



SV Inbyggadshäll

Bruksanvisning



**Electrolux**

# INNEHÅLL

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....   | 2  |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER..... | 4  |
| 3. INSTALLATION.....           | 6  |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 8  |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 9  |
| 6. RÅD OCH TIPS.....           | 13 |
| 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....  | 14 |
| 8. FELSÖKNING.....             | 15 |
| 9. TEKNISKA DATA.....          | 17 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....    | 17 |

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



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



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

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

Informationen står på typskylten.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren 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 handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- **FÖRSIKTIGHETS:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING:** Använd endast hällskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hällskydd som medföljer. 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 och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
  - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.

- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.

- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

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

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lagg 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.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

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

## 2.5 Underhåll

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

## 2.6 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

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

# 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från

typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

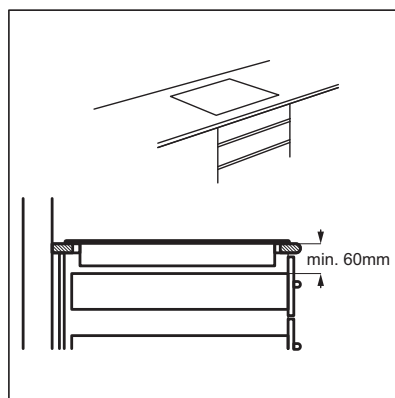
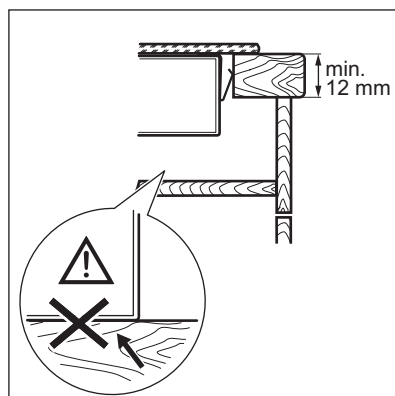
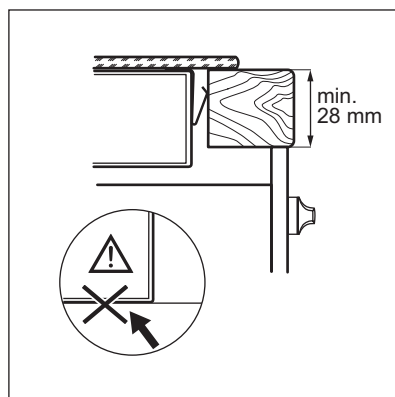
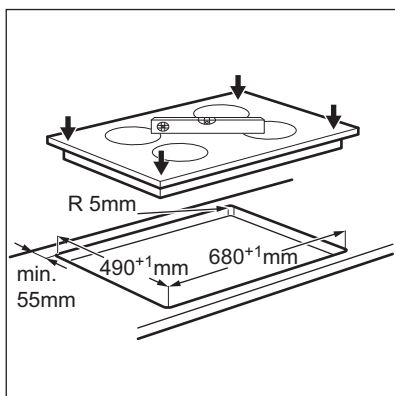
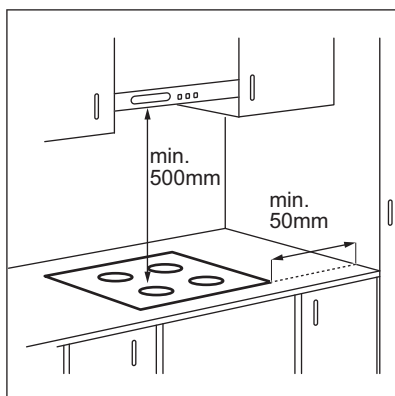
## 3.2 Inbyggnadshällar

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

## 3.3 Nätkabel

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

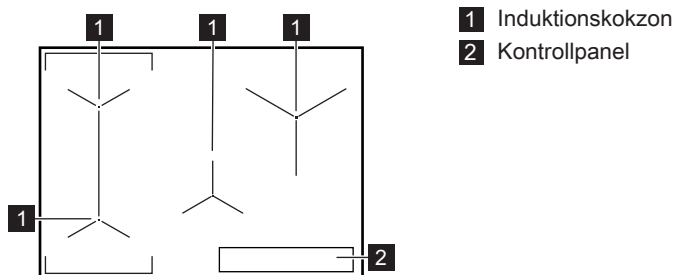
## 3.4 Montering



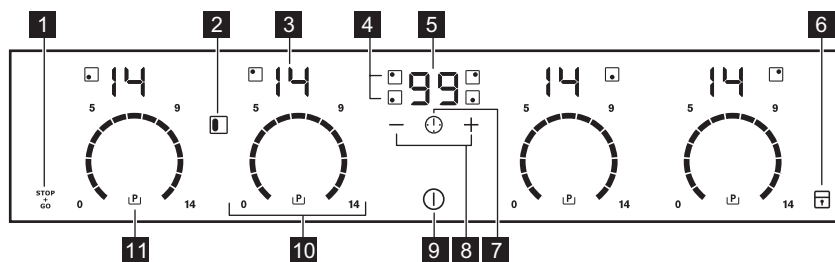
Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



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

| Touch-kontroll       | Funktion                        | Beskrivning                                       |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1<br>STOP<br>+<br>GO | STOP+GO                         | För att aktivera och avaktivera funktionen.       |
| 2<br>                | Bridge                          | För att aktivera och avaktivera funktionen.       |
| 3<br>-               | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.            |
| 4<br>-               | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |
| 5<br>-               | Timerdisplay                    | För att visa tiden i minuter.                     |
| 6<br>                | Lås / Barnsäkring på ugnen      | För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.            |
| 7<br>                | -                               | För att välja kokzon.                             |

|    | Touch-kontroll | Funktion         | Beskrivning                             |
|----|----------------|------------------|-----------------------------------------|
| 8  |                | -                | För att öka eller minska tiden.         |
| 9  |                | PÅ/AV (ON/OFF)   | För att aktivera och avaktivera hällen. |
| 10 | -              | Inställningslist | För inställning av värmeläge.           |
| 11 |                | PowerBoost       | För att aktivera funktionen.            |

### 4.3 Visningar av värmeinställning

| Display  | Beskrivning                                                                                     |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Kokzonen är avstängd.                                                                           |
| -        | Kokzonen är på.                                                                                 |
|          | STOP+GO är på.                                                                                  |
|          | Automax är på.                                                                                  |
|          | PowerBoost är på.                                                                               |
| + siffra | Ett fel har uppstått.                                                                           |
| /  /     | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme. |
|          | Lås /Barnsäkring på ugnen är på.                                                                |
|          | Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.            |
|          | Automatisk avstängning är på.                                                                   |

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



#### **WARNING!**

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

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



#### **WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

## 5.1 Aktivera och avaktivera

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

## 5.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**

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

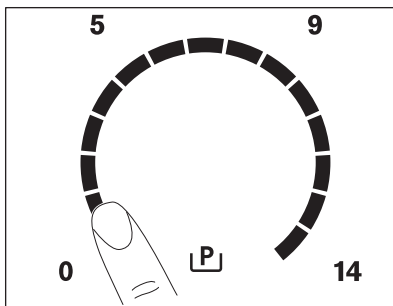
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

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

## 5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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

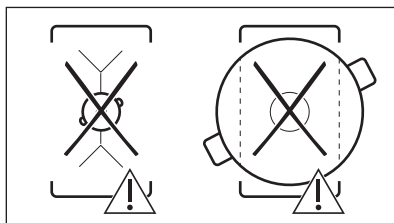
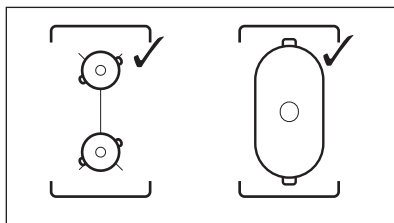


## 5.4 Använda kokzonerna

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

Du kan använda ett stort kokkärl på två kokzoner samtidigt. Kokkärlet måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna.

Om kokkärlet är placerat mellan två mittpunkter kommer inte överbryggningsfunktionen att aktiveras.



## 5.5 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna.

Den här funktionen kopplar ihop de två vänstra zonerna till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.

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

**För att avaktivera funktionen:** tryck på . Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

## 5.6 Automax

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

 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

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

direkt på önskat värmeläge. Efter 5 sekunder tänds .

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

## 5.7 PowerBoost

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

 Se avsnittet "Teknisk data".

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

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

## 5.8 Timer

### Nedräkningstimer

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

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

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

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**Ändra tiden:** välj kokzonen med . Tryck på  eller .

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tillräknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

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

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

### CountUp Timer (Uppräkningstimer)

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

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern varpå  tänds. När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och räknad tid (minuter).

**För att se hur länge kokzonen är**

**igång:** välj kokzonen med . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  och tryck på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

**Signalur**

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och tillagningszonerna inte används.

Displayen visar värmeläget .

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

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



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

**5.9 STOP+GO**

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**Aktivera funktionen:** tryck på  .  tänds.

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

**5.10 Lås**

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

**Ställ in värmeläget först.**

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

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



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

**5.11 Barnsäkring på ugnen**

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .

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

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

**5.12 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)**

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.

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

-  – ljudet är avstängt
  -  – ljudet är på
- Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

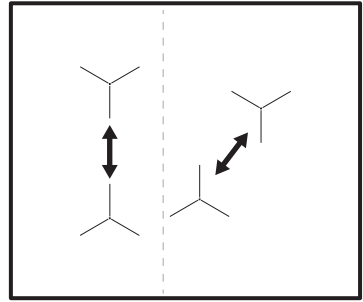
När denna funktion är igång  hör du endast ljuden när:

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

**5.13 Effektreglering**

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

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



## 6. RÅD OCH TIPS



### **VARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockäret av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med lämpliga kockärl

#### **Kockärismaterial**

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

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

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



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt. Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.

#### **Kockärlets mått**

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

#### **Om du hör:**

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

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

### 6.3 Öko Timer (Eko-timer)

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

## 6.4 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en

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



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

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

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

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

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

## 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specielskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

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

# 8. FELSÖKNING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Vad gör jag om...

| Problem                                                                                   | Möjlig orsak                                                                       | Lösning                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                           | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.                            |
|                                                                                           | Säkringen har gått.                                                                | Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                                                           | Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.                                 | Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.                                                       |
|                                                                                           | Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.                          | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                     |
|                                                                                           | STOP+GO är på.                                                                     | Se "Daglig användning".                                                                                             |
|                                                                                           | Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.                               | Rengör kontrollpanelen.                                                                                             |
| En ljudsignal ljuder och hällen stängs av.<br>En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån. | Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.                            | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                          |
| Hällen stängs av.                                                                         | Du satte något på touch-kontrollen ①.                                              | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                            |

| Problem                                                                                                  | Möjlig orsak                                                                                            | Lösning                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                                          | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                                                                                                                                                                                          |
| Automax fungerar inte.                                                                                   | Zonen är het.                                                                                           | Låt zonen bli tillräckligt sval.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                          | Det högsta värmeläget är inställt.                                                                      | Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Värmeläget ändras mellan två nivåer.                                                                     | Effektreglering är på.                                                                                  | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Touch-kontrollerna blir varma.                                                                           | Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.                                                | Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touchkontrollerna.                                                 | Ljudet är avaktiverat.                                                                                  | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  tänds.                 | Barnsäkring på ugnen eller Lås är på.                                                                   | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  tänds.                 | Det står inget kokkärl på zonen.                                                                        | Ställ ett kokkärl på zonen.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | Kokkärlet passar inte.                                                                                  | Använd ett lämpligt kokkärl. Se "Råd och tips".                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                          | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.                                                  | Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Tekniska data".                                                                                                                                                                                                                                  |
|  och en siffra tänds. | Det har uppstått ett fel på hällen.                                                                     | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
| Ett konstant pip-ljud hörs.                                                                              | Fel på elanslutningen.                                                                                  | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                                                                                                          |
|  tänds.               | Fel på elanslutningen. Hällen är ansluten endast till en fas.                                           | Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen. Se kopplings-schemat.                                                                                                                                                                                                        |

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

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

# 9. TEKNISKA DATA

## 9.1 Typskylt

Modell EHI9000F  
Typ 62 C4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr .....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 794 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation för kokzonerna

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeläge) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|--------------|-------------------------------------|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Vänster fram | 2300                                | 3200           | 10                                   | 125 - 210                |
| Vänster bak  | 2300                                | 3200           | 10                                   | 125 - 210                |
| Mitten fram  | 1400                                | 2500           | 4                                    | 125 - 145                |
| Höger bak    | 2300                                | 3600           | 10                                   | 180 - 240                |

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

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärл större än diametern i tabellen.

# 10. ENERGIEFFEKTIVITET

## 10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Modellbeskrivning  | EHI9000F           |
| Typ av häll        | Häll för inbyggnad |
| Antal kokzoner     | 4                  |
| Uppvärmningsteknik | Induktion          |

|                                                    |              |             |
|----------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram | 21,0 cm     |
|                                                    | Vänster bak  | 21,0 cm     |
|                                                    | Mitten fram  | 14,5 cm     |
|                                                    | Höger bak    | 24,0 cm     |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram | 179,6 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak  | 177,0 Wh/kg |
|                                                    | Mitten fram  | 180,2 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak    | 174,6 Wh/kg |
| Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)     |              | 177,9 Wh/kg |

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

Energimätningarna för kokzonen identifieras av markeringarna i respektive kokzon.

## 10.2 Energibesparing

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

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

# 11. MILJÖSKYDD

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

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



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



867346499-B-092019

