



**EH508BFB**

**Brugsanvisning**

Kogesektion

DA 2

**User Manual**

Hob

EN 22

**Käyttöohje**

Keittotaso

FI 42

**Notendaleiðbeiningar**

Eldunarhella

IS 63

**Bruksanvisning**

Platetopp

NO 83

**Bruksanvisning**

Inbyggnadshäll

SV 103



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....       | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....          | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                 | 9  |
| 6. RÅD OG TIP.....                  | 14 |
| 7. VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING..... | 17 |
| 8. FEJLFINDING.....                 | 17 |
| 9. TEKNISKE DATA.....               | 19 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....             | 20 |
| 11. MILJØHENSYN.....                | 21 |

## 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.

- Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Apparatet 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: Tilberedningen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogepladen med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



#### ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- 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.
- Forseglt snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- 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 tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens 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 kogegrej, 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 skruegevind 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 byrdeafstand på mindst 3 mm.

## 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 kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- 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 induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.



### 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. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- 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.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 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 genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 3. INSTALLATION



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Inden installationen

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

Serienummer .....

### 3.2 Indbygningskogesektioner

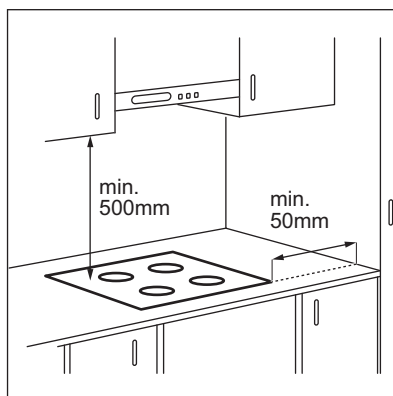
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

### 3.3 Tilslutningskabel

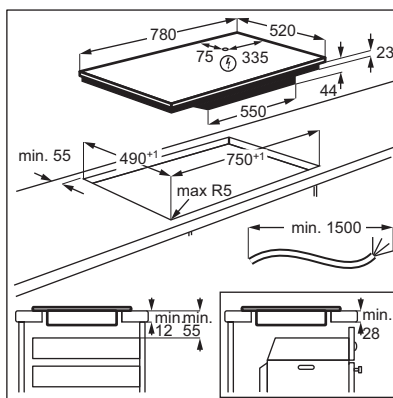
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel.
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

### 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-induktionskogesektion -

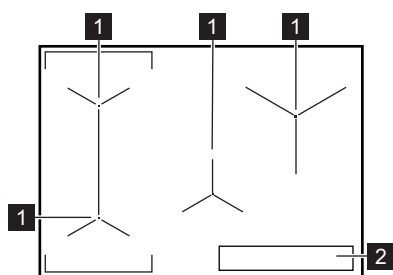
Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på nedenstående grafik.

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


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

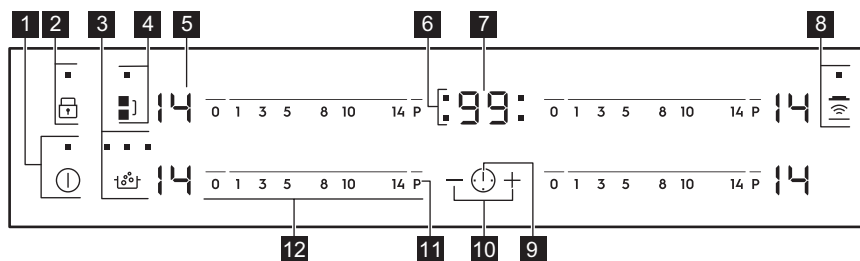
### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade






- 1** Induktionskogezone
- 2** Kontrolpanel

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

### 4.2 Betjeningspanelets indretning



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

| Sensorfelt   | Funktion           | Kommentar   |
|--|--------------------|---|
| <b>1</b>  | Til / Fra          | Tænder / slukker for kogesektionen.   |
| <b>2</b>  | Lås / Børnesikring | Låser / låser op for betjeningspanelet.   |
| <b>3</b>  | SenseBoil®         | Aktiverer / deaktiverer funktionen.<br>Lamperne over symbolet viser funktionens status. |



| Sensorfelt | Funktion | Kommentar                     |  |
|------------|----------|-------------------------------|--|
| 4          |          | Bridge                        | Aktiverer / deaktiverer funktionen.                  |
| 5          | -        | Display for varmetrin         | Visning af varmetrinnet.                             |
| 6          | -        | Kogezoneindikatorer for timer | Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.       |
| 7          | -        | Timerdisplay                  | Viser tiden i minutter.                              |
| 8          |          | Hob <sup>2</sup> Hood         | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 9          |          | -                             | Vælger kogezone.                                     |
| 10         | + / -    | -                             | Øger eller mindsker tiden.                           |
| 11         | P        | PowerBoost                    | Aktiverer funktionen.                                |
| 12         | -        | Betjeningspanel               | Indstilling af et varmetrin.                         |

### 4.3 Display for varmetrin

| Display | Beskrivelse  |
|---------|--|
|         | Kogezonen er slukket.  |
|         | Kogezonen er tændt.  |
|         | SenseBoil® er i brug.  |
|         | Automatisk opvarmning er i brug.   |
|         | PowerBoost er i brug.  |
|         | Der er en funktionsfejl.   |
|         | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holde varm/restvarme. |
|         | Lås / Børnesikring er i brug.  |
|         | Uegnet eller for lille kogegrej, eller der står intet kogegrej på kogezonen.           |
|         | Automatisk slukning er i brug.   |

## 5. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!



Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

## 5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegyden koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du bruger forkert kogegrej. Symbolet  vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

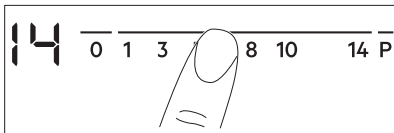
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

| Varmetrin | Kogesektionen deaktiveres efter |
|-----------|---------------------------------|
| 1 - 3     | 6 timer                         |
| 4 - 7     | 5 timer                         |
| 8 - 9     | 4 timer                         |
| 10 - 14   | 1,5 time                        |

## 5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:




Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.






## 5.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



### ADVARSEL!

 /  /  Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

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

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

Kontrollampen kan også vises:

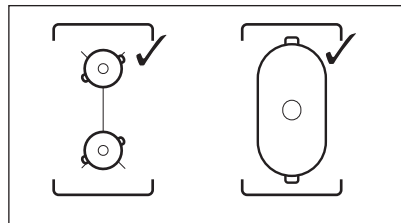
- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

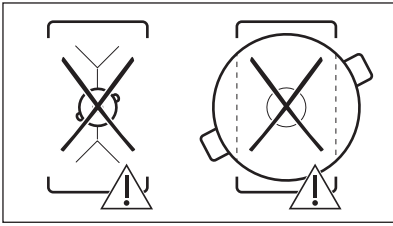
Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 5.5 Brug af kogezone

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 kogezone samtidigt. Kogegrejet skal dække midten af begge zoner, men må ikke overskride områdemarkeringen. Hvis kogegrejet er placeret mellem de to midter, aktiveres Bridge-funktionen ikke.





## 5.6 Bridge

- i** Funktionen virker, når gryden dækker midten af de to zoner. For yderligere oplysninger om korrekt placering af kogegrej henvises til "Brug af kogezone". Funktionen virker ikke, mens SenseBoil® er i gang.

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

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

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på **1**. Tryk på en af betjeningssensorerne for at indstille eller skifte varmetrin.

**Sådan slås funktionen fra:** Tryk på **1**. Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

## 5.7 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezone ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.

- i** For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en kogezone:** Tryk på **P** (**P** tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes **R**.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

## 5.8 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.

- i** Se kapitlet "Tekniske data".

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

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

## 5.9 SenseBoil®

Funktionen regulerer automatisk vandtemperaturen så det ikke koger over ved kogepunktet.

- i** Er der restvarme (**U** / **U** / **U**) på kogeområdet, høres et akustisk signal og funktionen starter ikke.

- Rør ved **1** for at aktivere kogesektionen.
- Tryk på **1** for at aktivere funktionen. Et blinkende **U** vises for kogezone, som du kan bruge funktionen til.
- Tryk på kontrolbjælken for en kogezone, som du ønsker at starte funktionen for (mellem varmetrinnet 1-14).


Funktionen starter.

Vælger du ikke kogezone inden 5 sekunder, aktiveres funktionen ikke.

- i** Når funktionen starter, tændes indikatorerne over **1**-symbolet en efter en til vandet når kogepunktet.

Når funktionen mærker kogepunktet, udsendes et akustisk signal og varmeniveauet skifter automatisk til 8.

- i** Er alle kogezone i brug eller er der restvarme på dem alle, udsender kogezone et bip, indikatorer over **1** blinker og funktionen starter ikke.


Berør  for at deaktivere funktionen (funktionen deaktiveres, og varmetrinnet går ned til 0), eller berør kontrollinjen og juster varmetrinnet manuelt.

## 5.10 Timer


### • Nedtællingstimer




Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.



Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.


**Sådan indstilles kogezone:** Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.


**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

**Sådan ændres tiden:** Tryk på  for at indstille kogezone. Tryk på  eller .


**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  for at indstille kogezone, og tryk derefter på . Uret tæller ned til 00. Lampen for kogezone forsvinder.



 Når nedtællingen ender, udsendes der et lydsignal, og 00 blinker. Kogezone slukkes.


**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

### • CountUp Timer


Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.




**Sådan indstilles kogezone:** Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  på timeren.  vises. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er tællingen


begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (i minutter).



### Sådan får du vist, hvor længe kogezone

**er tændt:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.


**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  og derefter på  eller . Lampen for kogezone forsvinder.

### • Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezone kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  og tryk derefter på timerens  eller  for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydsignal, og 00 blinker.



**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .


 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.


## 5.11 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

### Indstil først varmetrinnet.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på   tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.





 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.




## 5.12 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et






varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .



**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes.

Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.


### 5.13 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
-  - lyden er tændt

Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

### 5.14 Effektstyring

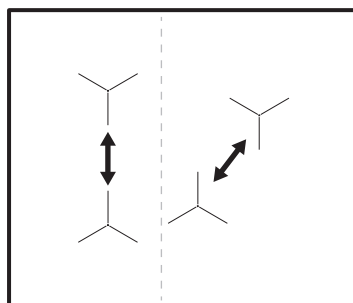
Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezone (tilsluttet til samme fase). Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Kogezonerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på (3700 W). Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt inden

for én fase, reduceres effekten af kogezonerne automatisk.

- Varmetrinet for den valgte kogezone prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de tidligere aktiverede kogezoner i modsat rækkefølge af valg.
- Varmetrinsvisningen af de reducerede zoner skifter mellem det første valgte varmetrin og den reducerede varmetrin.
- Vent, indtil displayet holder op med at blinke eller reducerer varmetrinet for den valgte kogezone. Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.

Se illustrationen for mulige kombinationer, hvor effekten kan fordeles mellem kogezonerne.



### 5.15 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 baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt.



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

#### Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere funktionen automatisk skal den automatiske tilstand stå på H1 - H6.

Kogepladen er oprindeligt indstillet til H5. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

### Automatiske tilstande






|                           | Automatisk belysning | Kogning <sup>1)</sup> | Stegning <sup>2)</sup> |
|---------------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| Tilstand H0               | Fra                  | Fra                   | Fra                    |
| Tilstand H1               | Til                  | Fra                   | Fra                    |
| Tilstand H2 <sup>3)</sup> | Til                  | Blæserhastighed 1     | Blæserhastighed 1      |
| Tilstand H3               | Til                  | Fra                   | Blæserhastighed 1      |
| Tilstand H4               | Til                  | Blæserhastighed 1     | Blæserhastighed 1      |
| Tilstand H5               | Til                  | Blæserhastighed 1     | Blæserhastighed 2      |
| Tilstand H6               | Til                  | Blæserhastighed 2     | Blæserhastighed 3      |

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

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

3) 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  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.

## 6. RÅD OG TIP



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Kogegrej



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

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogegrej.

- Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som mulig.
- Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.
- For at undgå ridser bør du ikke skubbe eller trække gryden hen over det keramiske glas.

### 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 størrelsen af kogegrejets bund.
- Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den 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 kogezoner". Undgå at holde kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogesektionens funktioner ved et uheld.



Se under "Tekniske data".

## 6.2 Lyden under drift

### Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjttende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæseren kører.

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

## 6.3 Råd til SenseBoil®

Funktionen er bedst til kogning af vand og kartofler.



Det virker ikke med støbejern- og nonstick-kogegrej, fx keramisk coating. En emaljeret stålpande anbefales til at koge kartofler.

Kontroller, at den gryde du vælger, egner sig til SenseBoil® at overvåge første kogning.

For at bruge SenseBoil® effektivt skal du gøre følgende:

- Fyld gryden mellem halvt og trekvart med koldt vand med min. 4 cm til kanten. Brug ikke mindre end 1 eller mere end 5 liter vand. Sørg for den samlede vægt af vandet (eller vand og kartofler) er mellem 1 og 5 kg.
- Skal du koge kartofler, så sørg for de dækkes helt af vandet og husk at mindst en fjerdedel af gryden er tom.
- Du får det bedste resultat ved at koge hele mellemstore kartofler med skræl.
- Sørg for, at du ikke pakker kartoflerne for tæt.
- Undgå rystelser mens funktionen bruges (f.eks. brug af blender eller en mobiltelefon i nærheden).
- Bruger du salt, så kom det i når det koger.
- Funktionen virker måske ikke til vandkedler og espressokander.

## 6.4 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.

## 6.5 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmetrinnet, er det ikke

proportionelt med forøgelsen af kogezoneens strømforbrug. Det betyder, at en kogezone med middel varmetrin bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmetrin | Anvendes til:  | Tid (min.)  | Råd  |
|-----------|--|-------------|--|
| 1         | At holde færdigtilberedt mad varm.   | efter behov | Læg et låg på kogegejet.   |
| 1 - 3     | Hollandaise, smelt: smør, chokolade, husblas.  | 5 - 25      | Rør ind imellem.   |
| 1 - 3     | Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.   | 10 - 40     | Læg låg på under tilberedningen.   |
| 3 - 5     | Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.  | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter midt under tilberedningen. |
| 5 - 7     | Dampning af grøntsager, fisk, kød.   | 20 - 45     | Tilsæt et par spsk. væske.   |
| 7 - 9     | Dampning af kartofler.   | 20 - 60     | Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.   |
| 7 - 9     | Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.   | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.  |
| 9 - 12    | Nænsom stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vendes undervejs.  |
| 12 - 13   | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.  | 5 - 15      | Vendes undervejs.  |
| 14        | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                            |             |  |
| <b>P</b>  | Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.   |             |  |

## 6.6 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 kogegejet eller en høj gryde). Se billedet.


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





Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater 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, kan du se vores kundenetsted. Electrolux-emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 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 kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.

### 7.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da snavs

ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

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



## 8. FEJLFINDING












### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

| Problem   | Mulig årsag  | Afhjælpning   |
|---|--|---|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.   | Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.                    | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.   |
|   | Sikringen er sprunget.   | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
|   | Du indstiller ikke varmetrinnet på 10 sekunder.  | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.  |
|   | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.   | Berør kun ét sensorfelt.  |
|   | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.  | Rengør betjeningspanelet.   |
| Du kan høre en konstant biplyd.   | Den elektriske tilslutning er forkert.   | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                               |
| Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes.<br>Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.  | Fjern genstanden fra sensorfelterne.  |
| Kogesektionen slukkes.  | Du har lagt noget på sensorfeltet<br>①.  | Fjern genstanden fra sensorfeltet.  |
| Restvarmeindikator 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.                       |
|   | Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.   | Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.  |
| Automatisk opvarmning går ikke i gang.  | Det højeste varmetrin er indstillet.   | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.  |
|   | Zonen er varm.   | Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.  |
| Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.  | Effektstyring er tændt.  | Se "Daglig brug".   |
| 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".   |
|  tændes.                      | Børnesikring eller Lås er tændt.   | Se "Daglig brug".   |
|  tændes.                      | Der står ikke noget kogegrej på zonen.   | Sæt kogegrej på zonen.  |

| Problem  | Mulig årsag  | Afhjælpning   |
|--|--|---|
|  | Der er brugt forkert kogegrej.   | Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se "Råd og tips".   |
|  | Diameteren på kogegrejets bund er for lille for zonen.   | Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under "Tekniske data".  |
|  og  vises skiftevis. | For lidt effekt på grund af ustabil kogegrej eller tom gryde.  | Brug den passende type kogegrej. Se kapitlet "Råd og tips" og "Tekniske data".<br>Du må ikke aktivere en zone med en tom gryde.   |
|  og  vises skiftevis. | Gryden er tom eller indeholder lidt væske, som ikke er vand, f.eks. olie.  | Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.  |
|  og  vises skiftevis. | Der er for meget eller for lidt vand i gryden.<br>Du koger noget andet end vand og kartofler. Kogepunktet er ændret og SenseBoil® virker ikke. | Kog kun vand og kartofler med brug af SenseBoil®. Se "Råd og tips".   |
| Du hører et bip og indikatorerne over  blinker og SenseBoil® starter ikke.                            | Ingen af kogezonerne er klar til brug med SenseBoil®. 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.   |
|  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 elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |

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

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af

glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. 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.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Model EH508BFB  
Type 62 D4A 01 AA  
Induktion 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
7.35 kW



## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varmetrin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min.] | Diameter af kogegrej [mm] |
|------------------|--------------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Forreste venstre | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Bageste venstre  | 2300                                 | 3200           | 10                                  | 125 - 210                 |
| Forrest i midten | 1400                                 | 2500           | 4                                   | 125 - 145                 |
| Bageste højre    | 2300                                 | 3600           | 10                                  | 205 - 240                 |

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.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktoplysninger\*

|  |                       |             |
|--|-----------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | EH508BFB              |             |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |             |
| Antal kogezone                                   | 4                     |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion             |             |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre      | 21,0 cm     |
|  | Bageste venstre       | 21,0 cm     |
|  | Forrest i midten      | 14,5 cm     |
|  | Bageste højre         | 24,0 cm     |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 179,6 Wh/kg |
|  | Bageste venstre       | 177,0 Wh/kg |
|  | Forrest i midten      | 180,2 Wh/kg |
|  | Bageste højre         | 174,6 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 177,9 Wh/kg           |             |

\* For EU ifølge EU 66/2014. For Hviderusland ifølge STB 2477-2017, bilag A. For Ukraine ifølge 742/2019.

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


Energimålingerne, som referer til kogeområdet, identificeres ved markeringerne for de respektive kogezone.


### 10.2 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.

## 11. 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.

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 22 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 25 |
| 3. INSTALLATION.....            | 27 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 28 |
| 5. DAILY USE.....               | 29 |
| 6. HINTS AND TIPS.....          | 34 |
| 7. CARE AND CLEANING.....       | 37 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....         | 37 |
| 9. TECHNICAL DATA.....          | 39 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....      | 40 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 41 |

## 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.
- 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. 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. 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 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.

## 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.



### 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.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- 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.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 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 municipal 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

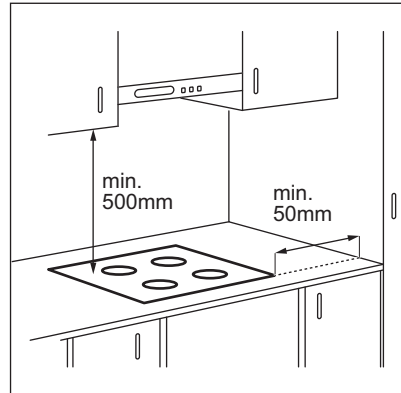
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

#### 3.3 Connection cable

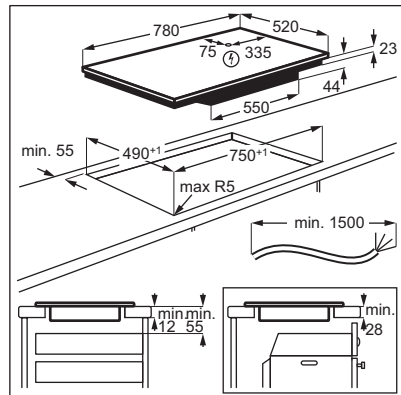
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

#### 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.

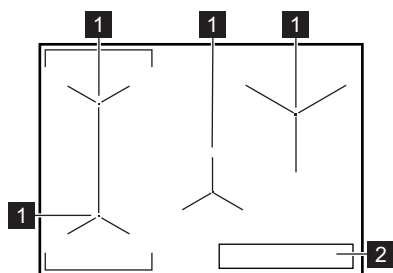


Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



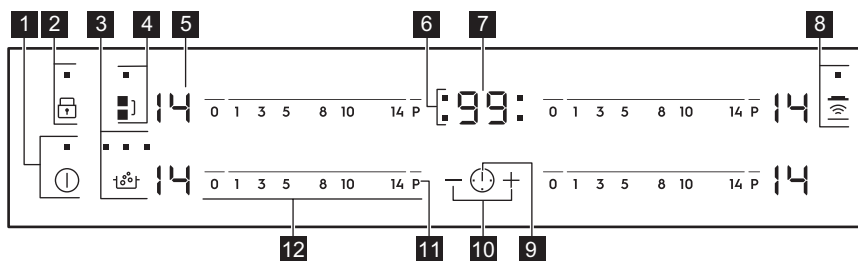
**1** Induction cooking zone

**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                   | Comment   |
|--------------|----------------------------|---|
| <b>1</b>     | On / Off                   | To activate and deactivate the hob.   |
| <b>2</b>     | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel.   |
| <b>3</b>     | SenseBoil®                 | To activate and deactivate the function. The indicators above the symbol show the progress of the function. |

| Sensor field  | Function                          | Comment   |
|---|-----------------------------------|---|
| 4  | Bridge                            | To activate and deactivate the function.                    |
| 5 -   | Heat setting display              | To show the heat setting.                                   |
| 6 -   | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.                    |
| 7 -   | Timer display                     | To show the time in minutes.                                |
| 8  | Hob²Hood                          | To activate and deactivate the manual mode of the function. |
| 9  | -                                 | To select the cooking zone.                                 |
| 10 + / -  | -                                 | To increase or decrease the time.                           |
| 11 P  | PowerBoost                        | To activate the function.                                   |
| 12 -  | Control bar                       | To set a heat setting.                                      |

### 4.3 Heat setting displays


| Display  | Description  |
|--|--|
|    | The cooking zone is deactivated.   |
|    | The cooking zone operates.   |
|    | SenseBoil® operates.   |
|    | Automatic Heat Up operates.  |
|    | PowerBoost operates.   |
|  | There is a malfunction.  |
|  | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |
|  | Lock / Child Safety Device operates.   |
|  | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone.                              |
|  | Automatic Switch Off operates.   |

## 5. DAILY USE





**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

## 5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the hob deactivates.

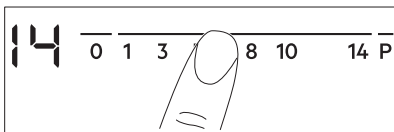
**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 3        | 6 hours                   |
| 4 - 7        | 5 hours                   |
| 8 - 9        | 4 hours                   |
| 10 - 14      | 1.5 hour                  |

## 5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

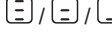
Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.




## 5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



### WARNING!

 As long as the indicator is on, 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.

The indicator may also appear:

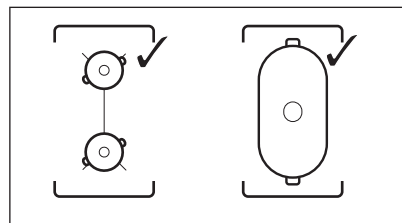
- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

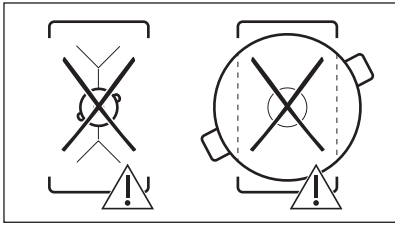
The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 5.5 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. 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.





## 5.6 Bridge

- i** 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.

## 5.7 Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

- i** To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P** (**P** comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds **R** comes on.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.8 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.

- i** Refer to "Technical data" chapter.

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

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.9 SenseBoil®

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

- i** If there is any residual heat (**□** / **□** / **□**) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal is emitted and the function does not start.


1. Touch **①** to activate the hob.
2. Touch **⚡** to activate the function.  
A blinking **□** appears for cooking zones on which you can presently use the function.
3. Touch the control bar of any available cooking zone for which you want to start the function (between the heat setting 1-14).


The function starts.

If you do not choose any cooking zone within 5 seconds the function does not activate.

- i** Once the function starts the indicators above the **⚡** symbol come on one after another until the water reaches the boiling point.

When the function detects the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat level automatically changes to 8.

- i** If all cooking zones are already in use or there is some residual heat on all of them, the hob emits a beep sound, the indicators above  blink and the function does not start.


To deactivate the function touch  (the function deactivates and the heat setting goes down to 0) or touch the control bar and adjust the heat setting manually.


## 5.10 Timer


### • Count Down Timer




You can use this function to set the length of a single cooking session.



First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

**To set the cooking zone:** touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

**To activate the function:** touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

**To see the remaining time:** touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

**To change the time:** touch  to set the cooking zone. Touch  or .


**To deactivate the function:** touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to 00. The indicator of the cooking zone disappears.




- i** When the countdown ends, an acoustic signal sounds and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .


### • CountUp Timer




You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

**To set the cooking zone:** touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.


**To activate the function:** touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).




### To see how long the cooking zone

**operates:** touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.

### • Minute Minder

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

**To activate the function:** touch  and then touch  or  of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and 00 flashes.



**To stop the sound:** touch .


- i** The function has no effect on the operation of the cooking zones.

## 5.11 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

### Set the heat setting first.

**To activate the function:** touch .  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.

- i** When you deactivate the hob, you also deactivate this function.



## 5.12 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with **Ⓛ**. Do not set any heat setting. Touch **Ⓛ** for 4 seconds. **Ⓛ** comes on. Deactivate the hob with **Ⓛ**.

**To deactivate the function:** activate the hob with **Ⓛ**. Do not set any heat setting. Touch **Ⓛ** for 4 seconds. **Ⓛ** comes on. Deactivate the hob with **Ⓛ**.

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with **Ⓛ**. **Ⓛ** comes on. Touch **Ⓛ** for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with **Ⓛ** the function operates again.

## 5.13 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch **Ⓛ** for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch **Ⓛ** for 3 seconds. **Ⓛ** or **Ⓛ** comes on. Touch **+** of the timer to choose one of the following:

- **Ⓛ** - the sounds are off
- **Ⓛ** - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to **Ⓛ** you can hear the sounds only when:

- you touch **Ⓛ**
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

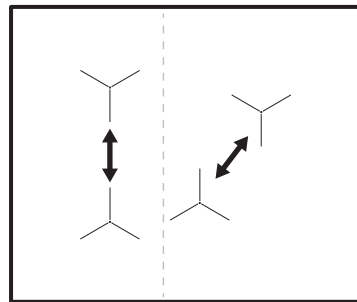
## 5.14 Power management

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 (connected to the same phase). The hob

controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading (3700 W). If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- The heat setting display of the reduced zones changes between the initially selected heat setting and the reduced heat setting.
- 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.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



## 5.15 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.

- i** 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> |
|-----------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| Mode H0               | Off             | Off                   | Off                  |
| Mode H1               | On              | Off                   | Off                  |
| Mode H2 <sup>3)</sup> | On              | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| Mode H3               | On              | Off                   | Fan speed 1          |
| Mode H4               | On              | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| Mode H5               | On              | Fan speed 1           | Fan speed 2          |
| Mode 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  comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.

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

**i** 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 .

**i** 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.

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

## 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 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.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

### 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".

## 6.2 The 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.**

## 6.3 Hints & Tips for SenseBoil®

The function works best for boiling water and preparing potatoes.



It does not work with cast iron and non-stick cookware, e.g. with a ceramic coating. Enamelled steel pots are recommended for achieving the best results while boiling potatoes.

Check if the pot you chose is suitable for SenseBoil® by monitoring the first cooking session.

To use SenseBoil® efficiently follow the advice below:

- 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 or more than 5 litres of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5 kg.
- If you want to cook potatoes, make sure they are completely covered with water, but remember to leave at least one quarter of the pot empty.
- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes.
- Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the appliance) when the function is running.
- If you want to use salt, add it after the water reaches the boiling point.
- The function may not work properly for water kettles and espresso pots.

## 6.4 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.

## 6.5 Examples of cooking applications

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 - 3        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.  | 5 - 25       | Mix from time to time.  |
| 1 - 3        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.  | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 3 - 5        | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.  | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 5 - 7        | Steam vegetables, fish, meat.  | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |
| 7 - 9        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.  |
| 7 - 9        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.   |
| 9 - 12       | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.   |
| 12 - 13      | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.   | 5 - 15       | Turn halfway through.   |
| 14           | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |   |
| <b>P</b>     | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.   |              |   |

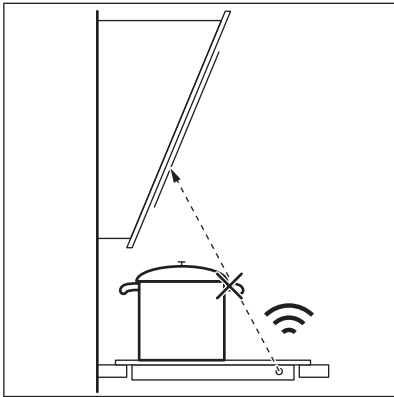
## 6.6 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

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



## 7. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 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 cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

### 7.2 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.




## 8. TROUBLESHOOTING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

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

| Problem  | Possible cause  | Remedy  |
|--|---|---|
|  | The fuse is blown.  | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|  | You do not set the heat setting for 10 seconds.   | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.  |
|  | You touched 2 or more sensor fields at the same time.   | Touch only one sensor field.  |
|  | There is water or fat stains on the control panel.  | Clean the control panel.  |
| You can hear a constant beep noise.  | The electrical connection is incorrect.   | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                           |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>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.  |
|  | You use a very tall pot which blocks the signal.  | Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.  |
| Automatic Heat Up does not operate.  | The highest heat setting is set.  | The highest heat setting has the same power as the function.  |
|  | The zone is hot.  | Let the zone become sufficiently cool.  |
| The heat setting changes between two levels.   | Power management operates.  | Refer to "Daily use".   |
| 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".  |
|  comes on.                 | Child Safety Device or Lock operates.   | Refer to "Daily use".   |
|  comes on.                 | There is no cookware on the zone.   | Put cookware on the 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".  |

| Problem  | Possible cause   | Remedy   |
|--|--|--|
| F and I appear alternately.  | 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".<br>Do not activate any zone with an empty pot on it.   |
| F and 2 appear alternately.  | The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.   | Avoid using the function with liquids other than water.  |
| F and 3 appear alternately.  | There is too much or too little water in the pot.<br>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".  |
| You hear a beep sound, the indicators above the hob 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.  |
| E and a number come on.  | There is an error in the hob.  | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E 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. |

## 8.2 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. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error

message that comes on. 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.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model EH508BFB  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW  
CE

## 9.2 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              |
| Middle front | 1400                                     | 2500           | 4                                 | 125 - 145              |
| Right rear   | 2300                                     | 3600           | 10                                | 205 - 240              |

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.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product Information\*

|   |               |               |
|---|---------------|---------------|
| Model identification                                      | EH508BFB      |               |
| Type of hob   | Built-In Hob  |               |
| Number of cooking zones                                   | 4             |               |
| Heating technology  | Induction     |               |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front    | 21.0 cm       |
|   | Left rear     | 21.0 cm       |
|   | Middle front  | 14.5 cm       |
|   | Right rear    | 24.0 cm       |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front    | 179.6 Wh / kg |
|   | Left rear     | 177.0 Wh / kg |
|   | Middle front  | 180.2 Wh / kg |
|   | Right rear    | 174.6 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 177.9 Wh / kg |               |

\* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

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.


### 10.2 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.



## 11. 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.

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 42 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 45 |
| 3. ASENNUKSEN.....          | 47 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 48 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 50 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 55 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 58 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 58 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 60 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 61 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....  | 62 |

## 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 esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- 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: Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. 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.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. 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 määritettyjä 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!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- 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 suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
  - Tiivistä pinnat tiivisteaineella 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 jäähdytyspuhaltimet.
  - 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.
- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
  - Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
  - 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 huoltoilikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon 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: suojajykimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
  - Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

### 2.2 Sähkökytkentä



#### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

## 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 turvaväli induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syyttymisen.
- 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!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- 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.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- 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.
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

## 2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään 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!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.

- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä 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

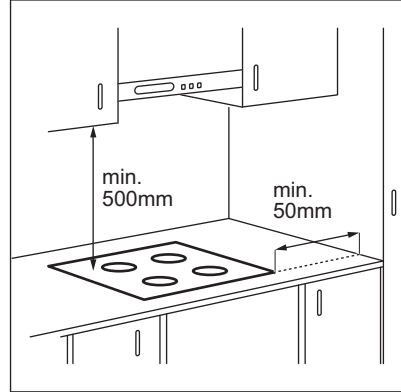
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräysten mukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.3 Virtajohto

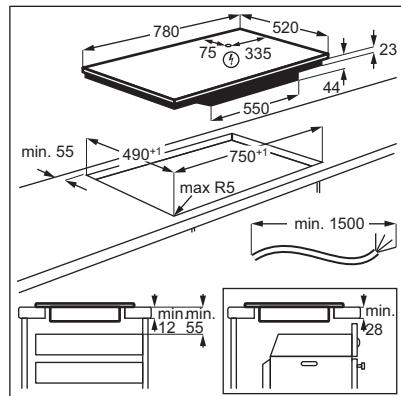
- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

### 3.4 Kokaminen

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



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

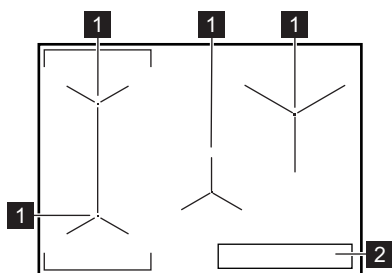


Etsi video-opastus "Electrolux-induktiokeittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



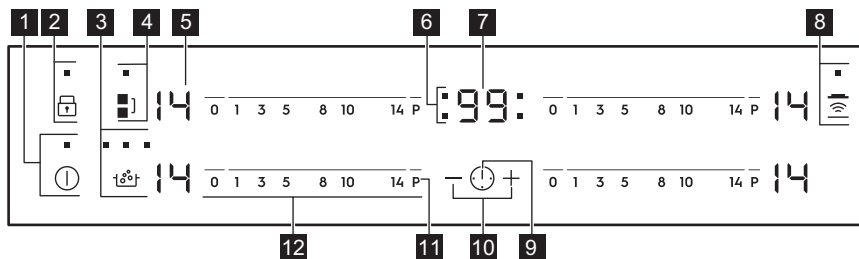
1 Induktiokeittoalue

2 Käyttöpaneeli



Katso tarkempaa tietoa keittoalueiden koosta osiosta "Tekniset tiedot".

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



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

| Kosketuspainike | Toiminto             | Kuvaus  |
|-----------------|----------------------|---|
| 1               | Päällä / Pois päältä | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.       |
| 2               | Lukko / Lapsilukko   | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen. |



|    | Kosketus-painike | Toiminto                            | Kuvaus   |
|----|------------------|-------------------------------------|--|
| 3  |                  | SenseBoil®                          | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä. Symbolin yläpuolella olevat merkkivalot osoittavat toiminnon etenemisen. |
| 4  |                  | Bridge                              | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.  |
| 5  | -                | Tehotason näyttö                    | Tehotason näyttäminen.   |
| 6  | -                | Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet | Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.  |
| 7  | -                | Ajastimen näyttö                    | Ajan osoittaminen minuutteina.   |
| 8  |                  | Hob²Hood                            | Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.  |
| 9  |                  | -                                   | Keittoalueen valitseminen.   |
| 10 |                  | -                                   | Ajan lisääminen tai vähentäminen.  |
| 11 |                  | PowerBoost                          | Toiminnon kytkeminen toimintaan.   |
| 12 | -                | Säätöpalkki                         | Tehotason säätäminen.  |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö | Kuvaus   |
|--------|--|
|        | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.   |
|        | Keittoalue on toiminnassa.   |
|        | SenseBoil® on kytketty päälle.   |
|        | Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.  |
|        | PowerBoost on kytketty päälle.   |
|        | Toimintahäiriö.  |
|        | OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |
|        | Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.   |
|        | Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.                                  |
|        | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.   |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!



Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasoa kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

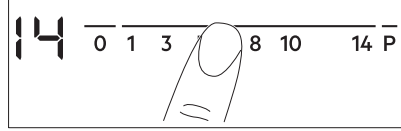
**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

| Tehotaso | Keittotason pois kytkymisaika |
|----------|-------------------------------|
| 1 - 3    | 6 tuntia                      |
| 4 - 7    | 5 tuntia                      |
| 8 - 9    | 4 tuntia                      |
| 10 - 14  | 1,5 tunti                     |

### 5.3 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:




Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeasi säätöpalkkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.






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



#### VAROITUS!

 /  /  Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Lasikeramiikka lämpiää keittoastioiden lämmöstä.

Merkkivalot  /  /  tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

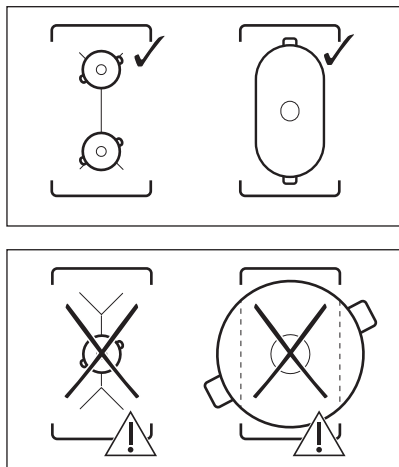
Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

### 5.5 Keittoalueiden käyttäminen

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

Voit käyttää suuria keittoastioita asettamalla ne kahdelle keittoalueelle samanaikaisesti. Keittoastian on peitettävä molempien

alueiden keskiosat ylittämättä kuitenkaan merkittyä aluetta. Jos keittoastia sijaitsee keskiosien välillä, Bridge-toiminto ei kytkeydy toimintaan.



## 5.6 Bridge

**i** Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruuanlaittovälineiden 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.

## 5.7 Automaattinen kuumentaminen

Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa

suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

**i** Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa **P** ( syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa.

3 sekunnin kuluttua syttyy.

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

## 5.8 PowerBoost

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

**i** Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa **P** ( syttyy).

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

## 5.9 SenseBoil®

Toiminto säättää automaattisesti veden lämpötilaa niin, ettei se kiehu yli kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.

**i** Jos keittoalueella on hyödynnettävää jälkilämpöä ( / / ), äänimerkki aktivoituu ja toiminto ei käynnisty.

1. Kytke keittotasoa toimintaan koskettamalla painiketta .
2. Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

Vilkkuva ilmestyy keittoalueille, jossa toimintoa on sillä hetkellä mahdollista käyttää.

3. Kosketa säätöpalkkia saatavilla olevalla keittoalueella, jossa haluat käynnistää toiminnon (tehotasolla 1-14).

Toiminto käynnistyy.

Jos mitään keittoaluetta ei valita 5 sekunnin kuluessa, toiminto ei käynnisty.



Kun toiminto käynnistyy, symbolin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät yksi kerrallaan, kunnes vesi saavuttaa kiehumispisteen.

Kun toiminto tunnistaa kiehumispisteen, keittotasosta kuuluu äänimerkki ja tehotaso säätöy automaattisesti arvoon 8.



Jos kaikki keittoalueet ovat jo käytössä tai niissä kaikissa on jälkilämpöä, keittotasosta kuuluu äänimerkki, symbolin yläpuolella olevat merkkivalot vilkkuvat ja toiminto ei käynnisty.

Kytke toiminto pois päältä koskettamalla (toiminto kytkeytyy pois toiminnasta ja tehotaso laskee arvoon 0) tai koskettamalla säätöpalkkia ja säätämällä tehotasoa manuaalisesti.

## 5.10 Ajastin

### • Ajanlaskuajastin

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** kosketa painiketta haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

**Ajan muuttaminen:** kosketa painiketta haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Kosketa painiketta tai .

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

**Äänimerkin deaktivointi:** kosketa painiketta .

### • CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

### Keittoalueen asettaminen:

kosketa painiketta toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen painiketta syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy ja ajastimen aika (minuutteina).

### Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan

**tarkistaminen:** kosketa painiketta haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta ja sen jälkeen painiketta tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

### • Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotasoon ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

### Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen -painiketta ja sitten tai -painiketta ja aseta aika. Kun

ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.11 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

**Aseta ensin tehotaso.**

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajustin toimii edelleen.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.







Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.





## 5.12 Lapsilukko



Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke


keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**





kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.



Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.

**Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyinä.


## 5.13 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)


Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

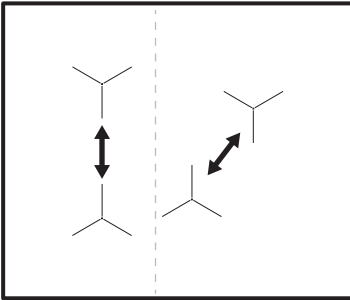
## 5.14 Tehonhallinta

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

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on (3 700 W). Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan yhdessä vaiheessa, keittoalueiden teho pienenee automaattisesti.
- Viimeksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan aiemmin aktivoitujen keittoalueiden kesken päinvastaisessa järjestyksessä.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu aluksi valitun tehotason ja pienennetyt tehotason välillä.

- Odota, kunnes näyttö lakkaa vilkkumasta, tai vähennä viimeksi valitun keittoalueen lämpöasetusta. Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

Katso kuvasta mahdollisia yhdistelmiä, joita soveltaen teho voidaan jakaa keittoalueiden välillä.



## 5.15 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.

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

### Toiminnon automaattinen käyttö

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1–H6. Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi jokaiseen keittotason käyttötapahtumaan. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säättää puhaltimen nopeuden.

## Automaattitilat

|                       | Automaattinen valo | Kiehuttaminen <sup>1)</sup> | Rasvassa paistaminen <sup>2)</sup> |
|-----------------------|--------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| H0-tila               | Pois päältä        | Pois päältä                 | Pois päältä                        |
| H1-tila               | Päällä             | Pois päältä                 | Pois päältä                        |
| H2-tila <sup>3)</sup> | Päällä             | Puhallinnopeus 1            | Puhallinnopeus 1                   |
| H3-tila               | Päällä             | Pois päältä                 | Puhallinnopeus 1                   |
| H4-tila               | Päällä             | Puhallinnopeus 1            | Puhallinnopeus 1                   |
| H5-tila               | Päällä             | Puhallinnopeus 1            | Puhallinnopeus 2                   |
| H6-tila               | Päällä             | Puhallinnopeus 2            | Puhallinnopeus 3                   |

**1)** Keittotaso tunnistaa kiehuttamisen ja säättää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

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

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

### Automaattitilan muuttaminen




1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekuntia.
4. Paina muutaman kerran, kunnes syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.


- i** Käyttääksesi liesituuletinta suoraan sen paneelistä 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 lisäät puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta 

uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätty 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy 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 kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotas on kytketty pois päältä.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

#### 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 induktiokeittotasolla, jos:

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

#### Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot 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”.

### 6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

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: sähköpiirien kytkettyminen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

**Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

### 6.3 Neuvoja ja vinkkejä SenseBoil®

Toiminto sopii parhaiten veden kiehauttamiseen ja perunoiden keittämiseen.



Se ei toimi valurautaisten ja tarttumattomalla pinnalla (esim. keraamisella pinnalla) varustettujen keittoastioiden kanssa. Emaloidut teräsastiat ovat suositeltavia parhaiden tulosten saavuttamiseksi perunoita keittäessä.

Tarkista keittoastian SenseBoil®-sopivuus tarkkailemalla astiaa ensimmäisen käyttökerran aikana.

Noudata alla annettuja ohjeita SenseBoil®-toiminnon tehokkuuden varmistamiseksi:

- Täytä keittoastia puoliksi tai 3/4 täyteen kylmällä hanavedellä jättäen 4 cm keittoastian reunasta tyhjäksi. Vettä on oltava vähintään yksi litra ja korkeintaan viisi litraa. Varmista, että veden (tai veden ja perunoiden) kokonaispaino on 1-5 kg.

- Varmista perunoita keittäessä, että perunat ovat kokonaan veden alla. Jätä kuitenkin aina vähintään 1/4 keittoastiasta tyhjäksi.
- Keitä ainoastaan kokonaisia, kuorimattomia ja keskisuuria perunoita parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.
- Keittoastiaa ei saa täyttää liian tiiviisti perunoilla.
- Vältä tuottamasta ulkoista tärinää (esim. käyttämällä tehosekoitinta tai asettamalla matkapuhelin laitteen viereen) toiminnon ollessa toiminnassa.
- Jos haluat käyttää suolaa, lisää se veden kiehumispisteen saavuttamisen jälkeen.
- Toiminto ei välttämättä toimi oikein veden- tai espressokeittimillä.

### 6.4 Öko Timer (Eko-ajastin)

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

### 6.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

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



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

| Tehotaso | Käyttökohde:  | Aika (min)     | Vinkkejä                         |
|----------|---|----------------|----------------------------------|
| 1        | Valmiiden ruokien lämpimänäpito.                                | tarpeen mukaan | Aseta keittoastian päälle kansi. |
| 1 - 3    | Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen. | 5 - 25         | Sekoita aika ajoin.              |
| 1 - 3    | Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.               | 10 - 40        | Valmista kannen alla.            |



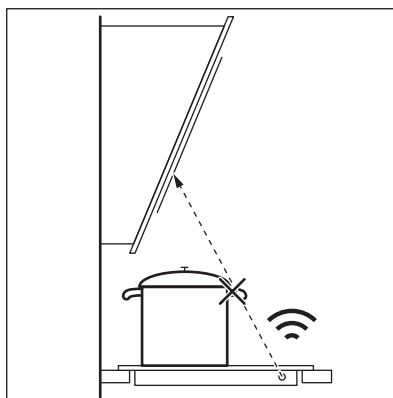
| Tehotaso | Käyttökohde:   | Aika (min)     | Vinkkejä  |
|----------|--|----------------|---|
| 3 - 5    | Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.  | 25 - 50        | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 5 - 7    | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.  | 20 - 45        | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.   |
| 7 - 9    | Höyryssä kypsennetyt perunat.  | 20 - 60        | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.   |
| 7 - 9    | Suurten ruokamäärien kypsentäminen, pataruoat ja keitot.   | 60 - 150       | Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.   |
| 9 - 12   | Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen. | tarpeen mukaan | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 12 - 13  | Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.  | 5 - 15         | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 14       | Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisen friteeraus.   |                |   |
| <b>P</b> | Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.   |                |   |

## 6.6 Neuvoja ja vinkkejä 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 .

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 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 erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

### 7.2 Keittotason puhdistus

- **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 keittotasoa on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotasoa kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotasoa pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS













### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma   | Mahdollinen syy  | Korjaustoimenpide  |
|---|--|--|
| Keittotasoa ei mene päälle eikä sitä voida käyttää. | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin. | Tarkista, onko keittotasoa kytketty oikein verkkovirtaan.  |
|   | Sulake on palanut.   | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|   | Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                             | Kytke keittotasoa uudelleen toimintaan ja aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                              |
|   | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti. | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.  |
|   | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.                          | Puhdista käyttöpaneeli.  |

| Ongelma   | Mahdollinen syy   | Korjaustoimenpide   |
|---|---|---|
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.   | Sähkökytkentä on väärä.   | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.   |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.<br>Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.   | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.                            | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.   |
| Keittotaso kytkeytyy 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 kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikeeseen.   |
|   | Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.                            | Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittotaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.  |
| Automaattinen kuumentaminen ei toimi.   | Korkein tehotaso on asetettu.   | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.   |
|   | Taso on kuuma.  | Anna tason viilentyä riittävästi.   |
| Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.  | Tehonhallinta on kytketty päälle.   | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
| Hallintapaneeli on kuuma kosketettaessa.  | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle hallintapaneelia.         | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.  |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.   | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.  | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".   |
|  menee päälle.  | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.  | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |
|  menee päälle.  | Alueella ei ole keittoastioita.   | Laita alueelle keittoastia.   |
|   | 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".   |
|  ja  syttyvät vuoron perään. | Teho on liian heikko vääränlaisesta keittoastiasta tai tyhjästä kattilasta johtuen.   | Käytä oikeanlaista keittoastiaa. Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä" ja "Tekniset tiedot".<br>Alueita ei saa kytkeä päälle, jos niille on asetettu tyhjä kattila. |
|  ja  syttyvät vuoron perään. | Keittoastia on tyhjä tai se sisältää jotakin muuta nestettä kuin vettä (esim. öljyä). | Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.  |

| Ongelma   | Mahdollinen syy   | Korjaustoimenpide  |
|---|---|--|
|  ja  syttyvät vuoron perään. | Kattilassa on liikaa tai liian vähän vettä.<br>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.<br>Katso kohta "Neuvoja ja vinkkejä".  |
| Laitteesta kuuluu äänimerkki, symbolin  yläpuolella olevat merkkivalot 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.  |
|  ja jokin numero menevät päälle.  | Keittotason toiminnassa on virhe.   | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...


Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. 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.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli: EH508BFB  
Tyyppi: 62 D4A 01 AA  
Induktio 7.35 kW  
Sarjanro .....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
Valmistettu: Saksa  
7.35 kW  


### 9.2 Keittoaluemääritykset

| Keittoalue   | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kes-<br>to enintään [min] | Ruoanlaittoväli-<br>neen halkaisija<br>[mm] |
|--------------|------------------------------------|----------------|--------------------------------------|---|
| Vasen edessä | 2300                               | 3200           | 10                                   | 125 - 210                                   |
| Vasen takana | 2300                               | 3200           | 10                                   | 125 - 210                                   |

| Keittoalue         | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost keitto enintään [min] | Ruoanlaittoväliliineen halkaisija [mm] |
|--------------------|------------------------------------|----------------|----------------------------------|--|
| Keskimäinen edessä | 1400                               | 2500           | 4                                | 125 - 145                              |
| Oikea takana       | 2300                               | 3600           | 10                               | 205 - 240                              |

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

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot\*

|  |                                     |             |
|--|-------------------------------------|-------------|
| Mallin tunniste  | EH508BFB                            |             |
| Keittotason tyyppi   | Kalusteeseen asennettava keittotaso |             |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                 | 4                                   |             |
| Kuumennusteknologia  | Induktio                            |             |
| Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)          | Vasen edessä                        | 21,0 cm     |
|  | Vasen takana                        | 21,0 cm     |
|  | Keskimäinen edessä                  | 14,5 cm     |
|  | Oikea takana                        | 24,0 cm     |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen edessä                        | 179,6 Wh/kg |
|  | Vasen takana                        | 177,0 Wh/kg |
|  | Keskimäinen edessä                  | 180,2 Wh/kg |
|  | Oikea takana                        | 174,6 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                | 177,9 Wh/kg                         |             |

\* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.


### 10.2 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.

## 11. 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.

## VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa heimilistæki frá Electrolux. Þú hefur valið vöru sem byggir á áratugalangri faglegri reynslu og nýsköpun. Hugvitssamleg og nýttiskuleg og hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar hana getur þú verið viss um að þú munir ná frábærum árangri í hvert skipti.

Velkomin(n) til Electrolux.

### HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

 Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

 Almennar upplýsingar og ráð

 Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....   | 63 |
| 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR..... | 66 |
| 3. UPPSETNING.....           | 68 |
| 4. VÖRULÝSING.....           | 69 |
| 5. DAGLEG NOTKUN.....        | 70 |
| 6. GÓÐ RÁÐ.....              | 75 |
| 7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....  | 78 |
| 8. BILANALET.....            | 78 |
| 9. TÆKNIGÖGN.....            | 80 |
| 10. ORKUNÝTNI.....           | 81 |
| 11. UMHVERFISMÁL.....        | 82 |

## 1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki

ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

## 1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

## 1.2 Almenn öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.



- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanálíggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggð virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Eftir notkun skal slökkva á helluborðselementinu með stýringunni og ekki treysta á pönnunemann.
- Ef sprungur eru í keramikglerfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu og taka það úr sambandi við rafmagn. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Upsetning



#### ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.



#### ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Innsigla skal skorna fleti með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi þenslu.
- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Hvert heimilistæki er með kæliviftum neðst.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffu:
  - Ekki geyma litla hluti eða pappírslöð sem hægt væri að toga í þar sem slíkt getur skemmt kælivifturnar eða skert kælikerfið.
  - Hafðu að minnsta kosti 2 cm fjarlægð á milli botns heimilistækisins og hluta sem eru geymdir í skúffunni.
- Fjarlægðu öll aðgreiningarspjöld sem eru sett upp í skápnum fyrir neðan heimilistækið.

### 2.2 Rafmagnstenging



#### ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflagjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færðibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúrana.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúrana til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvagnarstraumlöka, öryggi (öryggi með skrófngangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.

Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertipunnarvidd.

## 2.3 Notkun



### AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmu (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnifapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Ef yfirborð heimilistækisins er sprungið skal samstundis aftengja það frá afgjafa. Þetta er til að koma í veg fyrir raflost.
- Notendur sem eru með gangráð verða að vera í að lágmarki 30 cm fjarlægð frá spanhllum þegar heimilistækið er í gangi.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.



### AÐVÖRUN!

Hætta á eldsvoða og sprengingu

- Fita og olíur geta losað eldfimar gufur þegar þær eru hitaðar. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Gufur sem mjög heit olía losar geta valdið fyrirvaralausum bruna.
- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.



### AÐVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Ekki geyma heit eldunarílát á stjórnbörðinu.
- Ekki setja heitt pönnulok á glerlyfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á eldavélinni ef á henni eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Ekki setja álpappír á heimilistækið.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

## 2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- Hreinsaðu tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.

## 2.5 Þjónusta

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

## 2.6 Förgun



### AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við viðeigandi yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.

- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

### 3. UPPSETNING



#### ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

#### 3.1 Fyrir uppsetninguna

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

Serial number  
(raðnúmer) .....

#### 3.2 Innbyggð helluborð

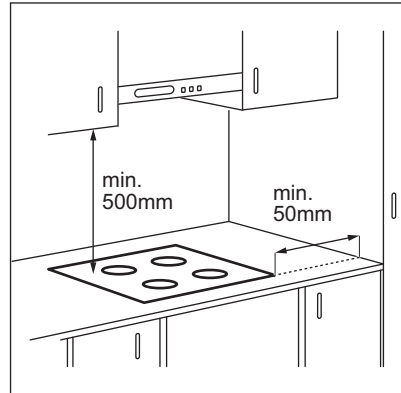
Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

#### 3.3 Tengisnúra

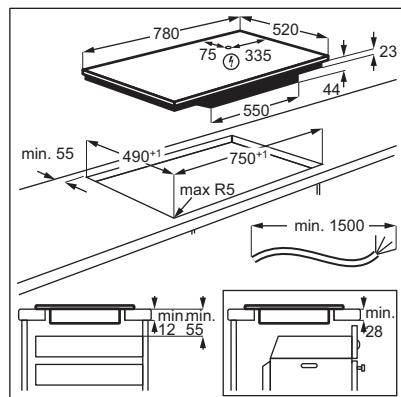
- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúru: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærra. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

#### 3.4 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.



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

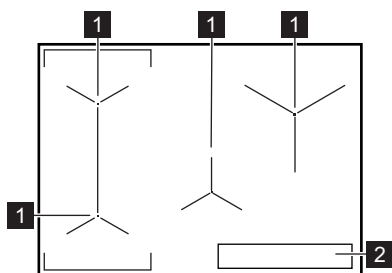


Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp Electrolux spanhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



## 4. VÖRULÝSING

### 4.1 Uppsetning eldunarhellu

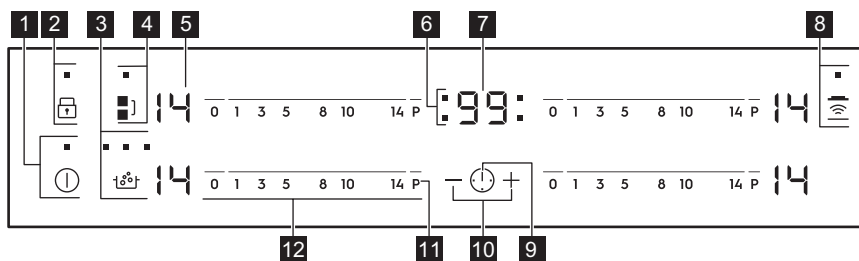


- 1 Spanhella
- 2 Stjórnborð






Nánari upplýsingar um stærðir eldunarhellna er að finna í „Tæknilegar upplýsingar“.

### 4.2 Hönnun stjórnbúnaðar spjalds













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

| Skynjarar-eitur | Aðgerð                          | Athugasemd   |
|-----------------|---------------------------------|--|
| 1               | Kveikt / Slökkt                 | Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.  |
| 2               | Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn | Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.  |
| 3               | SenseBoil®                      | Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni. Vísarnir fyrir ofan táknið sýna framvindu aðgerðarinnar. |

| Skynjarar-eitur   | Aðgerð                           | Athugasemd  |
|---|----------------------------------|---|
| 4  | Bridge                           | Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.                         |
| 5 -   | Hitastillingarskjár              | Til að sýna hitastillingu.                                      |
| 6 -   | Tímastillisvísar á eldunarhellum | Til að sýna fyrir hvaða hellu þú stillir tímann.                |
| 7 -   | Tímastillisskjár                 | Til að sýna tímann í mínútum.                                   |
| 8  | Hob <sup>2</sup> Hood            | Til að kveikja og slökkva á handvirkri stillingu aðgerðarinnar. |
| 9  | -                                | Til að velja eldunarhellu.                                      |
| 10 + / -  | -                                | Til að auka eða minnka tímann.                                  |
| 11 P  | PowerBoost                       | Til að kveikja á aðgerðinni.                                    |
| 12 -  | Stjórnstíka                      | Til að stilla hitastillinguna.                                  |

### 4.3 Skjár fyrir hitastillingu

| Skjár   | Lýsing   |
|---|--|
|           | Slökkt er á eldunarhellunni.   |
|           | Eldunarhellan gengur.  |
|           | SenseBoil <sup>®</sup> er í gangi.   |
|           | Sjálfvirk hitun er í gangi.  |
|           | PowerBoost er í gangi.   |
|  + tala | Það er bilun.  |
|         | OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti. |
|         | Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn gengur.  |
|         | Rangt eða of lítið eldunaráhald eða ekkert eldunaráhald á eldunarhellunni.                               |
|         | Sjálfvirk slokkun er í gangi.  |

## 5. DAGLEG NOTKUN



### ADVÖRUN!



Sjá kafla um Öryggismál.

## 5.1 Kveikt og slökkt

Snertu ① í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.

## 5.2 Sjálfvirk slokkun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru óvirkar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,
- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klút, o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- helluborðið verður of heitt (t.d. þegar pottur sýður þangað til ekkert er eftir). Leyfðu eldunarhellunni að kólna áður en þú notar helluborðið aftur.
- þú notar rangt eldunarilát. Það kviknar á táknuinu  og eldunarhellan slokknar sjálfkrafa eftir 2 mínútur.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir ákveðinn tíma kviknar á  og það slokknar á helluborðinu.

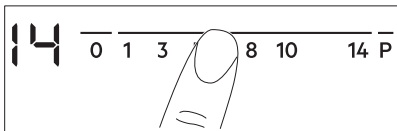
Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slokknar á helluborðinu:

| Hitastilling | Það slokknar á helluborðinu eftir |
|--------------|-----------------------------------|
| 1 - 3        | 6 klst.                           |
| 4 - 7        | 5 klst.                           |
| 8 - 9        | 4 klst.                           |
| 10 - 14      | 1,5 klst.                         |

## 5.3 Hitastillingin

Til að stilla eða breyta hitastillingunni:




Snertu stjórnstikuna við rétta hitastillingu eða færðu fingurinn meðfram stjórnstikunni þar til þú nærð réttu hitastillingu.






## 5.4 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)



### AÐVÖRUN!

 /  /  Hætta er á bruna frá hitaæfistöðvum svo lengi sem kveikt er á vísí.

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

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

Vísirinn kann einnig að kvikna:

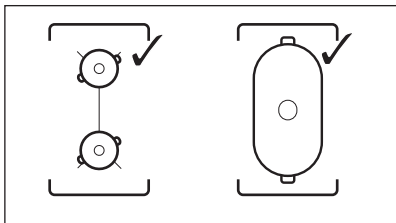
- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarilát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborðið er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

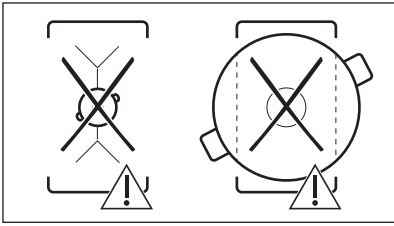
Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

## 5.5 Eldunarhellurnar notaðar

Settu eldunarilátin á miðju eldunarhellnanna. Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarilátanna.

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





## 5.6 Bridge

- i** Aðgerðin vinnur þegar potturinn nær yfir miðju tveggja hellna. Sjá „Eldunarhellurnar notaðar“ fyrir frekari upplýsingar um rétta staðsetningu eldunaríláta. Aðgerðin virkar ekki þegar SenseBoil® er í gangi.

Aðgerðin tengir tvær eldunarhellur vinstra megin og þær virka sem ein.

Stílltu fyrst hitastillinguna fyrir aðra eldunarhelluna vinstra megin.

**Til að virkja aðgerðina:** snertu **1**. Til að stilla eða breyta hitastillingunni skaltu snerta einn af stjórnskynjurunum.

**Til að afvirkja aðgerðina:** snertu **1**. Eldunarhellurnar virka aðskilið.

## 5.7 Sjálfvirk hitun

Notaðu aðgerðina til að fá æskilega hitastillingu til styttri tíma. Þegar kveikt er á aðgerðinni gengur eldunarhellan á hæstu hitastillingu í upphafi og er svo áfram í gangi við tilætlaða hitastillingu.

- i** Eldunarhellan verður að vera köld til að virkja aðgerðina.

**Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarhellu:** ýttu á **P** (**P** kviknar). Ýttu strax á æskilega hitastillingu. Eftir 3 sekúndur kviknar á **A**.

**Til að óvirkja aðgerðina:** breyttu hitastillingunni.

## 5.8 PowerBoost

Þessi aðgerð færir viðbótarafli til spanhellanna. Aðeins er hægt að kveikja á

aðgerðinni fyrir spanhellurnar í takmarkaðan tíma. Eftir þann tíma fara spanhellurnar sjálfkrafa aftur í hæstu hitastillingu.

- i** Sjá kaflann „Tæknigögn“.

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

**Til að óvirkja aðgerðina:** breyttu hitastillingunni.

## 5.9 SenseBoil®

Valmöguleikinn aðlagar sjálfkrafa hitastig vatnsins svo að það sjóði ekki yfir þegar það nær suðumarki.

- i** Ef það er afgangshiti (**□** / **□** / **□**) á eldunarsvæðinu sem þú vilt nota, er hljóðmerki gefið og valmöguleikinn virkjast ekki.

1. Snertið **1** til að virkja helluborðið.
2. Til að virkja aðgerðina skaltu snerta **1**. Eldunarsvæðin þar sem þú getur notað valmöguleikann blikka **□**.
3. Snertu stjórnsvæðið á einhverju af eldunarsvæðunum sem þú vilt nota fyrir valmöguleikann (með hitasetningu á milli 1-14).

Valmöguleikinn ræstist.


Ef þú velur ekki eldunarsvæði innan 5 sekúndna virkjast valmöguleikinn ekki.

- i** Þegar virknin byrjar kviknar á vísunum fyrir ofan **1** merkið einum á eftir öðrum þangað til vatnið nær suðumarki.

Þegar virknin nær suðumarki sendir helluborðið frá sér hljóðmerki og hitinn breytist sjálfkrafa í 8.

- i** Ef öll eldunarsvæðin eru þegar í notkun eða ef það er afgangshiti í einhverju af þeim sendir helluborðið frá sér píp hljóð, vísarnir fyrir ofan **1** blikka og virknin byrjar ekki.




Til að afvirkja valmöguleikann snertið  (valmöguleikinn afvirkjast og hitastillingin fer niður í 0) eða snertið stjórnróndina og aðlagið hitann handvirkt.

## 5.10 Tímastillir


### • Niðurteljari


Þú getur notað þessa aðgerð til að stilla lengdina á stakri eldunarlotu.


Fyrst skal stilla hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.


**Til að stilla eldunarhelluna:** snertu  ítrekað þangað til vísirinn fyrir eldunarhellur birtist.

**Til að virkja aðgerðina:** snertu  $+$  á tímastillinginum til að stilla tímanna (00 - 99 mínútur). Þegar vísir eldunarhellunnar byrjar að blikka telur tímastillirinn niður.

**Til að sjá tímann sem eftir er:** snertu  til að velja eldunarhellu. Vísirinn fyrir eldunarhelluna byrjar að blikka. Skjárinn sýnir hversu langur tími er eftir.

**Til að breyta tímanum:** snertu  til að velja eldunarhelluna. Snertu  $+$  eða  $-$ .


**Til að slökkva á aðgerðinni:** snertu  til að velja eldunarhelluna og snertu svo  $-$ . Tíminn sem eftir er telur niður í 00. Vísirinn fyrir eldunarhellu slökknar.


 Þegar tíminn endar heyrst hljóðmerki og 00 blikkar. Eldunarhellunnar afvirkjast.

**Til að stöðva hljóðið:** snertu .


### • CountUp Timer


Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hve lengi eldunarhellan er í gangi.

**Til að stilla eldunarhelluna:** snertu  ítrekað þangað til vísirinn fyrir eldunarhellur birtist.


**Til að virkja aðgerðina:** snertu  $-$  á tímastillinginum.  birtist. Þegar vísir eldunarhellunnar fer að blikka telur tíminn upp.


Skjárinn skiptist á milli  og talinn tíma (í mínútum).

**Til að sjá hversu lengi eldunarhellurnar eru í gangi:** snertu  til að stilla eldunarhelluna. Vísirinn fyrir eldunarhelluna byrjar að blikka. Skjárinn sýnir hversu lengi hellan er virk.


**Til að afvirkja aðgerðina:** snertu  og snertu svo  $+$  eða  $-$ . Vísirinn fyrir eldunarhelluna hverfur.

### • Mínútumælir

Þú getur notað þessa aðgerð þegar helluborðið er virkt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Skjár hitastillingar sýnir .

**Til að virkja aðgerðina:** snertu  og snertu svo  $+$  eða  $-$  á tímastillinginum til að stilla tímann. Þegar tíminn endar heyrst hljóðmerki og 00 blikkar.



**Til að stöðva hljóðið:** snertu .

 Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.


## 5.11 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu og á meðan eldunarhellurnar eru í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slysi.

**Stilltu hitastillinguna fyrst.**





**Til að virkja aðgerðina:** snertu   kviknar í 4 sekúndur. Áfram er kveikt á tímastillinginum.


**Til að slökkva á aðgerðinni:** snertu . Fyrri hitastilling kviknar.



 Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

## 5.12 Öryggisbúnaður fyrir börn





Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slysi.



**Til að virkja aðgerðina:** virkjaðu helluborðið með . Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu  í 4 sekúndur.  kviknar. Slökktu á helluborðinu með .

**Til að afvirkja aðgerðina:** virkjaðu helluborðið með ①. Ekki framkvæma neina hitastillingu. Snertu  í 4 sekúndur.  kviknar. Slökktu á helluborðinu með ①.


**Til að ógilda aðgerðina í aðeins eitt eldunarskipti:** virkjaðu helluborðið með ①.  kviknar. Snertu  í 4 sekúndur. **Stilltu hitastillinguna á 10 sekúndum.** Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með ① virkar aðgerðin aftur.

### 5.13 OffSound Control (Að kveikja og slökva á hljóðmerkjum)

Slökktu á helluborðinu. Snertu ① í 3 sekúndur. Skjárnir kviknar og slökknar. Snertu  í 3 sekúndur.  eða  kviknar. Snertu  á tímastillingum til að velja eitt af eftirfarandi:

-  - slökkt á hljóðmerkjum
-  - kveikt á hljóðmerkjum

Til að staðfesta val þitt skaltu bíða þangað til slökknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Þegar þessi aðgerð er stillt á  heyrir þú hljóðið aðeins þegar:

- þú snertir ①
- Mínútumælir slökknar
- Niðurteljari slökknar
- þú setur eitthvað á stjórnbórðið.

### 5.14 Orkustýring

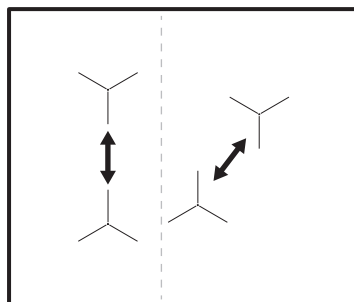
Ef margar hellur eru í gangi og notuð orka fer yfir takmarkanir aflgjafa, skiptir þessi aðgerð tiltækri orku á milli eldunarhellanna (tengdar við sama fasa). Helluborðið stjórnar hitastillingu til að vernda öryggin í húsinu.

- Eldunarhellur eru flokkaðar í samræmi við staðsetningu og fjölda fasa í helluborðinu. Hver fasi er með hámarks rafmagnshleðslu upp á (3700 W). Ef helluborðið nær hámarki fyrir tiltæka orku innan einstaks fasa, kemur orkan til eldunarhellanna að minnka sjálfkrafa.
- Hitastilling síðast valdrar eldunarhellu er alltaf í forgangsröð. Það sem eftir er af orkunni skiptist á milli eldunarhellanna

sem áður voru settar í gang í öfugri valröð.

- Skjár fyrir hitastillingu minnkaðra hellna skiptir á milli upphaflega hitastillingunnar og minnkuðu hitastillingunni.
- Bíddu þangað til skjárinn hættir að blikka eða minnkaðu hitastillinguna á eldunarhellunni sem síðast var völd. Eldunarhellurnar halda áfram að virka með minnkaðri hitastillingu. Breyttu hitastillingunni handvirkt fyrir eldunarhellurnar ef þörf krefur.

Skoðuðu myndina fyrir mögulegar samsetningar þar sem orkunni er dreift á milli eldunarhellanna.



### 5.15 Hob²Hood

Þetta er háþróuð, sjálfvirk aðgerð sem tengir helluborðið við sérstakan gufugleypa. Bæði helluborðið og gufugleypirinn eru með innrautt samskiptamerki. Hraði viftunnar er sjálfkrafa skilgreindur á grundvelli stillingar og hitastigs heitustu eldunarilátanna á helluborðinu. Einnig er hægt að stjórna viftunni frá helluborðinu handvirkt.



Fyrir flesta gufugleypa er fjarskiptakerfið upphaflega óvirkt. Virkjaðu það áður en þú notar aðgerðina. Skoðuðu notandahandbók gufugleypisins fyrir frekari upplýsingar.

### Sjálfvirk notkun aðgerðarinnar






Til að nota aðgerðina sjálfkrafa skal stilla sjálfvirku stillinguna við H1 – H6. Helluborðið er í upphafi stillt á H5. Gufugleypirinn bregst við þegar þú notar helluborðið. Helluborðið skynjar hitastig eldunarilátans sjálfkrafa og stillir hraða viftunnar.


## Sjálfvirkar stillingar

|                           | Sjálfvirkt ljós | Suða <sup>1)</sup> | Steiking <sup>2)</sup> |
|---------------------------|-----------------|--------------------|------------------------|
| Stilling H0               | Slökkt          | Slökkt             | Slökkt                 |
| Stilling H1               | Kveikt          | Slökkt             | Slökkt                 |
| Stilling H2 <sup>3)</sup> | Kveikt          | Viftuhraði 1       | Viftuhraði 1           |
| Stilling H3               | Kveikt          | Slökkt             | Viftuhraði 1           |
| Stilling H4               | Kveikt          | Viftuhraði 1       | Viftuhraði 1           |
| Stilling H5               | Kveikt          | Viftuhraði 1       | Viftuhraði 2           |
| Stilling H5               | Kveikt          | Viftuhraði 2       | Viftuhraði 3           |

- 1) Helluborðið greinir suðuferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 2) Helluborðið greinir steikingarferlið og virkjar viftuhraðann í samræmi við sjálfvirka stillingu.
- 3) Þessi stilling virkjar viftuna og ljósið og treystir ekki á hitastigið.

### Sjálfvirkri stillingu breytt





1. Slökktu á helluborðinu.
2. Ýtið á  í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slökknar.
3. Ýtið á  í 3 sekúndur.
4. Ýttu á  nokkrum sinnum þar til  kviknar.
5. Ýttu á  á tímastillingunum til að velja sjálfvirka stillingu.

 Til að nota gufugleypinn í stjórnborði þess skal afvirkja sjálfvirka stillingu aðgerðarinnar.



Þegar lokið hefur verið við eldun og slökkt er á helluborðinu kann vifta gufugleypis enn að vera í gangi í ákveðinn tíma. Eftir þann tíma slökknar sjálfkrafa á viftunni og komið er í veg fyrir virkjun viftunnar fyrir slysi næstu 30 sekúndurnar.

### Handvirk stýring á viftuhraða

Einnig er hægt að stýra aðgerðinni handvirk. Ýttu á  þegar helluborðið er virkt til að gera það. Þetta slekkur á sjálfvirkri stjórnun aðgerðarinnar og greiðir fyrir að hægt sé að breyta viftuhraðanum handvirk. Þegar þú ýtir á  er viftuhraðinn aukinn um einn. Þegar þú nærð áköfu stigi og ýtir aftur á  stillist viftuhraðinn á 0 sem slekkur á viftu gufugleypis. Til að ræsa viftuna aftur á viftuhraða 1 skal ýta á .



Afvirkjaðu helluborðið og virkjaðu það aftur til að virkja sjálfvirka stjórnun aðgerðarinnar.

### Virkjun ljóssins

Þú getur stillt helluborðið þannig að það kveiki sjálfkrafa á ljósinu þegar þú virkjar helluborðið. Þá er sjálfvirk stilling stillt við H1 – H6.



Ljósið á gufugleypinum slökknar 2 mínútum eftir að slökkt er á helluborðinu.

## 6. GÓÐ RÁÐ



### ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Eldunarílát



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

Notaðu spanhelluborð með viðeigandi eldunarílátum.

- Botninn á eldunarílátinu verður að vera eins þykkur og flatur og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á pottum og pönnum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Til að forðast rispur skaltu ekki renna eða nudda pottum á keramikglerinu.

### Efni eldunaríláta

- rétt: steypujárn, stál, glerhúðað stál, ryðfrítt stál, marglaga botn (með réttum merkingum frá framleiðanda).

- **ekki rétt:** ál, kopar, látún, gler, keramik, postulín.

#### Eldunarilát virka fyrir spanhelluborð ef:

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

#### Mál eldunariláta

- Spanhelluborð aðlaga sig sjálfkrafa að málum á botni eldunarilátanna.
- Skilvirkni eldunarhellunnar er tengd málum eldunarilátanna. Eldunarilát með minna þvermál en uppgafið lágmark fær aðeins hluta af aflinu sem eldunarhellan framkallar.
- Af öryggisástæðum og til að ná fram ákjósanlegri útkomu eldunar skaltu ekki nota eldunarilát sem eru stærri en gefið er upp í „Upplýsingar um eldunarhellur“. Forðastu að hafa eldunarilát nálægt stjórnborðinu á meðan eldun stendur. Þetta gæti haft áhrif á virkni stjórnborðsins eða virkja óvart aðgerðir í helluborðinu.



Sjá „Tæknilegar upplýsingar“.

## 6.2 Hljóðin sem þú heyrir við notkun

### Ef þú heyrir:

- brakandi hljóð: eldunarilát er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- flautandi hljóð: þú ert að nota eldunarhellu með miklu afli og eldunarilátið er samsett úr mismunandi efnum (samlokusamsetning).
- suð: notkun með miklu afli.
- smellir: rafskipting fer fram.
- hvæsandi, suðandi: viftan er í gangi.

**Hljóðin eru eðlileg og gefa ekki til kynna neina bilun.**

## 6.3 Ábendingar og ráð fyrir SenseBoil®

Valmöguleikinn virkar best til að sjóða vatn og elda kartöflur.



Hann virkar ekki með steypujárni og pottum með teflon eða álíka húðun t.d. keramik húðun. Mælt er með glerhúðuðum stálpottum til að ná sem bestum árangri þegar kartöflur er soðnar.

Athugið hvort potturinn sem þú er með hentar fyrir SenseBoil® með því að fylgjast með fyrsta skiptinu sem þú notar hann.

Til að nota SenseBoil® á skilvirkan hátt skal fylgja leiðbeiningum hér að neðan:

- Fyllið helming eða þrjú fjórðu pottsins með köldu kranavatni, fyllið hann upp að 4 sm frá brún pottsins. Notið ekki minna en 1 eða meira en 5 lítra af vatni. Gangið úr skugga um að heildarþyngd vatnsins (eða vatnsins og kartafnanna) sé á milli 1-5 kg.
- Ef þú vilt elda kartöflur, skulu þær vera undir vatni en verið viss um að einn fjórði af pottinum sé tómur.
- Til að ná bestu útkomunni skal aðeins elda heilar, óafhýddar meðalstórar kartöflur.
- Gangið úr skugga um að kartöflurnar séu ekki of þéttar.
- Forðist að framleiða ytri titring (t.d. með því að nota blandara eða með því að leggja farsima næst helluborðinu) þegar kveikt er á valmöguleikanum.
- Ef þú vilt nota salt skal bæta því á vatnið eftir að það nær suðumarki.
- Valmöguleikinn virkar ekki á réttan hátt fyrir katla og expressokönnur.

## 6.4 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

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

## 6.5 Dæmi um eldunaraðferðir

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



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

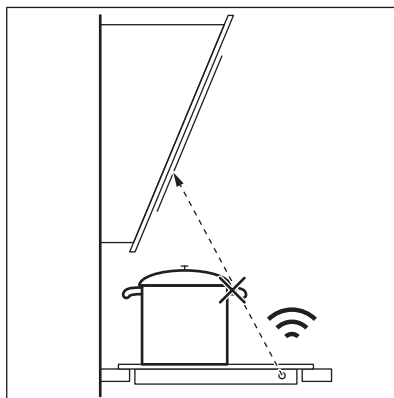
| Hitastilling | Nota til:   | Tími (mín)        | Ráðleggingar  |
|--------------|---|-------------------|---|
| 1            | Haltu elduðum mat heitum.   | eins og þörf er á | Settu lok á eldunarílátin.  |
| 1 - 3        | Hollandaise sósa, brætt: smjör, súkkulaði, matarlím.  | 5 - 25            | Hræðu til af og skiptis.  |
| 1 - 3        | Storkna: dúnkenndar eggjakökur, bök-uð egg.   | 10 - 40           | Eldaðu með lok á.   |
| 3 - 5        | Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.  | 25 - 50           | Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð. |
| 5 - 7        | Gufusjóddu grænmeti, fisk, kjöt.  | 20 - 45           | Bættu við nokkrum matskeiðum af vökva.  |
| 7 - 9        | Gufusjóddu kartöflur.   | 20 - 60           | Notaðu að hámarki ¼ L af vatni fyrir 750g af kartöflum.   |
| 7 - 9        | Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.  | 60 - 150          | Allt að 3L af vökva ásamt hráefnum.   |
| 9 - 12       | Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi. | eins og þörf er á | Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.  |
| 12 - 13      | Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.   | 5 - 15            | Snúðu þegar tíminn er hálfnaður.  |
| 14           | Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflufflögur.                                |                   |   |
| <b>P</b>     | Sjóðið mikið magn af vatni. PowerBoost er virkjað.  |                   |   |

## 6.6 Ábendingar og ráð fyrir Hob<sup>2</sup>Hood

Þegar þú notar helluborðið með aðgerðinni:

- Verndið stjórnborð gufugleypisins fyrir beinu sólarljósi.
- Ekki beina halogen ljósi á stjórnborð gufugleypisins.
- Ekki hylja stjórnborð helluborðsins.
- Ekki trufla merkið á milli helluborðsins og gufugleypisins (t.d. með hendi, handfangi eldunaríláts eða háum potti). Sjá myndina.

**Gufugleypirinn sem sýndur er fyrir neðan er aðeins skýringarmynd.**





Önnur fjarstýrð heimilistæki kunna að trufla merkið. Ekki nota slík heimilistæki nærri helluborðinu á meðan kveikt er á Hob<sup>2</sup>Hood.

### Gufugleypar fyrir eldavélar með Hob<sup>2</sup>Hood aðgerðinni

Til að sjá úrval gufugleypa fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð skaltu skoða

vefsíðuna okkar. Electrolux gufugleyparnir fyrir eldavélar sem virka með þessari aðgerð verða að hafa táknið.

## 7. UMHIRÐA OG HREINSUN



### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 7.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldunarílát með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notið sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notið sérstaka rispur fyrir glerið.

### 7.2 Þrif á helluborðinu

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat,

því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.

- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljóa frá upplitun málma. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúkum klút.
- **Skínandi upplitun á málum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.

## 8. BILANALETIT










### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 8.1 Hvað skal gera ef...

| Vandamál                                     | Mögulega ástæða  | Úrræði  |
|--|--|---|
| Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið. | Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt. | Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.   |
|  | Rafmagnsörygginu hefur slegið út.                              | Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við rafvirkjameistara. |

| Vandamál  | Mögulega ástæða  | Úrræði   |
|---|--|--|
|   | Þú stillir hitastillinguna ekki í 10 sekúndur.   | Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við en 10 sekúndur.   |
|   | Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.  | Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.   |
|   | Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.  | Þrífðu stjórnborðið.   |
| Þú heyrir sífellt píp-hljóð.  | Rafmagnið er ekki rétt tengt.  | Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.   |
| Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér.<br>Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér. | Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.   | Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.   |
| Það slokknar á helluborðinu.  | Þú settir eitthvað á skynjarafletinn<br>①  | Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.   |
| Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.  | Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur. | Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við úrkennnda þjónustumiðstöð.   |
|   | Þú notar mjög háan pott sem hindrar boðmerkið.   | Notaðu minni pott, breyttu um hellu eða stórnaðu viftunni handvirkrt.  |
| Sjálfvirk hitun er ekki í gangi.  | Stíll er á hæstu hitastillingu.  | Hæsta hitastilling hefur sama afl og aðgerðin.   |
|   | Svæðið er heitt.   | Leyfðu svæðinu að kólna nægilega.  |
| Hitastillingin breytist milli tveggja stiga.  | Orkustýring er í gangi.  | Sjá „Dagleg notkun“.   |
| Stjórnborðið verður heitt viðkomu.  | Eldunarílatið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.                            | Settu stór eldunarílat á aftari hellunar ef hægt er.   |
| Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.                               | Hljóðmerkin eru óvirk.   | Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.   |
| <input type="checkbox"/> kviknar.   | Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.  | Sjá „Dagleg notkun“.   |
| <input type="checkbox"/> kviknar.   | Það eru engin eldunarílat á svæðinu.   | Láttu eldunarílat á svæðið.  |
|   | Eldunarílatið hentar ekki.   | Aðeins skal nota eldunarílat sem henta fyrir spanhelluborð. Sjá „Ábendingar og ráð“.   |
|   | Þvermál botnsins á eldunarílatinu er of lítið fyrir svæðið.                                    | Notaðu eldunarílat með rétt þvermál. Skoðið „Tæknilegar upplýsingar“.  |
| <input type="checkbox"/> og <input type="checkbox"/> birtist til skiptis.                             | Orkan er of lítil vegna eldunarílatss sem passar ekki eða tómt eldunarílat er á hellunni.      | Notaðu viðeigandi tegund af eldunarílatum. Sjá „Ábendingar og ráð“ og „Tækniupplýsingar“.<br>Ekki virkja nein svæði sem eru með tóman pott á hellunni. |

| Vandamál   | Mögulega ástæða   | Úrræði   |
|--|---|--|
|  og  birtist til skiptis. | Potturinn er tómur eða inniheldur annan vökva en vatn, t.d. olíu.   | Forðist að nota aðgerðina með öðrum vökva en vatni.  |
|  og  birtist til skiptis. | Það er of mikið eða of lítið vatn í pottinum.<br>Þú sauðst eitthvað annað en vatn og kartöflur. Suðumarkið var fært í tíma og SenseBoil® virkaði ekki sem skyldi. | Sjóðið aðeins vatn og kartöflur með því að nota SenseBoil®. Sjá kaflann „Ábendingar og ráð“.   |
| Það mun heyrast píp, vísarnir fyrir ofan  blikka og SenseBoil® ræstist ekki.                              | Engar eldunarhellur eru tilbúnar til notkunar með SenseBoil®. Það eru einhverjar hitaefirstöðvar á eldunarhillunum sem þú vilt nota eða þær eru enn í notkun.     | Ljúktu við fyrri eldunaraðgerðir og veldu eldunarhellu sem er ekki í notkun og án hitaefirstöðva.  |
|  og númer birtist.   | Það er villa í helluborðinu.  | Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef aftur kviknar á  skaltu taka helluborðið úr sambandi frá rafmagni. Eftir 30 sekúndur skaltu setja helluborðið aftur í samband. Ef vandamálið heldur áfram skaltu tala við viðurkennda þjónustumiðstöð. |

## 8.2 Ef þú finnur ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Gefðu líka þriggja stafa stafakóða fyrir glerkeramíkið (það er í horni glerfyrborðsins)

og villuskilaboð sem kvikna. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjáls, einnig á ábyrgðartímabilinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumistöðvar eru í ábyrgðarbæklingnum.

## 9. TÆKNIGÖGN

### 9.1 Merkiplata

Gerð EH508BFB  
Tegund 62 D4A 01 AA  
Span 7.35 kW  
Raðnr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Framleitt í: Þýskaland  
7.35 kW





## 9.2 Lýsing á eldunarhellum

| Eldunarhella      | Málafli (hámarks hitastilling) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost hámarkstímalengd [mín] | Þvermál eldunaríláts [mm] |
|-------------------|------------------------------------|----------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Vinstri framhlið  | 2300                               | 3200           | 10                                | 125 - 210                 |
| Vinstri afturhlið | 2300                               | 3200           | 10                                | 125 - 210                 |
| Miðja framhlið    | 1400                               | 2500           | 4                                 | 125 - 145                 |
| Hægri afturhlið   | 2300                               | 3600           | 10                                | 205 - 240                 |

Afl eldunarhellanna getur verið frábrugðið gögnum í töflunni á litlum sviðum. Það breytist með efni og stærðum á eldhúsáhöldum.

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermálin í töflunni til að fá sem bestan matreiðsluárangur.

## 10. ORKUNÝTNI

### 10.1 Vöruupplýsingar\*

|  |                    |               |  |
|--|--------------------|---------------|--|
| Auðkenni tegundar                                      | EH508BFB           |               |  |
| Gerð helluborðs  | Innbyggt helluborð |               |  |
| Fjöldi eldunarhella                                    | 4                  |               |  |
| Hitunartækni   | Span               |               |  |
| Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)                     | Vinstri framhlið   | 21,0 cm       |  |
|  | Vinstri afturhlið  | 21,0 cm       |  |
|  | Miðja framhlið     | 14,5 cm       |  |
|  | Hægri afturhlið    | 24,0 cm       |  |
| Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking) | Vinstri framhlið   | 179,6 Wh / kg |  |
|  | Vinstri afturhlið  | 177,0 Wh / kg |  |
|  | Miðja framhlið     | 180,2 Wh / kg |  |
|  | Hægri afturhlið    | 174,6 Wh / kg |  |
| Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)             | 177,9 Wh / kg      |               |  |

\* Fyrir Evrópusambandið í samræmi við ESB 66/2014. Fyrir Hvíta-Rússland í samræmi við STB 2477-2017, viðauka A. Fyrir Úkraínu í samræmi við 742/2019.

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


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


### 10.2 Orkusparandi

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

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

## 11. UMHVERFISMÁL

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

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

## VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettsiden vår for å:**



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

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



Registrer produktet for å få bedre service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## INNHold

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON.....   | 83  |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER.....   | 86  |
| 3. MONTERING.....               | 88  |
| 4. PRODUKTBEskRIVELSE.....      | 89  |
| 5. DAGLIG BRUK.....             | 90  |
| 6. RÅD OG TIPS.....             | 95  |
| 7. STELL OG RENGJØRING.....     | 98  |
| 8. FEILSØKING.....              | 98  |
| 9. TEKNISKE DATA.....           | 100 |
| 10. ENERGIEFFEKTIV.....         | 101 |
| 11. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 102 |

## 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.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.

- 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: Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på kokeflaten – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet 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 koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. 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 skårne overflater med fetningsmiddel 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 være jordet.

- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at apparatet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at apparatet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (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 apparatet eller varme kokekar, når du kobler apparatet til stikkkontakten.
- Ikke bruk grenuttak 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.

### 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.



#### **ADVARSEL!**

Risiko 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 la gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- 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 apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

## 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 romsomsråder og egner seg ikke til rombelysning.

## 2.6 Avfallshåndtering



#### **ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk 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

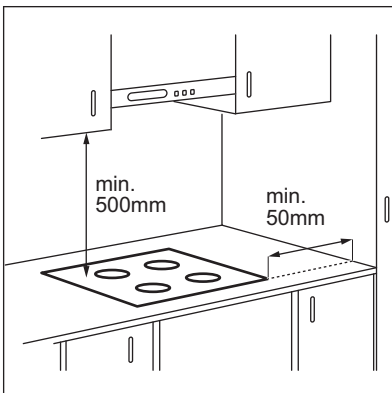
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

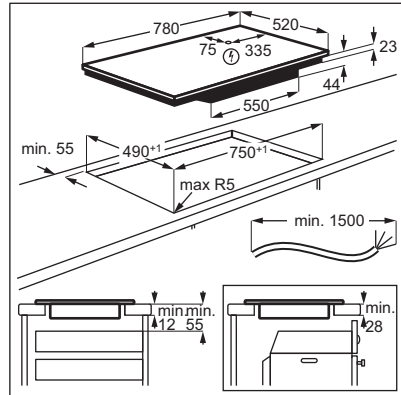
- Komfyrtoppen leveres med en tilkoblingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

### 3.4 Sammenstilling

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



Hvis apparatet installeres over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.



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



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

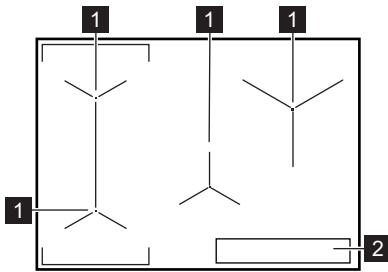
How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation





## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



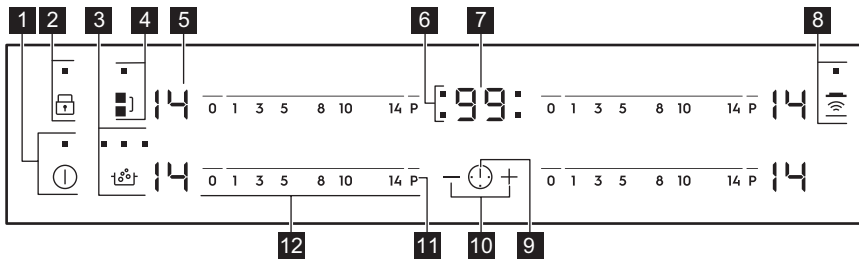
**1** Induksjonskokesone

**2** Betjeningspanel





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

### 4.2 Kontrollpanel oversikt
















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

| Sensorfelt | Funksjon                      | Beskrivelse   |
|------------|-------------------------------|---|
| <b>1</b>   | På / Av                       | Slå koketoppen av og på.  |
| <b>2</b>   | Sperre / Barnesikringsenhet   | Låse / låse opp betjeningspanelet.  |
| <b>3</b>   | SenseBoil®                    | Aktiverer og deaktiverer funksjonen. Indikatorene over symbolet viser framdriften til funksjonen. |
| <b>4</b>   | Bridge                        | Aktiverer og deaktiverer funksjonen.  |
| <b>5</b> - | Effekttrinndisplay            | For å vise effekttrinnet.   |
| <b>6</b> - | Tidsindikatorer for kokesoner | Viser hvilken sone tiden er innstilt for.   |
| <b>7</b> - | Tidsurdisplay                 | Vise tiden i minutter.  |

| Sensorfelt   | Funksjon              | Beskrivelse   |
|--|-----------------------|---|
| 8   | Hob <sup>2</sup> Hood | Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen. |
| 9   | -                     | Velge kokesone.   |
| 10  | -                     | Øke eller redusere tiden.                                   |
| 11  | PowerBoost            | Aktivere funksjonen.  |
| 12 -   | Betjeningslinje       | Stille inn en varmeinnstilling.                             |

### 4.3 Effektrinndisplayer

| Display  | Beskrivelse  |
|--|--|
|    | Kokesonen er slått av.   |
|  -    | Kokesonen er i bruk.   |
|    | SenseBoil® er aktivert.  |
|    | Automatisk oppvarming er aktivert.   |
|    | PowerBoost er aktivert.  |
|  + tall  | Det har oppstått en feil.  |
|  /  /  | OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme. |
|    | Sperre / Barnesikringsenhet er aktivert.   |
|   | Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.                        |
|    | Automatisk utkopling er aktivert.  |


## 5. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



### 5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

### 5.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

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

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

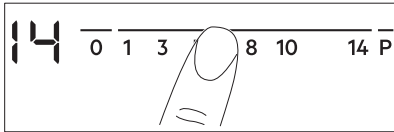
### Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

| Effekttrinn | Komfyrtoppen deaktiveres etter |
|-------------|--------------------------------|
| 1 – 3       | 6 timer                        |
| 4 – 7       | 5 timer                        |
| 8 – 9       | 4 timer                        |
| 10 – 14     | 1,5 timer                      |

### 5.3 Effekttrinnet

Velg eller endre effekttrinn:




Berør betjeningssøylen på riktig effekttrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effekttrinn.






### 5.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



#### ADVARSEL!

 /  /  Så lenge indikatoren er på, er det fare for forbrenning grunnet restvarme.

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

Indikatorerne  /  /  vises når en kokesone er varm. De viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatoren kan også vises:

- for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem,

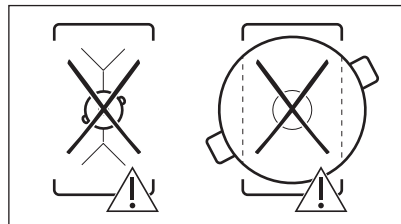
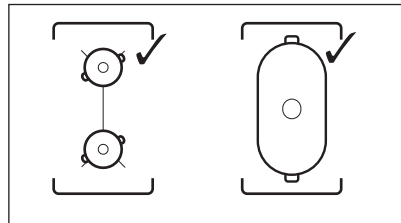
- når varme kokekar er plassert på kald kokesone,
- når koketoppen er deaktivert, men kokesonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

### 5.5 Slik bruker du kokesonene

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

Du kan bruke store kokekar satt på to kokesoner samtidig. Kokekaret må dekke midten av begge sonene, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.




### 5.6 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene». Funksjonen virker 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 en av kontrollsensorene for å stille inn eller endre effekttrinnet.

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

## 5.7 Automatisk oppvarming

Bruk funksjonen for å få et ønsket effekttrinn i en kortere tid. Når funksjonen er på, fungerer kokesonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.

 For å aktivere funksjonen en kokesone være kald.


**For å aktivere funksjonen for en kokesone,** berør **P** (så  vil den tennes). Berør straks en ønsket effektinnstilling. Etter 3 sekunder  tennes.

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

## 5.8 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 kapitlet "Tekniske data".


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


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


## 5.9 SenseBoil®

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

 Hvis det er noe restvarme ( /  / ) igjen i kokesonen du ønsker å benytte, gis et lydsignal og funksjonen starter ikke opp.

1. Berør  for å slå på koketoppen.



2. Berør  for å aktivere funksjonen.

Et blinkende  vises for kokesonene der du kan benytte funksjonen.



3. Berør betjeningslinjen for enhver tilgjengelig kokesone som du ønsker å starte funksjonen (mellom effekttrinene 1-14).


Funksjonen starter.

Dersom du ikke velger noen kokesone innen 5 sekunder, aktiveres ikke funksjonen.

 Straks funksjonen starter tennes indikatorene over -symbolet én etter én inntil vannet når kokepunktet.

Når kokepunktet er oppnådd, høres et lydsignal fra platetoppen og varmenivået skifter automatisk til 8.

 Hvis alle kokesonene er allerede er i bruk, eller det er noe restvarme igjen i alle, høres et lydsignal, indikatorene over  blinker og funksjonen starter ikke.


For å deaktivere funksjonen  (funksjonen deaktiveres og varmeinnstillingen går ned til 0) eller du kan berøre betjeningslinjen og justere varmeeffekten manuelt.

## 5.10 Tidtaker

### • Timer med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.


Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

**For å angi kokesonen:** berør du  gjentatte ganger til indikatoren for en kokesone vises.

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

**For å vise gjenværende tid:** berør du  for å angi kokesone. Indikatoren for

kokesonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.

**For å vise gjenværende tid:** berører du  for å angi kokesone. Berør **+** eller **-**.


**For å deaktivere funksjonen:** berører du  for å angi kokesonen og berører deretter **-**. Den gjenværende tiden telles ned til **00**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.



 Når nedtellingen er ferdig, høres et signal og **00** blinker. Kokesonen deaktiveres.

**For å stoppe lyden:** berører du .


#### • CountUp Timer

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


**For å angi kokesonen:** berører du  gjentatte ganger til indikatoren for en kokesone vises.


**For å aktivere denne funksjonen;** berører du **-** på tidsuret.  vises. Optellingen starter når indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet veksler mellom  og tiden som telles opp (minutter).

**For å se hvor lenge kokesonen er slått på:** berører du  for å angi kokesonen. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Den viser hvor lenge sonen er i bruk.


**For å deaktivere funksjonen:** berører du  og deretter **+** eller **-**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.

#### • Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser .

**For å aktivere funksjonen:** berører du  og berører deretter **+** eller **-** på tidsuret for å angi tiden. Når tiden er over, høres et signal og **00** blinker.



**For å stoppe lyden:** berører du .

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.


## 5.11 Sperre

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

**Still inn effekttrinnet først.**





**For å aktivere funksjonen:** berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.





**For å deaktivere denne funksjonen:** berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.





 Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

## 5.12 Barnesikringsenhet


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.




**For å aktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  Indikatoren tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .


**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** Aktiver koketoppen med   Indikatoren tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen innen 10 sekunder.** Du kan betjene komfyrtoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.


## 5.13 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)


Slå av komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder.

Displayet slås på og så av. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør **+** på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått

-  – lydene er på  
For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

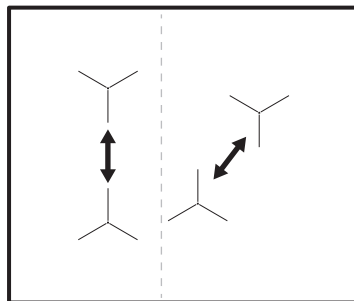
- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

## 5.14 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.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og antall faser i platetoppen. Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på (3700 W). Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til kokesonene automatisk bli redusert.
- Effektrinnet for den sist valgte sonen er alltid prioritert. Den gjenværende effekten deles mellom de tidligere aktiverte sonene i motsatt rekkefølge av valget.
- Displayet for de reduserte sonene skifter mellom den opprinnelig valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser effektrinnet til den valgte sonen. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.

Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



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

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter kokeplaten opp mot en spesialventilator. Både kokeplaten og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på kokeplaten. Du kan også betjene viften fra kokeplaten manuelt.



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

### Bruke funksjonen automatisk

For å bruke funksjonen må du automatisk stille automatisk modus til H1 - H6. Kokeplaten er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker kokeplaten. Kokeplaten gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

### Automatiske moduser

|                        | Automa-<br>tisk lys | Koking <sup>1)</sup>  | Steking <sup>2)</sup> |
|------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| Modus H0               | Av                  | Av                    | Av                    |
| Modus H1               | På                  | Av                    | Av                    |
| Modus H2 <sup>3)</sup> | På                  | Viftehastig-<br>het 1 | Viftehastig-<br>het 1 |
| Modus H3               | På                  | Av                    | Viftehastig-<br>het 1 |






|          | Automatisk lys | Koking <sup>1)</sup> | Steking <sup>2)</sup> |
|----------|----------------|----------------------|-----------------------|
| Modus H4 | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 1      |
| Modus H5 | På             | Viftehastighet 1     | Viftehastighet 2      |
| Modus H6 | På             | Viftehastighet 2     | Viftehastighet 3      |


1) Kokeplaten oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.


2) Kokeplaten oppdager stekeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperaturen.





### Endre automatisk modus


1. Deaktiver koketoppen.
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  tennes.
5. Trykk  på tidsuret for å velge automatisk modus.

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

 Når du avslutter tilberedningen og deaktiverer kokeplaten, kan viften i ventilatorhetten fortsatt være aktiv i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet 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 ventilatorhetten. Trykk  for å starte viften igjen med hastighet 1.

 For å aktivere en automatisk bruk av funksjonen, deaktiverer kokeplaten og deretter aktiverer kokeplaten.

### Aktivere lampen

Du kan stille inn kokeplaten for å aktivere lyset automatisk når du aktiverer kokeplaten. For å gjøre dette må du stille automatisk modus til H1 – H6.

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

## 6. RÅD OG TIPS



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Kokekar

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

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

#### 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

##### induksjonskomfyrtopp, hvis:

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

#### Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene 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 komfyrtoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

## 6.2 Støy under bruk

#### Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: 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.**

## 6.3 Tips og råd for SenseBoil®

Funksjonen fungerer best for koking av vann og tilberedning av poteter.



Den fungerer ikke med støpejern og teflonpanner, f.eks. med keramisk belegg. Emaljerte stålkjeler anbefales for å oppnå best resultat når du koker poteter.

Kontroller om kokekaret du velger er egnet for SenseBoil® ved å overvåke den første kokeøkten.

For effektiv bruk av SenseBoil® følg rådene nedenfor:

- 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 liter eller mer enn 5 liter vann. Påse at vannets totale vekt (eller vekten av vannet og potetene) er mellom 1 og 5 kg.
- Hvis du vil koke poteter, må du sørge for at de er helt dekket med vann, men husk å la minst en fjerdedel av kjelen være fri.
- For best resultat bør du bare koke hele, uskrelte og middels store poteter.
- Påse at du ikke har for mange poteter sammen.
- Unngå å generere eksterne vibrasjoner (f.eks. ved å bruke en blender eller plassere en mobiltelefon ved siden av apparatet) mens funksjonen kjører.
- Ønsker du å bruke salt tilfører du saltet etter at vannet har nådd kokepunktet.
- Funksjonen virker kanskje ikke korrekt for vannkokere og espressokanner.

## 6.4 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.



## 6.5 Eksempler på tilberedningsmåter

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.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

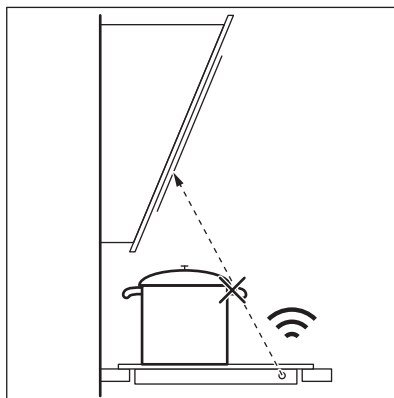
| Effekttrinn | Brukes til:   | Tid (min)   | Tips  |
|-------------|---|-------------|---|
| 1           | Holde ferdig tilberedt mat varm.  | etter behov | Sett et lokk på kokekaret.  |
| 1 – 3       | Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.   | 5 – 25      | Bland innimellom.   |
| 1 – 3       | Størkning: luftige omeletter, eggestand.  | 10 – 40     | Tilberedes med lokk.  |
| 3 – 5       | Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.  | 25 – 50     | Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren. |
| 5 – 7       | Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.   | 20 – 45     | Tilsett et par spiseskjeer væske.   |
| 7 – 9       | Dampkoking av poteter.  | 20 – 60     | Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.   |
| 7 – 9       | Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.   | 60 – 150    | Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.  |
| 9 – 12      | Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pøser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer. | etter behov | Snu etter halve steketiden.   |
| 12 – 13     | Steking, reven potetgrateng, hoftestykker, steker.  | 5 – 15      | Snu etter halve steketiden.   |
| 14          | Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.                                       |             |   |
| <b>P</b>    | Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.   |             |   |

## 6.6 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 forbrukernettstedet vårt for å finne hele spekteret av kjøkkenventilatorer som virker

med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av koketoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape for glasset.

### 7.2 Rengjøring av platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder

sukker, ellers kan restene forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk av koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING













### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning  |
|--|---|--|
| Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen. | Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil. | Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.  |
|  | Sikringen har gått.   | Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker. |

| Problem  | Mulig årsak   | Løsning  |
|--|---|--|
|  | Du stiller ikke inn effektrinn for 10 sekunder.   | Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.                                  |
|  | Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.  | Berør bare ett sensorfelt.   |
|  | Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.   | Rengjør betjeningspanelet.   |
| Du kan høre en konstant pipelyd.   | Den elektriske tilkoblingen er feil.  | Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.           |
| Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av.<br>Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.   | Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.  | Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.   |
| Komfyrtoppen deaktiveres.  | Du har satt noe på sensorfeltet  . | Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.  |
| Restvarmeindikatoren vises ikke.   | Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.                            | Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.  |
|  | Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.  | Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.  |
| Automatisk oppvarming starter ikke.  | Det høyeste effektrinnet er valgt.  | Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.  |
|  | Sonen er varm.  | La sonen bli tilstrekkelig kald.   |
| Effektrinnet endres mellom to trinn.   | Effektstyring er aktivert.  | Se «Daglig bruk».  |
| 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».  |
|  tennes.   | Barnesikringsenhet eller Sperre er aktivert.  | Se «Daglig bruk».  |
|  tennes.   | Det er ikke noe kokekar på sonen.   | Sett kokekaret på kokesonen.   |
|  | 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 vekselvis. | 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 vekselvis. | Potten er tom eller inneholder annen væske enn vann, f.eks. olje.   | Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.  |

| Problem   | Mulig årsak  | Løsning  |
|---|--|--|
|  vises vekselvis.   | Det er for mye eller for lite vann i kasserollen.<br>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  blinker og SenseBoil® starter ikke. | Ingen av kokesonene er klare til bruk med SenseBoil®. Det er noe restvarme på kokesonene du ønsker å velge eller de er fremdeles i bruk.                             | Avslutt dine tidligere matlagingsaktiviteter og velg en gratis kokeseone uten restvarme.   |
|  og et tall tenes.  | Det er en feil på komfyrtoppen.  | Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter. |

## 8.2 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. Oppgi også den tresifrede bokstavkoden for glasskeramikken (den er i hjørnet av glassflaten) og feilmeldingen som

vises. 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.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Modell EH508BFB  
Type 62 D4A 01 AA  
Induksjon 7.35 kW  
Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Laget i: Tyskland  
7.35 kW



### 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

| Kokeseone      | Nominell effekt (maks effektrinns) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar – diameter [mm] |
|----------------|--|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Venstre fremme | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Venstre bak    | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125 - 210               |
| Midtre fremre  | 1400                                   | 2500           | 4                                  | 125 - 145               |

| Kokesone  | Nominell effekt (maks effektrinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum varighet [min] | Kokekar – diameter [mm] |
|-----------|---------------------------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------|
| Høyre bak | 2300                                  | 3600           | 10                                 | 205 - 240               |

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.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktinformasjon\*

|   |                     |               |
|---|---------------------|---------------|
| Modellidentifikasjon                          | EH508BFB            |               |
| Platetopp                                     | Integrert platetopp |               |
| Antall soner                                  | 4                   |               |
| Oppvarmingsteknologi                          | Induksjon           |               |
| Diameter på sirkulære soner (Ø)               | Venstre fremme      | 21,0 cm       |
|   | Venstre bak         | 21,0 cm       |
|   | Midtre fremre       | 14,5 cm       |
|   | Høyre bak           | 24,0 cm       |
| Energiforbruk per sone (EC electric cooking)  | Venstre fremme      | 179,6 Wh / kg |
|   | Venstre bak         | 177,0 Wh / kg |
|   | Midtre fremre       | 180,2 Wh / kg |
|   | Høyre bak           | 174,6 Wh / kg |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob) | 177,9 Wh / kg       |               |

\* For EU i henhold til EU 66/2014. For Hviterussland i henhold til STB 2477-2017, vedlegg A; for Ukraina i henhold til 742/2019.

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.


### 10.2 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.

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

## VI TÄNKER PÅ DIG

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

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



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



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

Använd alltid originalreservdelar.

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

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 103 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 106 |
| 3. INSTALLATION.....            | 108 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 109 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 111 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 116 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 118 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 118 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 120 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 121 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 122 |

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

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

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

## **1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning**

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

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



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

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt 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 kokkärlet 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 förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler.

Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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



### **WARNING!**

Risk för brand och explosion

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



### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

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

## 2.5 Service

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

## 2.6 Avyttring



### ! VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.

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

## 3. INSTALLATION



### ! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Före installationen

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

Serienummer .....

### 3.2 Inbyggadshällar

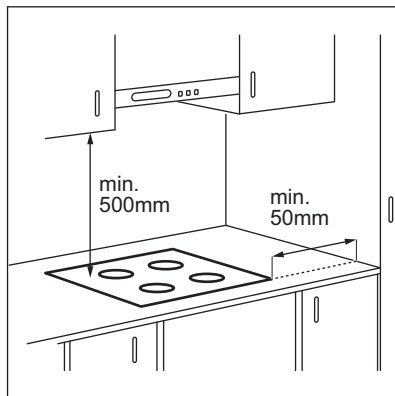
Inbyggadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

### 3.3 Anslutningskabel

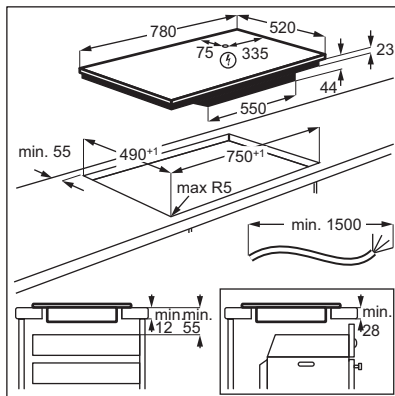
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

### 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.

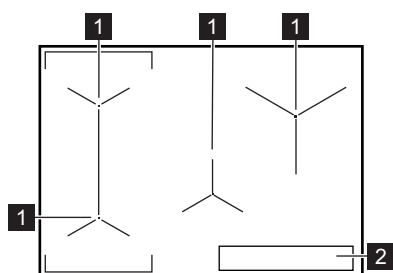


Se videoguiden "Så installerar du din induktionshäll från Electrolux – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



## 4. PRODUKTBEKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



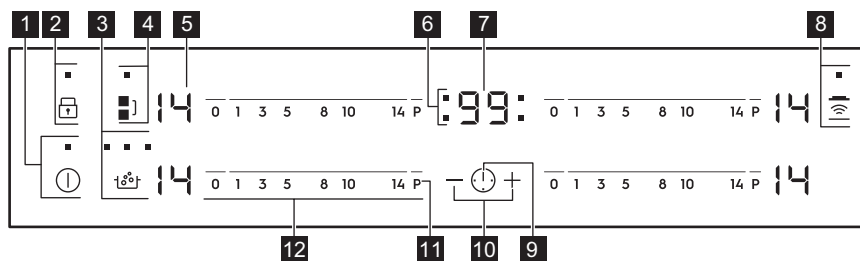
**1** Induktionskokzon

**2** Kontrollpanel








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

### 4.2 Kontrollpanellayout















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

| Touch-kontroll | Funktion          | Beskrivning                              |
|----------------|-------------------|--|
| <b>1</b>       | På / Av           | För att aktivera och avaktivera hällen.  |
| <b>2</b>       | Knappås / Barnlås | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen. |

| Touch-kontroll  | Funktion                         | Beskrivning  |
|---|----------------------------------|--|
| <b>3</b>   | SenseBoil®                       | För att aktivera och avaktivera funktionen. Kontrolllamporna ovanför symbolen visar funktionens förlopp. |
| <b>4</b>   | Bridge                           | För att aktivera och avaktivera funktionen.  |
| <b>5</b> -  | Värmelägesdisplay                | För att visa det inställda värmeläget.   |
| <b>6</b> -  | Timerindikatorer för kokzoner-na | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.  |
| <b>7</b> -  | Timerdisplay                     | För att visa tiden i minuter.  |
| <b>8</b>   | Hob²Hood                         | För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.  |
| <b>9</b>   | -                                | För att välja kokzon.  |
| <b>10</b>  | -                                | För att öka eller minska tiden.  |
| <b>11</b> <b>P</b>  | PowerBoost                       | För att aktivera funktionen.   |
| <b>12</b> -   | Inställningslist                 | För inställning av värmeläge.  |

### 4.3 Visningar av värmeinställning

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

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING



### VARNING!



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.

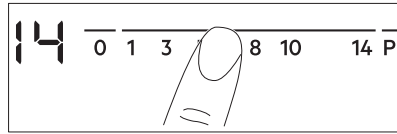
**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

| Värmeinställning | 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 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



### VARNING!

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

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramikens värms upp av kokkärlets värme.

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

Indikatorn kan också visas:

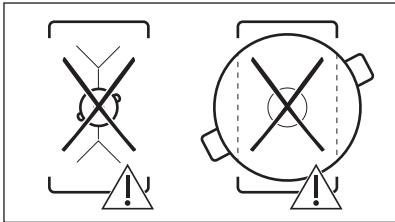
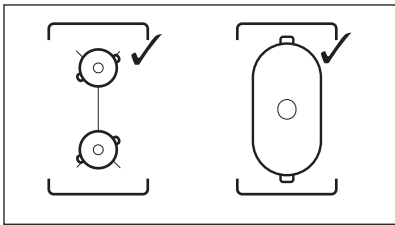
- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 5.5 Använda kokzonerna

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

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




## 5.6 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.



## 5.7 Automatisk uppvärmning

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:**

tryck på **P** ( tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds .

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

## 5.8 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

**För att aktivera funktionen för en kokzon:**




tryck på **P** ( tänds).




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

## 5.9 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.

1. Tryck på  för att aktivera hällen.
2. Tryck på  för att aktivera funktionen. Ett blinkande  visas för kokzoner där du för närvarande kan använda funktionen.
3. Tryck på kontrollfältet för någon tillgänglig kokzon för vilken du vill starta funktionen (mellan värmeinställningarna 1-14).

Funktionen startar.

Om du inte väljer någon kokzon inom 5 sekunder aktiveras inte funktionen.





När funktionen startar tänds indikatorlamporna ovanför -symbolen efter varandra tills vattnet når kokpunkten.

När funktionen känner av kokpunkten avger hällen en ljudsignal och värmelnivån ändras automatiskt till 8.



Om alla kokzoner redan är i bruk eller det finns lite restvärme på alla, avger hällen ett pipljud, indikatorlamporna över blinkar och funktionen startar inte.

För att stänga av funktionen, tryck på (funktionen avaktiveras och värmeläget går ner till 0) eller tryck på kontrollfältet och justera värmeläget manuellt.

## 5.10 Tidtagning

### • Nedräkningstimer

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

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

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

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

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

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

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



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

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

### • CountUp Timer

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

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

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

**För att se hur länge kokzonen är igång:**

tryck på för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

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

### • Signalur

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

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

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



Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.11 Knappläs

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.

## 5.12 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med

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



**För att avaktivera funktionen:** aktivera

hällen med Ⓛ. Ställ inte in något värmeläge.

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.


## 5.13 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.

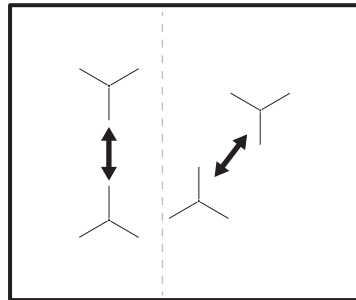
När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

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

## 5.14 Effektreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtilförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner (anslutna till samma fas). Hällen styr värmeställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

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



## 5.15 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.

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

### Använda den automatiska funktionen


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





### Automatiska lägen

|                       | Automatisk belysning | Kokning <sup>1)</sup> | Stekning <sup>2)</sup> |
|-----------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| Läge H0               | Av                   | Av                    | Av                     |
| Läge H1               | På                   | Av                    | Av                     |
| Läge H2 <sup>3)</sup> | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 1       |
| Läge H3               | På                   | Av                    | Fläkthastighet 1       |
| Läge H4               | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 1       |
| Läge H5               | På                   | Fläkthastighet 1      | Fläkthastighet 2       |
| Läge H6               | På                   | Fläkthastighet 2      | Fläkthastighet 3       |

- 1)** Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 2)** Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.
- 3)** I det här läget aktiveras fläkten och lampan utan att förlita sig på temperaturen.

### Ändra det automatiska läget

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





3. Tryck ned  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.

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

**i** 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 .

**i** 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.

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

## 6. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

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

#### Kockärlsmaterial

- **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.

#### Kockärl 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.

#### Kockärlats mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlats botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlats diameter. Kockärl 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 kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

### 6.2 Ljud under användning

#### Om du hör:

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

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

### 6.3 Tips och råd för SenseBoil®

Funktionen fungerar bäst för att koka vatten och potatis.



Det fungerar inte med gjutjärn och nonstick-kockärl, t.ex. med en keramisk beläggning. Kastruller av emaljerat stål rekommenderas för att uppnå bästa resultat när du kokar potatis.

Kontrollera om kockärlat är lämpligt för SenseBoil® genom att övervaka den första kokningen.

För effektiv användning av SenseBoil®, följ våra råd nedan:

- Fyll mellan halva och tre fjärdedelar av kockärlat med kallt kranvatten, men lämna 4 cm fritt från översta kanten. Använd inte mindre än 1 liter men inte mer än 5 liter. Se till den totala vikten av vattnet (eller vattnet och potatisen) ligger mellan 1-5 kg.
- Om du vill koka potatis, se till att de är helt täckta med vatten, men kom ihåg att lämna minst en fjärdedel av kockärlat tomt.
- För att uppnå bästa resultat använd bara hela, oskalade, medelstora potatis.

- Se till att potatisen inte packas för tätt.
- Undvik externa vibrationer (t.ex. använda en mixer eller placera en mobiltelefon bredvid produkten) när funktionen är igång.
- Om du vill använda salt, tillsätt det när vattnet når kokpunkten.
- Funktionen kanske inte fungerar ordentligt för vattenkokare och mokabryggare.

## 6.4 Öko Timer (Eco Timer)

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

## 6.5 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 på locket på kastrullen.   |
| 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 mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 5 - 7            | Ångkoka grönsaker, fisk, kött.  | 20 - 45     | Tillsätt några matskedar vätska.  |
| 7 - 9            | Kokning av potatis.   | 20 - 60     | Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.  |
| 7 - 9            | Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.  | 60 - 150    | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.  |
| 9 - 12           | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar. | efter behov | Vänd efter halva tiden.   |
| 12 - 13          | Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.  | 5 - 15      | Vänd efter halva tiden.   |
| 14               | Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.                                     |             |   |
| <b>P</b>         | Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.  |             |   |

## 6.6 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 kokkärlshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

**Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.**



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

## 7. UNDERHÅLL 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 påverkar inte hällens funktion.
- Rengör hällens yta med lämpligt rengöringsmedel.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

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

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

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




## 8. FELSÖKNING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 8.1 Vad gör jag om...

| Problem   | Möjlig orsak   | Avhjälpa felet   |
|---|--|--|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.   | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                                     | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.  |
|   | Säkring har gått.  | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|   | Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.   | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.                                       |
| Ett konstant pip ljud hörs.   | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.   | Tryck bara på en touchkontroll.  |
|   | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.  | Rengör kontrollpanelen.  |
|   | Den elektriska anslutningen är felaktig.   | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                  |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av.      | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.   | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.   |
| Hällen stängs av.   | Du satte något på touch-kontrollen  . | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.   |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.   | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.                | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                      |
|   | Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.  | Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.   |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.   | Den högsta värmeinställningen är inställd.   | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.   |
|   | Zonen är varm.   | Låt zonen kallna tillräckligt.   |
| Värmeinställningen ändras mellan två nivåer.  | Effektreglering är på.   | Se "Daglig användning".  |
| Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.   | Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.   | Placera stora kokkärl på de bakre zonen om möjligt.  |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.                                 | Ljudet är avaktiverat.   | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".   |
|  tänds. | Barnlås eller Knapplås är på.  | Se "Daglig användning".  |
|  tänds. | Det finns inget kokkärl på zonen.  | Ställ kokkärlet på zonen.  |
|   | Kokkärlet passar inte.   | Använd kokkärl som är lämpliga för induktionshällar. Se "Råd och tips".  |

| Problem  | Möjlig orsak   | Avhjälpa felet  |
|--|--|---|
|  | Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.   | Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".   |
| <b>F</b> och <b>I</b> visas växelvis.  | 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.   |
| <b>F</b> och <b>2</b> visas växelvis.  | Kokkärlet är tomt eller innehåller någon annan vätska än vatten, t.ex. olja.   | Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.  |
| <b>F</b> och <b>3</b> visas växelvis.  | 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 pip ljud, indikatorerna ovanför <b>1</b> 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.   |
| <b>E</b> och en siffra tänds.  | Det har uppstått ett fel på hällen.  | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om <b>E</b> visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |

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

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

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

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Produktdekal

Modell EH508BFB  
 Typ 62 D4A 01 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Serienr.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 250 00  
 220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz  
 Tillverkad i: Tyskland  
 7.35 kW





## 9.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeställning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal varaktighet [min] | Kokkärlets diameter [mm] |
|--------------|--|----------------|--------------------------------------|--------------------------|
| Vänster fram | 2300                                     | 3200           | 10                                   | 125 - 210                |
| Vänster bak  | 2300                                     | 3200           | 10                                   | 125 - 210                |
| Mittre fram  | 1400                                     | 2500           | 4                                    | 125 - 145                |
| Höger bak    | 2300                                     | 3600           | 10                                   | 205 - 240                |

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

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

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation\*

|  |                |             |
|--|----------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | EH508BFB       |             |
| Typ av häll  | Inbyggnadshäll |             |
| Antal kokzoner                                     | 4              |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Induktion      |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram   | 21,0 cm     |
|  | Vänster bak    | 21,0 cm     |
|  | Mittre 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 |
|  | Mittre fram    | 180,2 Wh/kg |
|  | Höger bak      | 174,6 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 177,9 Wh/kg    |             |

\* För Europeiska unionen enligt EU-förordning 66/2014. För Belarus enligt STB 2477-2017, bilaga A. För Ukraina enligt 742/2019.

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


Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.


### 10.2 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 kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

## 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.



CE

867373733-A-122022