
3. Berør for å aktivere funksjonen.

En blinkende indikator ovenfor **P** vises for hver sone du for øyeblikket kan bruke funksjonen på.

4. Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen.  
Funksjonen starter.

Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

Når funksjonen når kokepunktet høres et lydsignal fra platetoppen og varmenivået skifter automatisk til et standard småkokingsnivå.

For å deaktivere funksjonen før kokepunktet er nådd, berør eller 0.

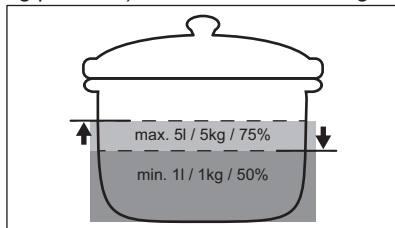
For å deaktivere funksjonen etter at kokepunktet er nådd, trykk på glidebryteren og juster varmeinnstillingen manuelt.

Hvis du aktiverer Pause eller fjerner gryten, deaktiveres funksjonen.

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut før kokepunktet nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

Hjelp og tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Funksjonen fungerer kanskje ikke som den skal for vannkokere og espressokjeler for platetopp.
- Fyll mellom halvparten til tre fjerdedeler av kjelen med kaldt vann fra springen og la 4 cm fra kanten være fri. Ikke bruk mindre enn 1 l eller mer enn 5 l vann. Sørg for at den totale vekten av vannet (eller vannet og potetene) varierer mellom 1–5 kg.



- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter. Påse at du ikke har for mange poteter sammen.
- Under oppvarmingsfasen må du unngå energisk omrøring av andre gryter og

parallell matlaging (som steking eller koking) på andre soner.



- Unngå å produsere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av platetoppen) når funksjonen er i gang.
- Avhengig av mattype og kokekar kan du justere varmeinnstillingen etter at kokepunktet er nådd.
- Tilsett salt når kokepunktet er nådd.
- Bruk et lokk for å spare energi.

## 6.10 Menystruktur




Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

### Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternati-ver
b	Lyd	På / Av (–)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	Ventilatormodus	0 - 6
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

**For å angi brukerinnstillinger:** trykk og hold  i 3 sekunder. Trykk og hold deretter .

Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre kokesonene.

**Navigere i menyen:** menyen består av innstillings symbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk  på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på  eller  på fronttimeren.

**For å gå ut av menyen:** trykk på .


## OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

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

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

## 7. TILLEGGSFUNKSJONER

### 7.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

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

**Forholdet mellom varmeinnstilling og tiden før produktet slår seg av:**

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

### 7.2 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, kan ① og II brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelene er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

1. **For å aktivere funksjonen:** trykk på II. Varmeinnstillingen senkes til 1.
2. **For å deaktivere funksjonen:** trykk på II.


Den forrige varmeinnstillingen vises.

### 7.3 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens platetoppen er i bruk. Det forhindrer utilsiktet endring av varmeinnstillingen

Angi varmeinnstillingen først.

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


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




Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.


### 7.4 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.


**For å aktivere funksjonen:** trykk på ①. Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet vises. Deaktiver platetoppen med ①.



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

**For å aktivere funksjonen:** trykk på ①. Ikke velg noen varmeinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet forsvinner. Deaktiver platetoppen med ①.

**Tilberedning med funksjonen aktivert:**

trykk på ①, trykk deretter på  i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du

kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med ①, aktiveres funksjonen igjen.


### 7.5 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene». Funksjonen fungerer ikke mens SenseBoil® er i bruk.

Denne funksjonen forbinder de to venstre sonene slik at de fungerer som én.

Først stiller du inn effekttrinnet til en av sonene på venstre side.

**For å aktivere funksjonen:** berør . Berør én av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

**For å deaktivere funksjonen:** berør . Sonene fungerer uavhengig av hverandre.

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

Dette er en avansert automatisk funksjon som kobler platetoppen til en utvalgt ventilator. Både platetoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på platetoppen. Du kan også betjene viften fra platetoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver den før du bruker funksjonen. Se ventilatorens instruksjonsmanual for mer informasjon.

#### Bruke funksjonen automatisk

For å betjene funksjonen, sett automatisk modus til H1 – H6. Platetoppen er opprinnelig satt til H5. Ventilatoren reagerer når du bruker platetoppen. Platetoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

## Automatiske moduser

	Automatisk lys	Koking <sup>1)</sup>	Steking <sup>2)</sup>
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 <sup>3)</sup>	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H3	På	Av	Viftehastighet 1
H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3

- 1) Platetoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 2) Platetoppen oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.
- 3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.

### Endre automatisk modus

1. Deaktiver platetoppen.
2. Trykk og hold ⓘ inne i 3 sekunder. Displayet slås på og av.
3. Trykk og hold ⏏ inne i 3 sekunder.
4. Trykk ⏪ noen ganger til H tennes.
5. Trykk + på tidsuret for å velge automatisk modus.



For å betjene ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiver funksjonens automatmodus.



Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer platetoppen, kan viften i ventilatorheten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsikket å aktivere viften de neste 30 sekundene.

### Manuell betjening av viftehastigheten

Du kan også bruke funksjonen manuelt. For å gjøre dette trykker du på når platetoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjonen og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på øker du viftens hastighet med én. Når du når et intensivnivå og trykker på igjen, stiller du viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorheten. Trykk for å starte viften igjen med hastighet 1.



For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiver platetoppen og deretter aktiver den igjen.

### Aktivere lampen

Du kan stille inn platetoppen for å aktivere lyset automatisk når du slår den på. For å gjøre dette, må du stille automatisk modus til H1 – H6.



Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at platetoppen er slått av.

## 8. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



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

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- Sørg for at kokekarbasen er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.

#### Materiale i kokekar

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

#### Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

#### Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere platetoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

## 8.2 Avgir støy under drift

### Hvis du kan høre:

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

### Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.

## 8.3 Öko Timer (Øko-timer)

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

## 8.4 Forenklet matlagingsguide

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



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.

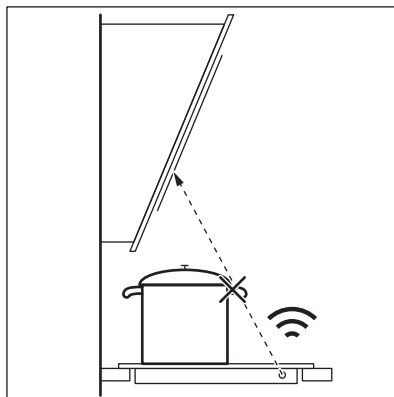
Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytstek), friturekoke pommes frites.		
<b>P</b>	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

## 8.5 Råd og tips for Hob<sup>2</sup>Hood

Når du bruker platetoppen med funksjonen:

- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke belyses med halogenspotter.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på platetoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom platetoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.


Ventilatoren som er avbildet nedenfor er kun til illustrasjonsformål.



Andre fjernstyrte produkter kan blokkere signalet. Bruk ikke slike produkter i nærheten av platetoppen mens Hob<sup>2</sup>Hood er på.

### Kjøkkenventilatorer med Hob<sup>2</sup>Hood-funksjon

Se forbrukernettsidet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. Electrolux

kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

## 9. STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

### **ADVARSEL!**

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

### 9.2 Rengjøre platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskraper på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.







## 10. FEILSØKING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Du kan ikke velge maksimalt effektrinn for en av sonene.	De andre sonene bruker opp maksimum tilgjengelig effekt. Platetoppen fungerer som den skal.	Reduser effektrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob <sup>2</sup> Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre sone eller bruk ventilatoren manuelt.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplattetopper. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
 og  vises samtidig.	Effekten er for lav på grunn av uegnet kokekar eller en tom kasserolle.	Brukt riktig type kokekar. Se «Råd og tips» og «Tekniske data». Ikke aktiver noen soner med en tom kasserolle.
 og  vises samtidig.	Kasserollen er tom eller inneholder annen væske enn vann, f.eks. olje.	Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.

Problem	Mulig årsak	Løsning
F og E vises samtidig.	Det er for mye eller for lite vann i kasserollen. Du kokte annen mat enn vann og poteter. Kokepunktet ble flyttet i tid og SenseBoil® kunne ikke takle endringen.	Kok kun vann og poteter med SenseBoil®. Se «Råd og tips».
Du hører en pipelyd, indikatoren over 100° blinker og SenseBoil® starter ikke.	Ingen av sonene er klare til bruk med SenseBoil®. Det er noe restvarme på sonene du ønsker å velge eller de er fremdeles i bruk.	Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en ledig sone uten restvarme.
SenseBoil® fungerer ikke.	Strømnivået til koketoppen er for lavt.	Sett effektnivået til en høyere verdi. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Før første gangs bruk». «Effektbegrensning».
E og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis E lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

## 10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Sørg for at du har brukt

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

## 11. TEKNISKE DATA

### 11.1 Typeskilt

Modell Y62IS453  
Type 61 B4A 01 AA  
Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 307 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Laget i: Tyskland  
7.35 kW



### 11.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210

Kokesone	Nominell effekt (maks effektrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 12. ENERGIEFFEKTIV

### 12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	Y62IS453	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	4	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Høyre fremme Høyre bak	14.5 cm 18.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre fremme	L 22.3 cm B 21.8 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre bak	L 22.3 cm B 21.8 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme Høyre bak	188.9 Wt/kg 188.9 Wt/kg 180.8 Wt/kg 176.9 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	183.9 Wt/kg	

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

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

### 12.2 Energisparende


Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.


- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 12.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

## 13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

# Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	89
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	91
3. INSTALLATION.....	93
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	96
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	97
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	97
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	101
8. RÅD OCH TIPS.....	103
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	105
10. FELSÖKNING.....	106
11. TEKNISKA DATA.....	108
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	108
13. MILJÖSKYDD.....	109

## 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.
- **VARNING!** 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.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **VARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning 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:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). 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 den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. 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.
- **WARNING!** 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

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

Risk för personskador eller skador på produkten.

- 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 kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:

- Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
- Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

## 2.2 Elektrisk inkoppling

### **WARNING!**

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 förlängningsladdar.
- 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 anslutningsladdan för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hållen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

## 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.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet,

såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.

- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

**⚠ VARNING!**

Risk för brand och explosion.

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

**⚠ VARNING!**

Risk för skador på produkten.

- 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.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 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.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

## 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 personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

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. En enda ledare måste ha ett minimalt tvärsnitt i enlighet med tabellen nedan. Kontakta vår lokala serviceavdelning. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

#### **⚠ VARNING!**

Alla elektriska anslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

#### **⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

#### **⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

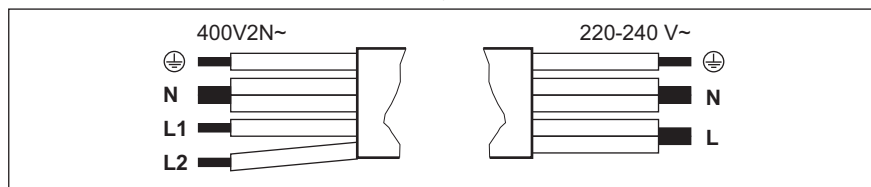
Kabeländarna får inte borraras eller lödas. Det är förbjudet.

#### **⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Koppla inte kabeln utan ändhylsor.

#### **Tvåfasanslutning**

1. Ta bort kabelns ändhylsa från de svarta och bruna kabeltrådarna.
2. Ta bort en bit isolering från de svarta och bruna kabeländarna.
3. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).



#### **Tvåfasanslutning: 400 V2N~**

**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>**

	Grön - gul
N	Blå och blå
L1	Svart
L2	Brun

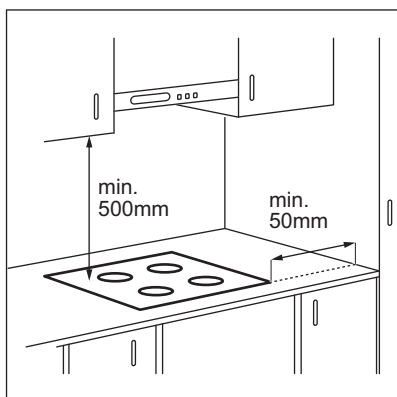
#### **Efasanslutning: 220 - 240 V~**

**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 3x4 mm<sup>2</sup>**

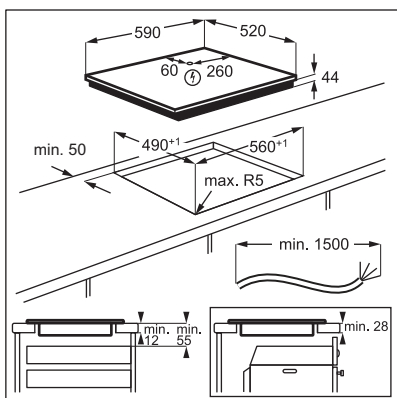
Grön - gul	
Blå och blå	N
Svart och brun	L

### 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.



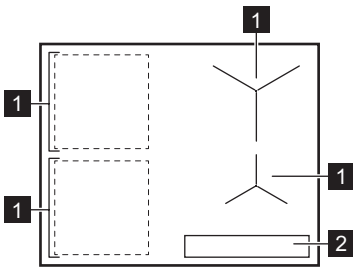
Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

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

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



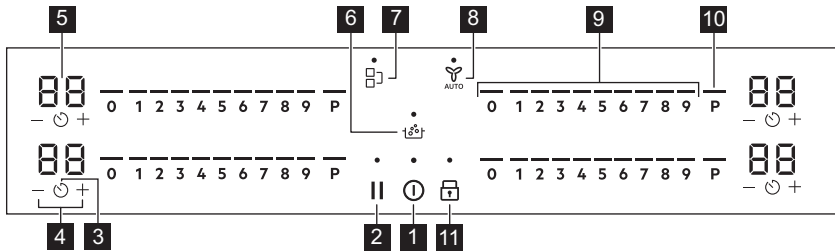
1 Induktion tillagningszon

2 Kontrollpanel




För detaljerad information om storleken på kokzonerna, se "Tekniska data".

### 4.2 Kontrollpanelens layout





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 ugnen.
2	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
3	Timer	För att ställa in funktionen.
4	-	För att öka eller minska tiden.
5	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
6	SenseBoil®	SenseBoil®. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.
7	Bridge	För att aktivera och avaktivera funktionen.
8	Hob*Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
<b>9</b>	-	Kontrollfält
<b>10</b>	<b>P</b>	PowerBoost
<b>11</b>		Knapplös / Barnlös

### 4.3 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

## 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. Öppna menyn: tryck och håll nere  i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in .
2. Tryck på  på den främre timern tills **P** visas.
3. Tryck på  /  på den främre timern för att ställa in effektnivån.
4. Tryck på  för att avsluta.

### Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2000 W kan du inte aktivera SenseBoil®.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Aktivera och avaktivera

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

## 6.2 Kockärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kockkärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

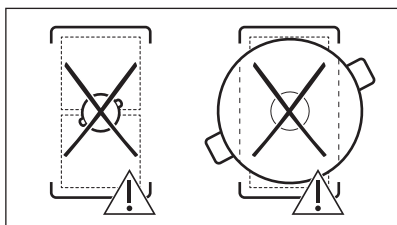
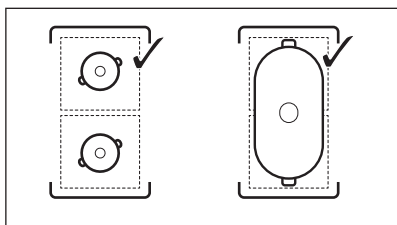
Om du tar bort kockkäret från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockkäret på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockkäret på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

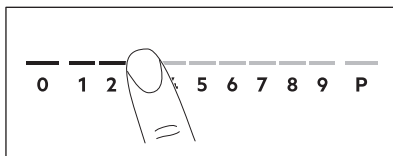
## 6.3 Använda kokzonerna

Ställ kockkäret i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärets botten.

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kockkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kockkäret måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kockkäret är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



## 6.4 Värmeinställning



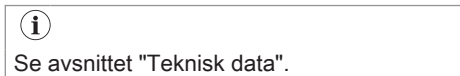
1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

## 6.5 PowerBoost

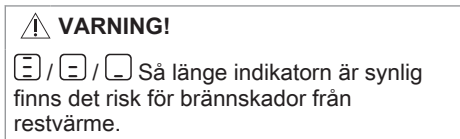
Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



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

**För att avaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

## 6.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



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

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

 - fortsatt 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.




## 6.7 Timerinställningar



### Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

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

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på  för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.




**För att ändra tiden:** välj kokzonen med  och tryck på  eller .

**För att inaktivera funktionen:** välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

### Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på  och . Återstående tid räknas ned till 00.

## 6.8 Effektregering




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

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

## 6.9 SenseBoil®

Funktionen justerar automatiskt vattentemperaturen så att den inte kokar över när den når kokpunkten.



Om det finns någon restvärme ( /  / ) på kokzonen som du vill använda, avges en akustisk signal och funktionen startar inte. Funktionen fungerar inte med kokkärl med nonstick-beläggning.


### FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!


Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl. Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kastruller fyllda med 1 - 5 l kallt vatten på de tillgängliga

tillagningszonerna för vilka du vill starta funktionen.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.

2. Tryck på  för att aktivera hällen.

3. Tryck på  för att aktivera funktionen.

En blinkande indikator ovanför **P** visas för varje tillagningszon där du för närvarande kan använda funktionen.

4. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen.


Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

När funktionen uppnår kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmeinställningen ändras automatiskt till en förinställd ljudningsnivå.

Tryck på  eller 0 om du vill inaktivera funktionen innan kokpunkten har uppnåtts.

För att inaktivera funktionen efter att kokpunkten har uppnåtts, tryck på reglaget och justera värmeinställningen manuellt.

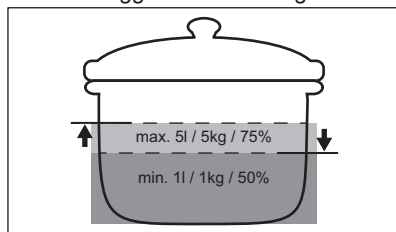
Funktionen avaktiveras om du aktiverar Paus eller tar bort kastrullen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan kokpunkten har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Funktionen kanske inte fungerar optimalt med vattenkokare och espressobryggare på spishäll.
- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kokkärlet med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 l men inte mer än 5 l. Se till att vattnets (eller vattnets och potatisens)

totala vikt ligger mellan 1-5 kg.





- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis. Se till att potatisen inte packas för tät.
- Under uppvärmningsfasen ska du undvika kraftig omrörning av andra kastruller och parallella tillagningsprocesser (t.ex. stekning eller kokning) på andra tillagningszoner.
- Undvik att skapa yttre vibrationer (t.ex. genom att använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid hällen) när funktionen är på.
- Du kan justera värmeinställningen efter att kokpunkten har uppnåtts, beroende på typ av mat och kokkärl.
- Tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi.


## 6.10 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

### Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	Fläktläge	0 - 6
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

**För att ange användarinställningar:** tryck och håll in  i 3 sekunder. Tryck och håll in . Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

**Navigera i menyn:** menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på  på den främre

timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på **+** eller på **-** på den främre timern.

**För att lämna menyn:** tryck på **ⓘ**.

## OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på **ⓘ**,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

## 7. TILLVALSFUNKTIONER

### 7.1 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

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

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

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

### 7.2 Paus

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

När funktionen är igång **ⓘ** och **||** kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

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

Värmeställningen sänks till 1.

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

Den tidigare värmeställningen visas.

### 7.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeställningen.

Ställ in värmeställningen först.

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

**För att inaktivera funktionen** trycker du på **🔒**.



Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

### 7.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.



**För att aktivera funktionen:** tryck på **ⓘ**.




Ställ inte in något. Tryck och håll inne i **🔒** 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med **ⓘ**.



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

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

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

**Matlagning med aktiverad funktion:** tryck på , tryck sedan på i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är  påslagen igen.


## 7.5 Bridge




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

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.

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

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

### Automatiska lägen





	Automa- tisk be- lysning	Kok- ning <sup>1)</sup>	Stek- ning <sup>2)</sup>
H0	Av	Av	Av
H1	På	Av	Av
H2 <sup>3)</sup>	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
H3	På	Av	Fläkthastig- het 1
H4	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 1
H5	På	Fläkthastig- het 1	Fläkthastig- het 2
H6	På	Fläkthastig- het 2	Fläkthastig- het 3

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

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

<sup>3)</sup> I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av 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 **H** 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.

## 8. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Kockkärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockkärl vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockkärls botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockkärl glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

#### 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".

### 8.2 Buller under drift

Om du kan höra:

- sprickljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- blåsljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.
- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.

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

### 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

### 8.4 Förenklad matlagningssguide

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 medelhög värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	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.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		
<b>P</b>	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

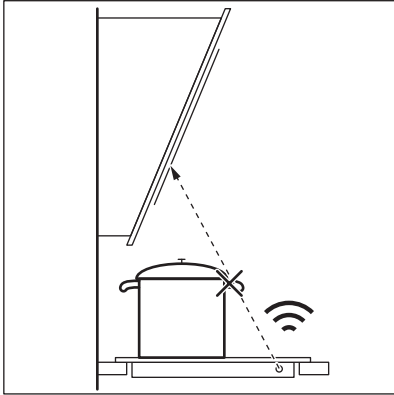
### 8.5 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

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 kokkärshandtag 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 Hob<sup>2</sup>Hood används.

### **Köksfläktar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion**

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. Electrolux köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha

symbolen .

## 9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

### **⚠ VARNING!**

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

### 9.2 Rengöring av hällens


- **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 sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.











## 10. FELSÖKNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 10.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning inom 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 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.
Du kan inte välja maximal värmeinställning för en av kokzonerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob®Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkäril på de bakre zonerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Kontrollpanelen blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen eller så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och  visas samtidigt.	Effekten är för låg på grund av olämpligt kokkärl eller att kokkärlet är tomt.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnitten "Råd och tips" och "Tekniska data". Slå inte på någon kokzon med en tom kastrull på.
 och  visas samtidigt.	Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.	Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.
 och  visas samtidigt.	Det finns för mycket eller för lite vatten i kokkärlet. Du kokade någon annan mat än vatten och potatis. Kokpunkten flyttades i tid och SenseBoil® kunde inte fungera korrekt.	Koka bara vatten och potatis med hjälp av SenseBoil®. Se "Råd och tips".
Du hör ett pipjud, indikatorerna ovanför  blinkar och SenseBoil® startar inte.	Ingen av kokzonerna är klar att användas med SenseBoil®. Det finns lite restvärme på kokzonerna du vill använda eller så används de fortfarande.	Avsluta dina tidigare matlagningsaktiviteter och välj en ledig kokzon utan restvärme.
SenseBoil® fungerar inte.	Hällens effektivnivå är för låg.	Ställ in effektivnivån på ett högre värde. Se till att den valda effekten passar till säkringarna i huset. Se "Före första användning" > "Effektbegränsning".
 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.

## 10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

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

## 11. TEKNISKA DATA

### 11.1 Produktdekal

Modell Y62IS453  
Typ 61 B4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 307 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Tillverkad i: Tyskland  
7.35 kW



### 11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal 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 mätten tabellen undvikas.

## 12. ENERGIEFFEKTIVITET

### 12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförordningar

Modellidentifiering	Y62IS453	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram	14.5 cm
	Höger bak	18.0 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster fram	L 22.3 cm B 21.8 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster bak	L 22.3 cm B 21.8 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	188.9 Wh/kg
	Vänster bak	188.9 Wh/kg
	Höger fram	180.8 Wh/kg
	Höger bak	176.9 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	183.9 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.

## 12.2 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.

## 12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

---

Strömförbrukning i frånläge


0.3 W


---

Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget 2 min

---

## 13. MILJÖSKYDD

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

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





**electrolux.com**

867379831-C-262024



**CE**