

Y85CC490I

NO Bruksanvisning | **Platetopp**

2

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadshäll**

39



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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	11
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	14
6. DAGLIG BRUK.....	16
7. FLEKSIBEL MATLAGING MED INDUKSJONSOMRÅDE.....	25
8. RÅD OG TIPS.....	26
9. STELL OG RENGJØRING.....	27
10. FEILSØKING.....	30
11. TEKNISKE DATA.....	35
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	36
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	38

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

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

1.2 Generell sikkerhet

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

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av platetopp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Påse at det er god luftventilasjon der produktet er installert for å unngå at gasser fra eventuelle produkter som drives med brennbart drivstoff, deriblant åpen ild, ikke blir blandet med luften i produktet.
- Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte og at luften som samles opp av produktet ikke blir ført inn i en kanal som brukes til å fjerne røyk og damp fra andre produkter (sentralvarmesystemer, termosifoner, varmtvannsberedere osv.).
- Når produktet brukes med andre produkter, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret regelmessig, og fjern fettoppsamling for å unngå brannfare.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- Hvis produktet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble produkt fra strømmettet ved alle poler. Fullstendig frakobling må oppfylle vilkårene som er spesifisert i overspenningskategori III. Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen i samsvar med installasjonsreglene.
- ADVARSEL: Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller

angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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 fotteøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til viftebladene.
- 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 i henhold til koplings skjemaet eller installasjonsheftet.
- Ved utluft installasjon, og der tilbehøret er til stede eller er obligatorisk (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske tilkoblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplings skjemaet eller installasjonsheftet.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller 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 produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- 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.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte. Ventilasjonen må kontrolleres regelmessig av en kvalifisert person.
- 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 kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Hvis overflaten på produktet er sprukket, koble produktet umiddelbart fra strømforsyningen for å forhindre 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.
- Bruk aldri åpen flamme når den integrerte ventilatoren er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som 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.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ta aldri av risten eller filteret når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.
- Bruk aldri den integrerte ventilatoren uten ventilatorfilter.
- Ikke dekk til inntaket på den integrerte ventilatoren med kokekar.
- Ikke åpne bunnlokket når den integrerte ventilatoren eller produktet er i bruk.

- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av den integrerte ventilatoren, for å unngå at de setter seg fast.
- 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 Steketermometer

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.

- Bruk Steketermometer i henhold til tiltenkt bruk. Bruk den ikke til å åpne eller løfte noe.
- Bruk kun Steketermometer som er anbefalt for platetoppen, en av gangen.
- Må ikke brukes hvis den er skadet eller ikke virker som den skal.
- Ikke bruk Steketermometer i ovnen eller i mikrobølgeovnen.
- Pass på at Steketermometer alltid befinner seg i maten eller i væsken opp til minste nivå som anvist.
- Rengjør Steketermometer før og etter hver bruk. Vær forsiktig, spissen på Steketermometer er skarp.
- Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk slipende produkter, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander. Ikke sett Steketermometer i oppvaskmaskinen. Det kan oppstå misfarging på silikonhåndtaket, noe som ikke påvirker hvordan Steketermometer virker.
- Bruk originalemballasjen til å oppbevare og lade Steketermometer.
- Sørg for at Steketermometer er kald, ren og tørr før du setter den i laderen.
- Oppbevar Steketermometer på et trygt, tørt sted utilgjengelig for barn.

2.5 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med varmt vann og en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamber, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.6 Tjenester

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

2.7 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

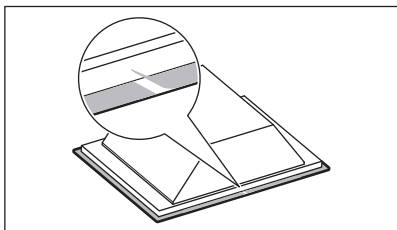
Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Feste tetningen



Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Legg til noen millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

Integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av stripe i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest stripe til sporene. Ikke strekk stripe. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

Når platetoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonene ikke kommer under glasskeramikken.

3.4 Sammenstilling

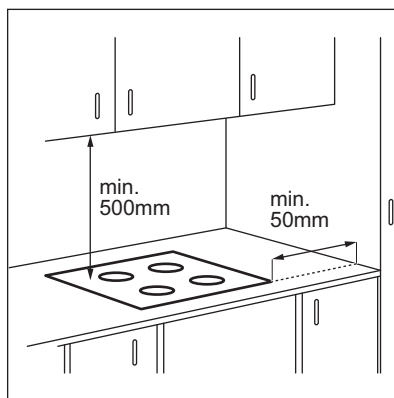
Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

Følg koblingsdiagrammet for platetoppen og koblingsdiagrammet for vindusbryter (hvis aktuelt) som vises i monteringsheftet og/eller etikettene under platetoppen.



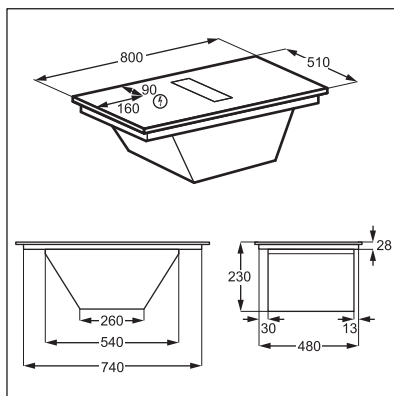
Kun for utvalgte land

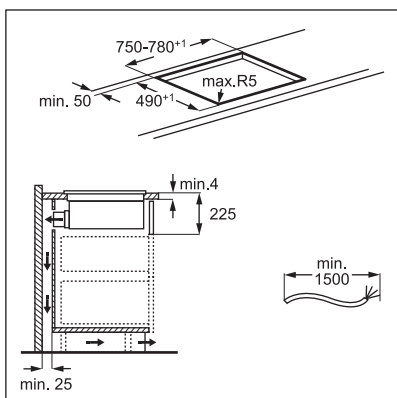
I tilfelle avtrekksinstallasjon kan det være nødvendig med en vindusbryter (rådfør med en autorisert tekniker). Du må kjøpe den separat, da den ikke leveres sammen med platetoppen. Vindusbryteren må installeres av en autorisert tekniker. Se installasjonsheftet.



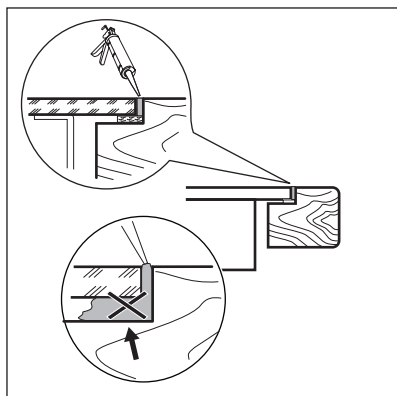
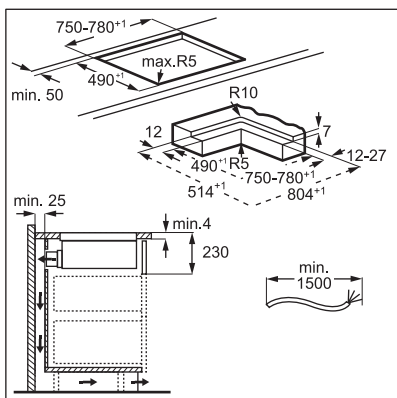
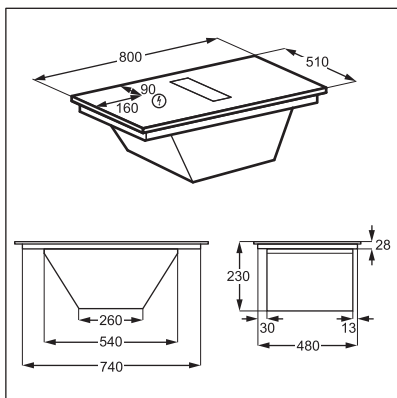
Hvis produktet installeres over en skuff, kan den varme opp ting lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

NEDFELT INSTALLASJON





PLANLIMT INSTALLASJON



Finn videoopplæringen «Slik monterer du Electrolux induksjonstopp med ventilator» ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Filterhusenhet

Produktet må brukes til enhver tid med alle filterene som er inkludert i leveringen.

Før første gangs bruk må du sørge for å sette inn kullfiltrene med lang levetid inne i huset med håndtakene vendt innover. Referer til «Rengjøre ventilatorfilterne». Når filterhuset er montert, setter du det inn i ventilatorsystemet, og plasserer risten på ventilatoren.

3.5 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel og kan kun brukes med en A sikret sikkerhetskontakt.
- For å bytte den skadede strømkabelen, bruk en kabeltype som tåler en temperatur på 125 °C eller høyere.
- Kontakt ditt lokale servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

FORSIKTIG!

Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

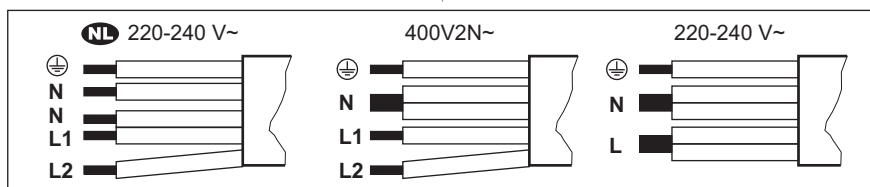
Enfase tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.

2. Fjern en del av isoleringen på de brune og svarte kabelendene.
3. Koble sammen endene på svarte og brune kabler.
4. Sett på en ny ledningsendehylse på den delte kabelens ende (spesialverktøy kreves).

NL-tilkobling

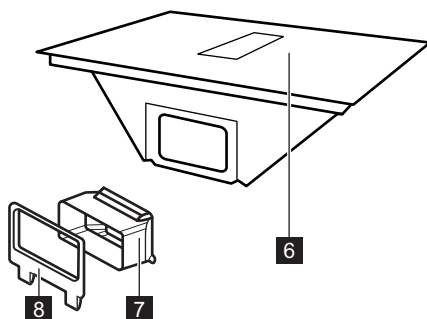
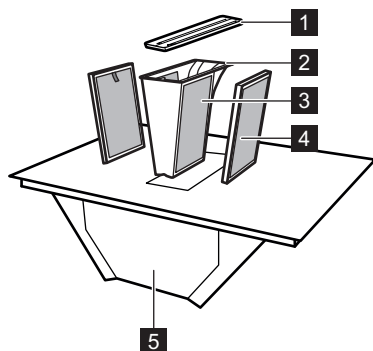
1. Fjern ledningsendehylsen fra blå ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen på de brune og svarte kabelendene.
3. Sett på en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



NL 220 - 240 V~		Tofaset tilkobling: 400 V2N~		Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
	Grønn – gul		Grønn – gul		Grønn – gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart og brun
L2	Brun	L2	Brun		

4. PRODUKTBEKRIVELSE

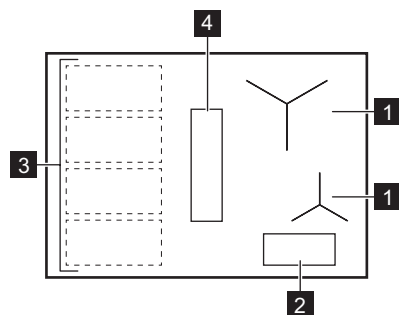
4.1 Produktoversikt



- 1 Rist
- 2 Fettfilterhus
- 3 Fettfilter (ikke-avtakbart)
- 4 Karbonfilter med lang levetid
- 5 Dryppbakke (under ventilatorsystemet)

- 6 Platetopp
- 7 Adapter for luftkanal
- 8 Luftkanalbeslag for bakveggen

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



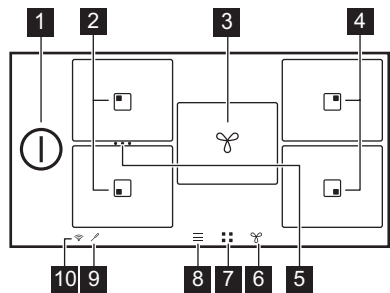
- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Fleksibelt induksjonsområde som består av fire seksjoner
- 4 Ventilatoren



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

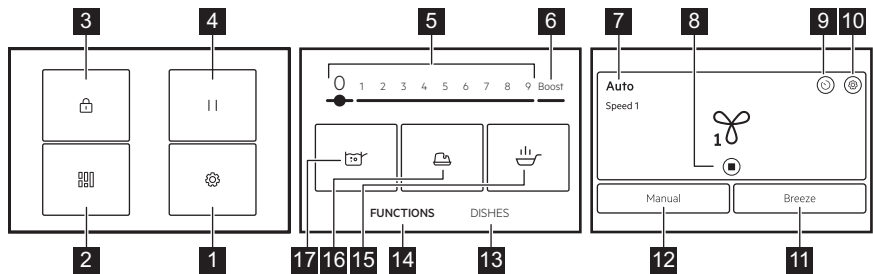
4.3 Oversikt over betjeningspanelet

Hovedvisning



Symbol	Beskrivelse
1	For å aktivere og deaktivere platetoppen.
2	Sone med Pannesteking- og Kokende-funksjoner.
3	For å angi ventilatorfunksjonene.
4	Sone med Kokende-funksjon.
5 ...	En snarvei for Flex Bridge. Slik bytter du mellom de tre tilgjengelige modusene: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksjonen kombinerer to soner til segmenter.
6	Snarvei for ventilatorfunksjoner.
7	For å åpne soneoversikten.
8	For å åpne Meny.
9	Steketermometer-indikatoren.
10	WiFi-indikatoren.

Utvidet visning



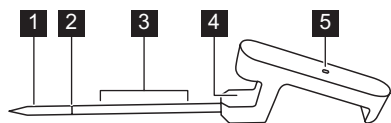
Listen over funksjoner kan variere avhengig av programvareversjonen.

Symbol	Beskrivelse
1 	Innstillinger. For å åpne innstillingene til platetoppen.
2 	Flex Bridge. For å veksle mellom de tre tilgjengelige modusene: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksjonen kombinerer to soner til segmenter.
3 	Lås. For å låse / låse opp kontrollpanelet.
4 	Pause. Alle soner som er aktive blir innstilt på den laveste varmeinnstillingen.
5 1 - 9	Stille inn en varmeinnstilling.
6 Boost	For å aktivere den maksimale varmeinnstillingen.
7 Bruksanvisning / Auto	For å vise gjeldende innstilling for ventilatorviften.
8 	For å stoppe / starte ventilatoren på nytt.
9 	Ventilortidtager. For å angi tidtakeren for ventilatoren.
10 	Ventilatorinnstillinger. For å åpne innstillingene for ventilatoren.
11 Breeze	For å dreie Breeze-funksjonen.
12 Bruksanvisning	For å åpne de manuelle ventilatorinnstillingene.
13 Retter	For å velge forhåndsinnstilte automatiske programmer for ulike mattyper.
14 FUNKSJONER	For å velge automatiske programmer for ulike tilberedningsmetoder.
15 	Pannesteking. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.
16 	Smelting. For å smelte forskjellige produkter, f.eks. sjokolade eller smør.
17 	Kokende. For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

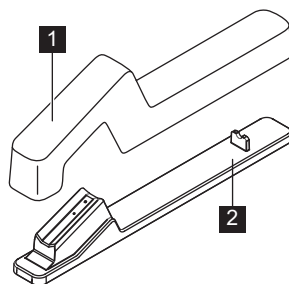
Displaynavigasjon

Symbol	Beskrivelse
OK	Slik bekrefter du valget eller innstillingen.
X	For å lukke pop-up-vinduet.
^ ^	For å skjule/utvide instruksjonene på displayet.
	For å aktivere/deaktivere alternativet.
< >	For å bakover/forover ett nivå i Meny.

4.4 Steketermometer



- 1 Målepunkt
- 2 Minimumsnivåmerke
- 3 Anbefalt område for nedsenkning (for væsker)
- 4 Krok for å plassere Steketermometer på kanten
- 5 Kontrolllampe



- 1 Deksel
- 2 Ladestasjon

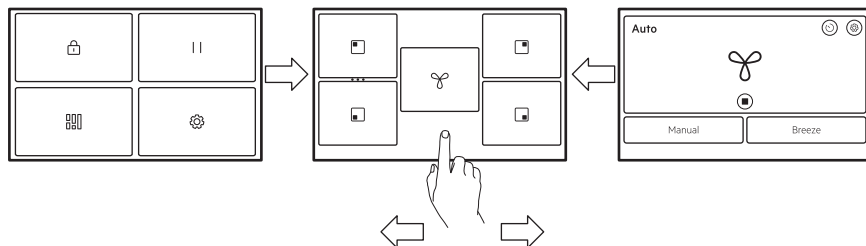
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Navigere i displayet



For å navigere mellom skjermbildene, trykk på symbolene nederst på displayet. Du kan også sveipe til venstre for å administrere innstillingene for ventilatoren eller til høyre for å nå Meny.



Hvis displayet ikke reagerer umiddelbart, sørg for at du berører midten av det valgte symbolet/alternativet eller prøv å trykke på det litt lenger.

5.2 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømmettet, må du angi Språk, Lysstyrke, Lydnivå og Tastelyder.

Du kan endre innstillingen i Meny > Innstillinger > Oppsett. Se «daglig bruk».

5.3 FlexPower

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

Opprinnelig fungerer produktet på høyeste strømnivå. Du kan endre maksimal strøminnstilling hvis installasjonen ikke har støtte for maksimal strøm.



Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER).

1. Slå på platetoppen.
2. Sørg for at alle kokesonene er deaktivert.
3. Berør på displayet for å åpne Meny.
4. Velg Innstillinger > Oppsett > FlexPower og velg riktig strømnivå.
5. Berør eller . Følg instruksjonene på displayet for å bekrefte valget.



FORSIKTIG!

Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

5.4 Trådløs / apptilkobling

For å kunne bruke appen må platetoppen være koblet til det trådløse nettverket. WiFi er på som standard.

1. Trykk på .
2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi.
3. Trykk på for å aktivere WiFi. Platetoppen er nå klar til å kobles til det trådløse nettverket og med appen.
4. Trykk på KOBLE TIL.
5. Last ned appen. Skann QR-koden på baksiden av brukerhåndboken eller last ned appen direkte fra appbutikken.
6. Åpne appen og registrer deg for å opprette en konto.
7. Legg til et nytt produkt.
8. Følg instruksjonene i appen for å fullføre tilkoblingsprosessen.

Endre/deaktivere nettverkstilkoblingen

Slik kobler du platetoppen fra hjemmenettverket:

1. Trykk på .
2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi:
 - Trykk på KOBLE FRA for å koble fra det trådløse nettverket ditt.
 - Trykk på WiFi å deaktivere.

For å koble platetoppen til det nye trådløse nettverket, referer til «Trådløs / apptilkobling» ovenfor.

5.5 Steketermometer-paring og kalibrering

Platetoppen din er ikke parett med Steketermometer ved levering. Par den før første gangs bruk eller når du skifter den ut med en ny.

Kalibrer alltid Steketermometer etter paring for å sikre nøyaktige temperaturer.

1. Trykk på .
 2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > Bluetooth.
 3. Trykk på for å aktivere Bluetooth. Platetoppen finner automatisk tilgjengelig tilbehør. Hvis din Steketermometer ikke vises i listen, sørg for at den er ladet. Rist eller dobbelttrykk deretter på den til lyset begynner å blinke.
 4. Velg Steketermometer fra listen og følg instruksjonene på displayet for å fullføre paringsprosessen.
- Etter paring viser displayet automatisk kalibreringsskjermbildet.
5. Trykk på START og følg instruksjonene på displayet for å fullføre kalibreringsprosessen.

Hvis du ikke kalibrerer Steketermometer i dette trinnet, kan du gjøre det senere. Angi Bluetooth -innstillinger igjen og velg Steketermometer for å fortsette oppsettet. For å bruke alle funksjonene til Steketermometer, kalibrer den først.

Tilbakestilling/fjerning av Steketermometer

Du kan når som helst tilbakestille Steketermometer eller koble den fra platetoppen.

1. Trykk på .
 2. Velg Innstillinger > Tilkoblinger > Bluetooth.
- Displayet viser den tilkoblede Steketermometer.
3. Trykk på Steketermometer.
 - Trykk på TILBAKESTILL for å kalibrere Steketermometer på nytt.
 - Trykk på Steketermometer .

For å koble til Steketermometer igjen eller legge til en ny, referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere koketoppen.

6.2 Automatisk utkopling

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert.
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen.
- du søler eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- Platetoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La kokesonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du brukte feil kokekar eller det er ikke kokekar på den aktuelle sonen. Induksjonskokeonefargen deaktiveres automatisk etter 50 sekunder.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en tid vises en melding og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 - 2	6 timer
3 - 5	5 timer
6	4 timer
7 - 9	1,5 time



Når du bruker Pannesteking deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer. For Smelting deaktiveres platetoppen etter 6 timer.

6.3 Kjeleregistrering

Denne funksjonen oppdager om gryter ble plassert på kokesonene og deaktiverer kokesonene hvis kokekaret ikke lenger kan oppdages.

- Hvis du setter kokekar på en kokesone først og deretter aktiverer platetoppen, vises en grå stolpe på oversikten over den tilsvarende kokesonen.
- Stolpen vises ikke hvis det ikke er noe kokekar på kokesonen, eller hvis kokekaret ikke kan oppdages på grunn av feil plassering eller uegnet materiale.
- Hvis du fjerner kokekaret fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil den korresponderende oversikten over kokesone begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk. For å gjenoppta tilberedning må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene før det angitte tidsavbruddet.

6.4 Bruke sonene

Induksjonssonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.



For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på sonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av soner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplater. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

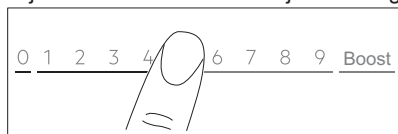
Vil du aktivere sonen, berører du det relevante sonesymbolet eller setter kokekaret midt på sonen. De tilgjengelige programmene vises på displayet. Angi varmenivået eller velg én av de automatiske funksjonene. Trykk på **X** øverst til høyre for å gå tilbake til hovedvisningen.

Når andre soner er aktive, kan varminnstillingen for sonen du vil bruke, være begrenset. Se «Strømstyring».

6.5 Varmeinnstilling

1. Aktivere platetoppen.
2. Plasser gryten på sonen du vil bruke og berør riktig sonesymbol.
3. Berør eller skyv fingeren din for å angi varmeinnstillingen.

Effektnivåikonene 1-9 blir større og linjen nedenfor blir rød for å indikere gjeldende innstilling. Når effektnivået er valgt, endres skjermen til den utvidede skjermvisningen.



Du kan også endre effekttinnstillingen på skjermbildet for soneoversikt. Trykk på midten av den utvidede skjermvisningen for å gå til skjermbildet for soneoversikt. For å endre varmenivået, berør eller . Trykk på effektnivået for å åpne den utvidede skjermvisningen.

6.6 Boost

Denne funksjonen gjør mer effekt tilgjengelig for induksjonskokesonene. Funksjonen kan bare aktiveres for sonen i en begrenset tidsperiode. Etter denne tiden stilles sonen automatisk tilbake til høyeste varmeinnstilling.

1. Velg sone.
2. Berør Boost for å aktivere funksjonen. Funksjonen deaktiveres automatisk. For å deaktivere funksjonen manuelt, velg sonen og endre effekttinnstillingen til 0.



Boost fungerer ikke når:

- Flex Bridge opererer i modusene Standard og Max Bridge,
- strømmen innen én fase er utilstrekkelig (referer til «Strømstyring»).



For maksimale varighetsverdier, se «Tekniske data».

6.7 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

ADVARSEL!

Så lenge indikatoren / / er på, er det fare for brannskader på grunn av restvarme.

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

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

- fortsett tilberedningen,

- hold varmt,

- restvarme.

Indikatoren kan også dukke opp:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.8 Hold varm-modus

Denne funksjonen holder mat varm med den lave temperaturinnstillingen.

Hold varm-modus er bare tilgjengelig når kokesonen fortsatt er varm etter ferdig matlaging (med et synlig restvarmeikon) og kokekaret forblir på sonen. Funksjonen fungerer ikke med en kald kokesone.

1. Trykk på for å aktivere Hold varm-modus.

Hold varm-modus fungerer til den slås av.

2. For å stoppe funksjonen, trykk på øverst til venstre i displayet.

Du kan stille inn en tidtaker om nødvendig. Referer til «Timer Valg».

6.9 Timer Valg

ECO Timer

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

For å spare energi, deaktiveres varmeelementet på sonen av før ECO Timer lyder. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert. Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg.

1. Angi varmeinnstillingen for den aktuelle kokesonen først og still deretter inn funksjonen.
 2. Berør sonesymbolet.
 3. Trykk på .
- Timermeny-vinduet vises på skjermen.
4. Merk av i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
 5. Still inn tiden.
 6. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget. Du kan endre ECO Timer-innstillingene under tilberedning: trykk på  med tidtakerverdien, og trykk deretter på REDIGER.

Når tidsuret går ut, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

Angi varmeinnstillingen til **0** for å deaktivere funksjonen. Alternativt kan du trykke på  med tidtakerverdien, trykke på **X** og bekrefte valget ditt når et popup-vindu vises.

Timer

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert.

Funksjonen har ingen effekt på andre funksjoner som fungerer samtidig.

1. Velg hvilken som helst kokesone. Den relevante glidebryteren vises på skjermen.
2. Trykk på .

Timermeny-vinduet vises på skjermen.

3. Fjern merket i Stopp sone-boksen for å aktivere funksjonen.
4. Still inn tiden.
5. Trykk på OK for å bekrefte.

Du kan også velge **X** for å avbryte valget. Du kan endre Timer-innstillingen under tilberedning: trykk på  med tidtakerverdien, og trykk deretter på REDIGER.

Når tidsuret går ut, høres et signal og et popup-vindu vises. Berør OK for å stoppe signalet.

For å deaktivere funksjonen, Trykk på  med timerverdien, trykk på **X** og bekrefte valget ditt når et popup-vindu vises.

6.10 || Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste effekttrinn.

Du kan ikke aktivere funksjonen hvis et automatisk program (Retter eller FUNKSJONER) kjører.

Når funksjonen er aktiv, kan kun symbolene  og FORTSETT brukes. Alle andre symboler på kontrollpanelet er låste.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene. Når timerfunksjonen avsluttes, trykk hvor som helst på skjermen for å stoppe lydsignalet.

1. Trykk på  for å åpne Meny.
2. Trykk på  for å aktivere funksjonen.

Varmeinnstillingen senkes til  (Hold varm-modus) og viftehastighetsnivået i Bruksanvisning-modus senkes til 1. Trykk på FORTSETT for å deaktivere funksjonen.

De tidligere varmeinnstillingene gjenopprettes.

6.11 Lås

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

1. Angi varmeinnstilling.
2. Trykk på  for å åpne Meny.

3. Berør  for å aktivere funksjonen. For å deaktivere funksjonen, trykk på og hold inne LÅSE OPP i 4 sekunder.



Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

6.12 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen og ventilatoren brukes utilsiktet.

1. Trykk på  for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Tilvalg > Barnelås.
3. Slå bryteren på og trykk på bokstavene E-U-O i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen.

For å deaktivere funksjonen, slå av bryteren.

Det kan ta litt tid før funksjonen fungerer etter aktivering.

6.13 Generell informasjon om Steketermometer

Steketermometer er en trådløs temperaturprobe. Du kan bruke den til å justere tilberedningsparametrene til forskjellige mattyper og vedlikeholde dem gjennom hele matlagingen. Steketermometer fungerer også som et termometer, noe som hjelper deg å overvåke temperaturen på maten eller væsken under tilberedning. Du kan aktivere Steketermometer for Retter og FUNKSJONER, samt manuell tilberedning.

Steketermometer kobles til platetoppen via Bluetooth og kan lades opp. I henhold til normen: EN 60335 Steketermometer skal kun lades ved bruk av ladestasjonen og strømadapteren som følger med i pakken. Ett minutt lading gir opptil 8 timers drift.

Fargen på lyset indikerer Steketermometer-atferden:

- Rød – lader
- Rød blinking – alarm / lavt batteri
- Grønn – fulladet
- Blå – kobler til

Målepunktet er plassert halvveis mellom tuppen og minimum nivåmerket. Sett inn Steketermometer i maten minst opp til minimum nivåmerket. Plasser Steketermometer på kanten av gryten eller

pannen ved kroken. Bare metalleden av matsensoren kan komme i kontakt med mat og væske. Hvis den faller i væske, fjern den forsiktig ved hjelp av et egnet verktøy.

Tips for væsker

- Senk Steketermometer-en ned i væsken 2–5 cm over minimumsnivåmerket for å få de beste tilberedningsresultatene.
- Bruk et lokk for å spare tid og energi. Kryss av boksen Bruk lokk.

Tips for fast føde

- Følg instruksjonene på displayet for å plassere Steketermometer-en riktig i maten for best mulig tilberedningsresultat.
- Sett inn Steketermometer i den tykkeste delen av maten.
- Sørg for at Steketermometer sitter godt i maten.
- For mat/fisk med en tykkelse på 2 – 3 cm, skal tuppen av Steketermometer nå bunnen av pannen.
- Fjern Steketermometer før du snur maten, om nødvendig, og sett den inn igjen.
- Når du bruker en plancha må du sørge for at håndtaket på Steketermometer holdes utenfor overflaten.

6.14 Tilberedning med Steketermometer

Sørg for at Steketermometer er tilkoblet, kalibrert og ladet før du begynner å lage mat. Se «Før første gangs bruk».

Når du bruker automatiske programmer som «FUNKSJONER» eller «Retter», bruk Steketermometer som et ekstra hjelpemiddel for å måle, angi og justere måltemperaturen for sonen som er spesifisert for hver rett eller tilberedningsmetode. Referer til «FUNKSJONER» og «Retter».

1. Velg funksjonen eller mattypen fra menyen.
2. Trykk på  øverst til høyre på displayet for å angi eller justere måltemperaturen.
 - Du kan berøre OK på toppen av popup-vinduet for å bruke standardinnstillingene.Kryss av i  før du aktiverer funksjonen for å deaktivere popup-vinduet permanent.

- Det finnes bærekraftige tips i displayet for enkelte funksjoner.
 - For Pannesteking, kan du endre standard for varmenivået. For enkelte retter kontrollerer du matens kjernetemperatur hvis du bruker Steketermometer.
 - Noen av tilvalgene starter med forhåndsoppvarming. Du kan spore fremdriften på kontrollpanelet.
 - For de fleste alternativene, f.eks. SousVide og Posjere, kan du endre standardtemperatur.
 - Du kan endre standardtilberedningstiden eller angi din egen. Minimum tilberedningstid er bare forhåndsinnstilt for SousVide.
3. Følg instruksjonene på popup-vinduene.
 4. Når den angitte tiden er ute og/eller måltemperaturen er nådd, høres et lydsignal og et varsel vises. Trykk på OK for å lukke vinduet.

Termometer

Når du tilbereder manuelt, kan du bruke Steketermometer som et termometer for å måle temperaturen på retten og varsel deg når måltemperaturen er nådd.

1. Åpne glidebryteren for sonen og angi varmeinnstillingen.
2. Trykk på  øverst til høyre på displayet. Følg instruksjonene på displayet.
3. Angi måltemperaturen for retten. Den nåværende temperaturen som målt med Steketermometer er nå synlig i høyre hjørne av displayet. Trykk på nytt for å justere måltemperaturen om nødvendig.
4. Når sonen når måltemperaturen, høres et lydsignal og et varsel vises.

6.15 FUNKSJONER: Pannesteking

Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Platetoppen justerer temperaturen til ulike mattyper og opprettholder den under tilberedningen. Når varmeinnstillingsnivået er angitt, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.

FORSIKTIG!

Bruk kun kalde kokekar.
Ikke la platetoppen være uten tilsyn mens funksjonen er i bruk.

1. Plasser en panne uten olje/fett på én av de kokesonene på venstre side. Du kan kombinere de fire seksjonene i to soner med forskjellige størrelser, eller i ett stort kokeområde ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg FUNKSJONER > Pannesteking.
3. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Trykk på  for å justere temperaturen.

4. Velg et stekenivå.

Forvarming starter.

5. Angi en timer om nødvendig.

Tidtakeren starter umiddelbart.

Når pannen oppnår den tiltenkte temperaturen, lyder et akustisk signal og et pop-up vindu vises. Du kan tilføre olje og mat i pannen nå. Trykk på OK for å lukke vinduet og starte steking. For å stoppe funksjonen manuelt, trykker du på 0 på kontrollinjen.

Råd og Tips:

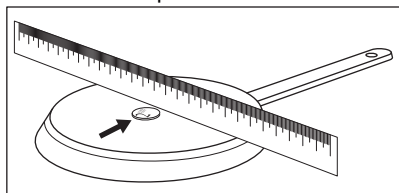
- Følg instruksjonene på displayet for når maten skal snus eller for å justere varmenivået.
- Du kan endre standard for varmenivået etter behov.
- For tykke biter av mat eller rå poteter, bruk et lokk de første 10 minuttene av steking.
- Tunge panner kan ta lengre tid å varme opp.
- Bruk laminerte panner med lave varmeinnstillinger for å forhindre overoppheting av og skade på kokekarene.
- Ikke bruk tynne emaljerte kokekar. De kan bli overopphetet og skadet.

Riktige panner for Pannesteking-funksjon

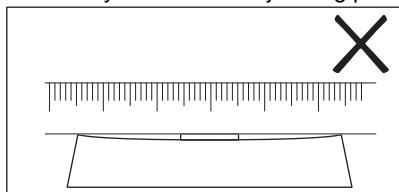
Bruk kun panner med flat bunn. Slik kontrollerer du om pannen er riktig:

1. Sett pannen din opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende

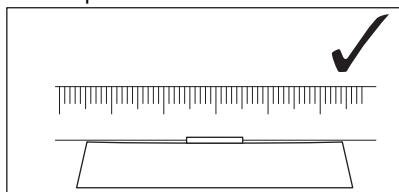
tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



- a. Pannen er feil hvis du kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



- b. Pannen er riktig hvis du ikke kan legge mynten mellom linjalen og pannen.



6.16 FUNKSJONER: Kokende

Denne funksjonen justerer varmeinnstillingsnivået automatisk slik at vannet ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

Kokende-funksjonen krever at Steketermometer fungerer.

FORSIKTIG!

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

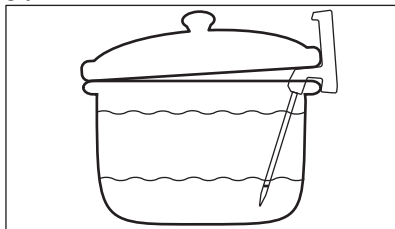
1. Plasser en gryte fylt med vann på sonen. Væsken må dekke minimumsnivåmerket på Steketermometer helt.
2. Velg FUNKSJONER > Kokende.
3. Koble til Steketermometer.
4. Angi en timer om nødvendig. Tidtakeren starter umiddelbart.

5. For å stoppe funksjonen manuelt, trykk på  øverst til venstre i displayet.

Når kokepunktet er nådd, reduserer platetoppen automatisk varmeinnstillingsnivået.

Råd og Tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og poteter.
- Lad Steketermometer før tilberedning.
- Kalibrer Steketermometer før bruk for å bestemme det nøyaktige kokepunktet.
- Fyll gryten med kaldt vann eller romtemperert vann. Minimum væskenivå må dekke minimumsnivåmerket på Steketermometer. Maksimum væskenivå etterlater minst 4 cm av plass under grytekanten.



- Tilsett salt når kokepunktet er nådd om nødvendig.
- Bruk et lokk for å spare energi. Vær forsiktig når du fjerner den.

6.17 FUNKSJONER: Smelting

Du kan bruke denne funksjonen til å smelte produkter, f.eks. sjokolade eller smør.

FORSIKTIG!

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

1. Sett kokekaret på sonen.
2. Velg FUNKSJONER > Smelting.
3. Angi en timer om nødvendig.
4. Trykk på OK.

For å stoppe funksjonen manuelt, trykk på  øverst til venstre i displayet.

6.18 Retter

Denne funksjonen hjelper deg med å tilberede forskjellig mat ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer dedikert til

bestemte matkategorier. Tilgjengeligheten av programmer avhenger av sonen.



FORSIKTIG!

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

1. Sett kokekaret på sonen. Du kan kombinere de fire seksjonene i to soner med forskjellige størrelser, eller i ett stort kokeområde ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg Retter.
3. Velg mattypen.
4. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Trykk på for å justere temperaturen.

5. Angi en timer om nødvendig.

6. Følg instruksjonene på displayet.

Avhengig av mattype og valgt program kan du angi og endre detaljer, f.eks. ferdignivå, effektnivå for steking osv.

Råd og Tips:

- De oftest tilberedte rettene legges automatisk til i listen over Mest tilberedt.
- Du kan legge til programmer manuelt i listen over Favoritter .
- Du kan skjule visse programmer ved å trykke på . For å gjenopprette programmene, gå til Innstillinger > Oppsett > Retter.

6.19 Språk

1. Trykk på for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Språk.
3. Velg språket fra listen.

Trykk på eller for å lagre valget . Velg deretter JA i popup-vinduet.

Hvis du velger feil språk, berør > . En liste vises. Velg det første alternativet øverst til venstre, deretter det første alternativet øverst til venstre (alternativt det andre alternativet øverst til høyre, avhengig av programvareversjonen). Bla ned for å velge det riktige språket fra listen. Når popup-vinduet vises, velg alternativet til høyre.

6.20 Tastelyder / Lydnivå

Du kan velge lyden koketoppen avgir, eller slå av alle lyder. Du kan velge mellom klikk (standard) eller beep.

Du kan også velge volumnivået.

1. Berør på displayet for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Tastelyder / Lydnivå.
3. Velg det aktuelle alternativet. Innstillingen lagres automatisk.

6.21 Lysstyrke

Du kan endre lysstyrken av displayet.

Det finnes 5 nivåer for lysstyrke. 1 er laveste og 5 er høyeste.

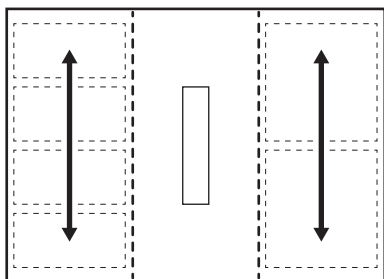
1. Berør for å åpne Meny.
2. Velg Innstillinger > Oppsett > Lysstyrke.
3. Velg den aktuelle modusen. Innstillingen lagres automatisk.

6.22 Strømstyring

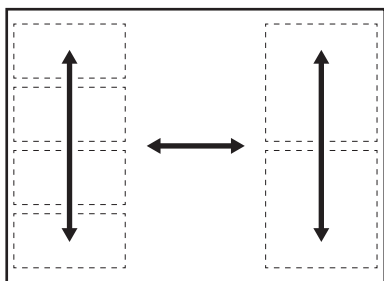
Hvis flere soner er aktive og den forbrukte effekten overskrider begrensningen av strømforsyningen, deler denne funksjonen den tilgjengelige effekten mellom alle sonene (koblet til samme fase). Platetoppen kontrollerer varmeinnstillingene for å beskytte sikringene i boligen.

- Sonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i platetoppen. Hver fase har maksimal strømbelastning på 3680 W. Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt innen én fase, vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Varmeinnstillingen for sonen som velges først (eller en kokesone som bruker FUNKSJONER eller Retter) prioriteres alltid. Gjenværende strøm vil deles mellom de andre kokesonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Fargen på kontrollinjen viser de tilgjengelige varmeinnstillingsalternativene:
 - rød – gjeldende varmeinnstilling,
 - hvit – maksimal tilgjengelig varmeinnstilling,
 - lysegrå – utilgjengelig varmeinnstilling (Strømstyring er aktivert).

- Hvis en høyere varmeinnstilling ikke er tilgjengelig, må du redusere den for de andre kokesonene først.
Se illustrasjonen for mulige kombinasjoner der effekten kan distribueres mellom sonene.



Hvis den totale strømmen til platetoppen er begrenset (1500 W –6000 W), fordeler funksjonen den tilgjengelige strømmen mellom alle kokesonene. Referer til kapittelet «Før førstegangsbruk» > «FlexPower».



6.23 Ventilatorfunksjoner



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Bruksanvisning-modus

Ventilatoren kan brukes ved siden av platetoppen under tilberedningen, samt mens platetoppen er slått av.

1. Berør  for å åpne ventilatoralternativene.
2. Berør med eller skyv fingeren for å angi viftehastighetsnivået.
3. Trykk på 0 for å deaktivere ventilatoren.

Auto

Funksjonen justerer automatisk viftehastighetsnivået basert på temperaturen i kokesonen. Funksjonen aktiveres vanligvis som standard.

Auto-modus har flere tilgjengelige viftemoduser. Velg  >  > Automatisk vifte for å endre oppsettet.

Du kan aktivere funksjonen mens platetoppen er på og ingen av kokesonene er aktive, eller når som helst under tilberedningen.



Hvis du aktiverer funksjonen mens platetoppen er av, ingen av kokesonene er aktive og det ikke er noen restvarme synlig på betjeningspanelet, vil funksjonen slå seg av selv etter noen sekunder.

1. Trykk og hold  for å aktivere platetoppen.
2. Trykk på .
3. Hvis funksjonen ikke er på som standard, trykker du på Auto for å aktivere den.
4. Plasser kokekaret på platetoppen og velg et effektrinnsnivå. Øk eller reduser effektrinnsnivået etter behov.

Ventilatoren vil reagere på temperaturen i kokesonen og øke eller redusere viftehastighetsnivået tilsvarende. Vifteikonet med tallet som tilsvarer viftehastigheten vises.

5. Trykk på  for en aktivert sone for å deaktivere sonen, eller på  for å deaktivere platetoppen.

Auto vil kjøre en stund avhengig av innstillingsmodusen. Hvis den gjenværende varmen er lav, kan det hende at Breeze også begynner å gå. Ventilatorviften vil fortsette å fungere så lenge restvarmeindikatoren er synlig.



Viftehastigheten kan justeres manuelt under tilberedning ved å trykke på  > Bruksanvisning.

Trykk på  > .

Hvis du deaktiverer platetoppen mens Auto er i gang, vil funksjonen bli husket for neste tilberedningsøkt.

Ventilator timer

Bruk funksjonen til å spesifisere hvor lenge ventilatoren skal aktiveres.

Det er ikke mulig å stille inn ventilatortimeren mens ventilatoren er deaktivert.

1. Trykk på  > .

2. Still inn tiden.

3. Trykk på OK for å starte timeren.

Timeren begynner å telle ned.

- Når timeren er ferdig med nedtelling, stopper ventilatoren.
- Det er mulig å stille inn ventilatortimeren mens Auto er på. Hvis Auto deaktiverer ventilatoren før den innstilte tiden er ute, tilbakestilles timeren.
- Hvis timeren deaktiverer ventilatoren før Auto, vil funksjonen slås av.
- I begge tilfeller aktiveres Auto neste gang du slår på platetoppen.

Boost

Denne funksjonen aktiverer ventilatorviften ved den maksimale hastigheten.

1. Trykk på  for å åpne ventilatoralternativene.

2. Trykk på eller skyv fingeren din til Boost for å aktivere funksjonen.

Det høres et lydsignal.

3. Trykk på  for å åpne ventilatoralternativene, om nødvendig.

Trykk på eller skyv fingeren din til 0-posisjonen for å deaktivere funksjonen, om nødvendig.

Funksjonen kan brukes i opptil 8 minutter. Deretter endres viftehastigheten automatisk til 3. Du kan aktivere funksjonen igjen om nødvendig.

Breeze

Funksjonen stiller ventilatorviften til en ekstra lav hastighet. Viften kjører på et minimum

støynivå umiddelbart etter aktivering. Bruk denne funksjonen etter tilberedning for å fjerne eventuell rester av lukt.

For å aktivere funksjonen når koketoppen er av og restvarme / /  er synlig:

1. Trykk på  > Breeze.

2. Trykk på OK for å starte funksjonen.

Signalet lyder.  vises på displayet.

3. For å stille inn timeren, om nødvendig, trykk på  og deretter .

4. Still inn tiden.

Standardtid er satt til 60 minutter.

Når timeren er ferdig, slås ventilatoren av automatisk.

Selvtørkende

Funksjonen stiller automatisk inn viften slik at den fortsetter å gå etter at du er ferdig med tilberedningen, og slår av platetoppen. Viften går på et minimumshastighetsnivå i 20 minutter. Funksjonen fjerner eventuell resterende lukt etter tilberedning.

Når du bruker platetoppen for første gang, aktiveres funksjonen som standard.

Når funksjonen er i bruk, vises symbolet  på soneoversiktsskjermen. Den gjenværende driftstiden vises på ventilatortimeren. Det er ikke mulig å justere innstilt tid. Når syklusen er over, slår viften seg av automatisk.

Slik stopper du funksjonen mens den er i gang:

1. Trykk på .

2. Trykk på .

Ventilatorviften deaktiveres.

For å deaktivere funksjonen fullstendig:

1. TouTrykk på  >  > Selvtørkende.

2. Trykk på glidebryteren for å deaktivere funksjonen.



Det anbefales å ikke deaktivere funksjonen og å la den gå uavbrutt under hele syklusen.

7. FLEKSIBEL MATLAGING MED INDUKSJONSOMRÅDE

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 / ...Flex Bridge

Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Seksjonene kan kombineres til to soner med ulike størrelser, eller til ett stort område. Du kan velge kombinasjonen av seksjonene ved å velge modusen som passer til størrelsen på kokekaret du vil bruke. Det er tre tilgjengelige moduser: Standard, Big Bridge og Max Bridge.

1. Plasser kokekaret på kokesonene.
2. Trykk på  > Flex Bridge. Du kan også bruke snarveien *** i soneoversikten.
3. Velg den modusen som passer best til størrelsen på kokekaret ditt.
4. Angi en varmeinnstilling.

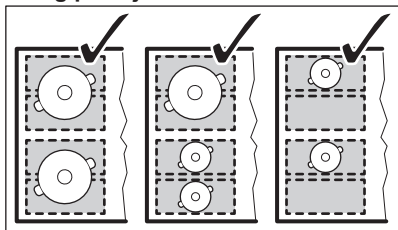


Du kan angi forskjellige varmeinnstillinger for hvert separate område opprettet av en gitt modus.

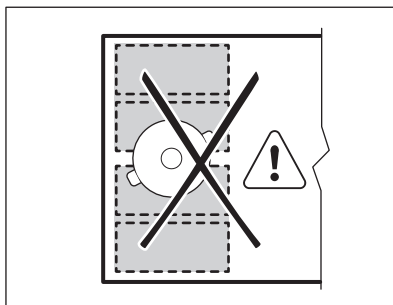
7.2 Flex Bridge-standardmodus

Denne modusen kombinerer seksjonene i to kokeområder av samme størrelse. De to områdene fungerer som uavhengige soner.

Riktig posisjon for kokekar:



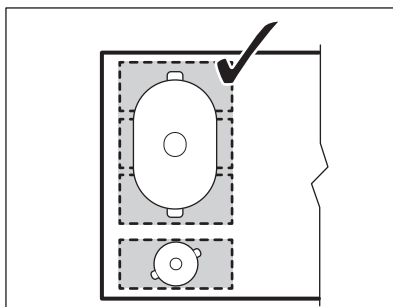
Feil posisjon for kokekar:



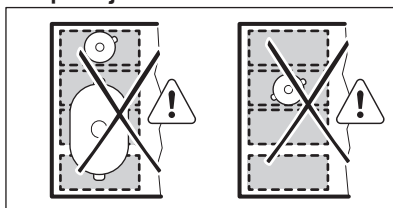
7.3 Flex Bridge Big Bridge-modus

Denne modusen kombinerer de tre bakre delene til ett kokeområde. Den ene fremre seksjonen fungerer som en uavhengig sone.

Riktig posisjon for kokekar:



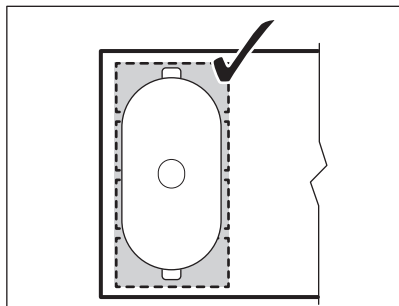
Feil posisjon for kokekar:



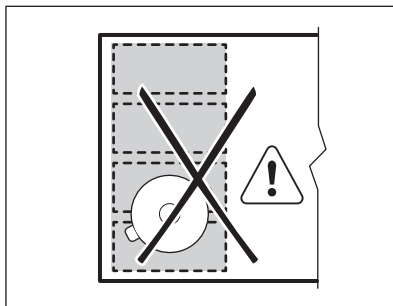
7.4 Flex Bridge Max Bridge-modus

Denne modusen kombinerer alle seksjonene for å danne ett stort kokeområde. Du kan bruke den til å lage mat med en stor panne eller plancha.

Riktig posisjon for kokekar:



Feil posisjon for kokekar:



8. RÅD OG TIPS

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar



Et sterkt elektromagnetisk felt gir varme i kokekaret veldig raskt på induksjonssonene.

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

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

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.

- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

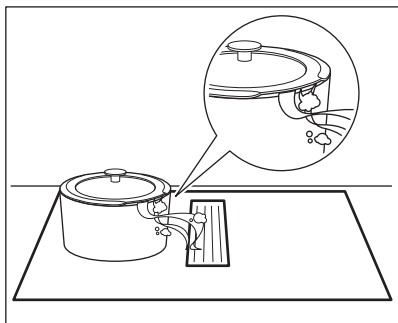
- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
 - Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
 - 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 funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.



Se «Tekniske data».

Dampventilerte lokk

For ytterligere å optimalisere tilberedningsøktene ved siden av ventilatoren, kan du bruke de spesielle dampventilerte lokkene med kokekarene dine. Lokkene er utformet for å styre dampen som produseres inne i gryten mot ventilatoren, og minimerer uønsket matlukt og høy fuktighet på kjøkkenet. Lokkene kan kjøpes separat i flere størrelser for å passe de fleste vanlige kokekartyper. Besøk nettstedet vårt for mer informasjon.



8.2 Avgir støy under drift



Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil. Støy fra kokekar kan variere avhengig av kokekarmaterialet og effektnivået.

Lyder relatert til kokekar:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker en kokesone på et høyt effektrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effektrinn.

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger, kokekaret oppdages etter at du setter den på platetoppen.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

8.3 Råd og tips for ventilatoren

- Du kan plassere gryter på risten når ventilatoren ikke er i bruk. Det vil ikke forårsake skade.
- Når Auto-modusen er i bruk, starter viften på lav hastighet ved begynnelsen av hver tilberedningsøkt. Hastigheten øker gradvis. Du kan også justere hastigheten, om det trengs.

9. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

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

rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.



ADVARSEL!

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



Merkene på det fleksible induksjonsområdet kan bli skitne eller endre farge som et resultat av å flytte på kokekarene. Du kan rengjøre området på den beskrevne måten.

9.2 Rengjøre platetoppen

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

9.3 Rengjøre ventilatoren

Rist

Risten fører luften inn i ventilatoren. I tillegg beskytter den ventilatorsystemet, og forhindrer at fremmedlegemer faller ned i det ved et uhell. Risten er laget av . Du kan vaske risten manuelt eller i oppvaskmaskin. Tørk av risten med en myk klut.

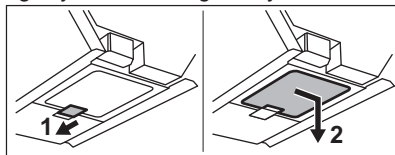
Dryppbakke

Det er en dryppbakke under hetten. Det samler opp kondens som dannes under hver matlagningsprosess. Vann kan til enhver tid dryppe fra hettesystemet og inn i dryppbakken. Husk å tømme bakken regelmessig. Dryppbakken er synlig ovenfra når du fjerner risten og filterhuset sammen med filtrene.

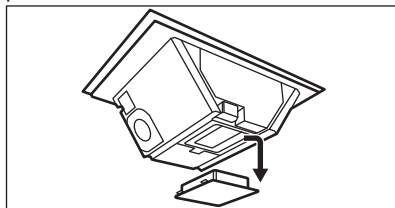
Før du skal gjøre noe med dryppbakken, må du sørge for å beskytte innholdet i skuffen eller skapet under platetoppen mot utilsiktet søl.

1. For å få komme til dryppbakken, må du først låse opp midtlåsen som befinner seg på baksiden. Skyv låsen i motsatt retning. Ta tak i dryppbakken med begge hender

og skyv den forsiktig til høyre.



2. Flytt dryppbakken vertikalt nedover. Pass på så du ikke søler vann.



3. Hell ut vannet og skyll dryppbakken. Du kan vaske brettet manuelt (med varmt vann, såpe og en myk klut/svamp) eller i oppvaskmaskin (standard syklus).

⚠ ADVARSEL!

Pass på at det ikke kommer væske inn i ventilatoren.

Hvis det søles vann eller andre væsker inne i ventilatorsystemet:

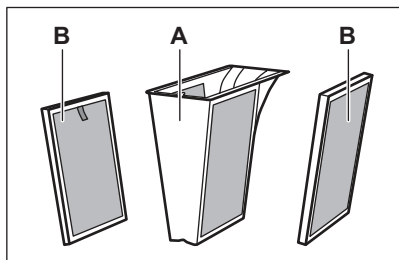
1. Slå av platetoppen.
2. Løft risten og rengjør området rundt forsiktig med varmt vann, en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel.
3. Tørk av overflødig væske som er samlet i bunnen av ventilatoren med en svamp eller en tørr klut.
4. Rengjør filteret, om nødvendig (referer til «Rengjør ventilatorfilteret»).
5. Tøm dryppbakken om nødvendig.
6. Slå på ventilatoren, still viftehastighetsnivået til 2 eller høyere og la den kjøre i en viss tid for å bli kvitt den gjenværende fuktigheten.

9.4 Rengjøre og regenerere ventilatorfiltrerene

Filtreringsenheten består av følgende elementer: fettfiltre kombinert med fettfilterhuset **A** og de avtakbare kullfiltrerene med lang levetid **B**.



Produktet må brukes til enhver tid med alle filterne som er inkludert i leveringen.



Fettfiltrene **A** samler opp fett, olje og matrester og hindrer dem i å komme inn i ventilatorsystemet. Kullfiltrene med lang levetid **B**, som inneholder aktivt karbonskum, nøytraliserer røyk og matlukter.

Rengjør filterne regelmessig og regenerer dem periodisk:

- Rengjør fettfiltrene **A** så snart det oppbygde fett er synlig. Rengjøringsfrekvensen avhenger av mengden fett og olje som brukes i matlagingen. Det anbefales å rengjøre filterne én gang i måneden, eller oftere, om nødvendig.
- Rengjør kullfiltrene med lang levetid **B** kun når det oppbygde fett er synlig.
- Regenererer kullfiltrene med lang levetid **B** kun når varselet er på. Varselet vises i hovedvisningen på displayet i form av en gul prikkindikator. Maksimalt antall regenereringer er 6–7. Etter dette må filterne skiftes ut med nye.
- I tillegg har platetoppen en innebygd teller som sender et varsel om rengjøring av fettfiltrene og regenerering av karbonfiltrene med lang levetid. Telleren for varselet starter automatisk når du slår på ventilatoren for første gang. Etter 140 timers bruk et popup-vindu, og prikken ved siden av ventilatorsymbolet dukker opp for å signalisere at det er på tide å rengjøre fettfiltrene **A** og regenerere kullfiltrene med lang levetid **B**. Prikken vises kun når

viften er av og forblir synlig til du tilbakestiller varselet eller skifter ut filteret.

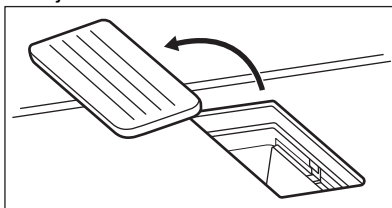
ADVARSEL!

Overmettede filtre kan utgjøre en brannfare.

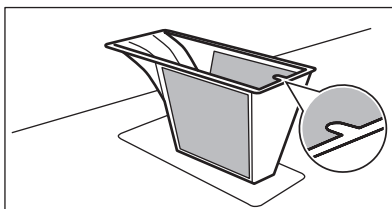
Demontering/montering av filterne

Filtrene og fettfilterhuset er plassert rett under risten midt på platetoppen. Fjern dem forsiktig, da de kan være glatte på grunn av fett.

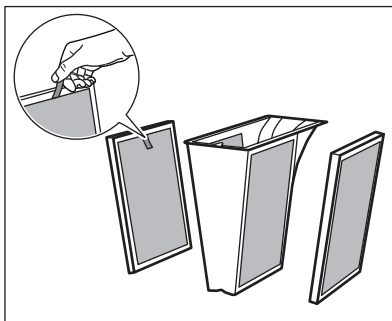
1. Fjern risten.



2. Ta ut fettfilterhuset ved å ta tak i det utstående håndtaket.



3. Ta ut kullfiltrene med lang levetid ved å ta tak i håndtaket.



4. Montere filterenheten igjen etter rengjøring:

- a. Skyv kullfiltrene med lang levetid inn i ventilatorsystemet langs de innebygde skinnene.
- b. Sett fettfilterhuset tilbake på plass.
- c. Sett risten på igjen.

Rengjøre fettfiltrene og fettfilterhuset

1. Vask fettfilterhuset forsiktig med fettfiltrene i varmt vann med et mildt rengjøringsmiddel og skyll deretter av med varmt vann. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig.
Du kan vaske fettfiltrene og fettfilterhuset i oppvaskmaskinen i en standard syklus sammen med annen oppvask.



Avhengig av vaskemiddeltype og antall oppvaskmaskinsykluser, kan det forekomme en mild misfarging på nettet. Dette påvirker ikke fettfilterets ytelse.

Det anbefales ikke å bruke papirhåndtørk under rengjøring/tørking av filterkomponentene.

2. Gi det litt tid til å tørke i romtemperatur.
3. Sett fettfilterhuset med fettfiltrene tilbake på plass.
4. Velg > > Filtre Velg filteret og trykk på TILBAKESTILL.
Telleren starter på nytt.

Rengjøring av karbonfiltrene med lang levetid

1. Vask filtrene forsiktig og manuelt i varmt vann uten rengjøringsmidler. Vaskemidler kan skade karbonfiltreringen Du kan

bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig.

Alternativt, etter å ha fjernet grovere smuss fra filtrene, kan du også vaske filtrene i oppvaskmaskin på 65–70 °C (ved et program som er lengre enn 90 min), uten oppvaskmiddel og uten tallerkener i samme vask.

2. La filteret tørke minst 24 t ved romtemperatur. Filtrene må tørkes helt før de settes sammen igjen.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.

Regenerere karbonfiltrene med lang levetid

1. Rengjør filtrene først, som beskrevet ovenfor.
2. Plasser filteret i ovnen ved 100 °C i 120 min. Plasser filtrene på den midterste risten. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.
4. Velg > > Filtre Velg filteret og trykk på TILBAKESTILL.
Telleren starter på nytt.

9.5 Rengjøre Steketermometer

- Rengjør Steketermometer før førstegangs bruk.
- Bruk kun nøytralt vaskemiddel.
- Ikke bruk slipende produkter, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Ikke sett Steketermometer i oppvaskmaskinen.
- Det kan oppstå misfarging på plasthåndtaket, noe som ikke påvirker hvordan Steketermometer fungerer.

10. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjema.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Displayet reagerer ikke på berøringen.	En del av displayet er tildekket eller kasserollene er plassert for nærme displayet. Det er litt væske eller en gjenstand på displayet.	Fjern gjenstandene. Flytt grytene bort fra displayet. Rengjør displayet, vent til produktet er avkjølt. Koble platetoppen fra strømforsyningen. Etter 1 minutt, koble platetoppen til på nytt.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren under overflaten til platetoppen er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Etter at du har aktivert automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER), starter platetoppen å varme opp, stopper og starter på nytt.	Dette er en sikkerhetskontroll for å sikre at Steketermometer er i en gryte der automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER) ble aktivert.	Det er en normal prosedyre, det indikerer ingen feil.
Du kan ikke aktivere den høyeste effektinnstillingen.	En annen sone er allerede innstilt på den høyeste effektinnstillingen.	Reduser først effekten på den andre sonen.
	FlexPowers nivå er for lavt.	Endre maksimal effekt i Meny. Referer til «Før første gangs bruk».
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Steketermometer svarer ikke, eller displayet viser at Steketermometer ikke er funnet.	Steketermometer er utladet eller Bluetooth er ikke innstilt.	Lad opp Steketermometer. Koble Steketermometer til platetoppen via Bluetooth. Referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser at vanntemperaturen er høyere enn 100°C.	Du har enda ikke kalibrert Steketermometer, eller du har gjort det feil.	Kalibrer Steketermometer på nytt. Referer til «Steketermometer-paring og kalibrering».
	Du la for mye salt i vannet.	Tilfør ikke salt til kokende vann.
	Andre produkter fungerer på samme frekvens og forstyrrer tilkoblingen.	Fjern alle produkter som kan forstyrre forbindelsen. Se "Tekniske data".
Temperaturen til maten er ikke som forventet.	Steketermometer er ikke satt inn riktig.	Påse at målepunktet er plassert på tykkeste delen av maten. Referer til «Daglig bruk».
Det røde lyset på Steketermometer blinker.	Steketermometer er utladet eller skadet.	Lad opp Steketermometer. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
Platetoppen registrerer vesentlige temperaturendringer.	Du tilsatte vann eller byttet gryten under matlagingen.	Unngå å tilsette vann eller å bytte gryten etter at du starter en funksjon.
	Varmen i gryten spres ikke jevnt, spesielt ikke i tykke væsker.	Rør maten ofte.
Gryten blir for varm eller maten blir overkokt for raskt.	Du har brukt en gryte som er for liten.	Bruk gryter med riktig størrelse for en gitt kokesone. Se «Tekniske data».
Du kan ikke aktivere denne funksjonen.	En annen funksjon kjører på samme sone, som forhindrer aktiveringen.	Stopp funksjonen før du aktiverer en annen.
Automatiske programmer (Retter eller FUNKSJONER) eller SousVide stopper.	Ved begynnelsen av en tilberedningsøkt er temperaturen på væsken i gryten høyere enn 40 °C. Kokekaret i bruk er for varmt.	Bruk kun kalde væsker. Ikke forvarm kokekar.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Feil språk ble angitt.	Du har forandret språket ved en feil.	Følg instruksjonene i «Daglig bruk», «Språk» for å endre feil språk.
Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.	Kokekarene er i feil posisjon på det fleksible induksjonsområdet.	Plasser kokekaret i riktig posisjon på det fleksible induksjonsområdet. Posisjonen til kokekaret avhenger av den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
	Diameteren på kokekarets bunn er feil for den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen.	Bruk kokekar med en diameter som passer til den aktiverte funksjonen eller funksjonsmodusen. Bruk kokekar med en diameter mindre enn 160 mm på en enkelt del av det fleksible induksjonsområdet. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
En sone deaktiveres.	Automatisk utkopling deaktiverer sone.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen. Se «Daglig bruk».

Problem	Mulig årsak	Løsning
 og en melding vises.	Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
E – U – O vises.	Barnelås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Strømnivålinjen blinker.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
	Flex Bridge er aktivert. En eller flere av delene av funksjonsmodusen som brukes er ikke dekket av kokekaret.	Plasser kokekaret på det riktige antallet deler av funksjonsmodusen som brukes eller endre funksjonsmodusen. Se «Fleksibel matlaging med induksjonsområde».
 tennes.	Den elektriske tilkoblingen er defekt.	Koble platetoppen fra strømmettet og kontroller tilkoblingen. Referer til «Montering».
 tennes.	Sonetempertursensoren registrerer en for høy eller for lav temperatur.	La kokesonen avkjøles eller øk omgivelsestemperaturen over 15 °C. Ta kontakt med servicesenteret hvis feilen fortsetter.
 tennes.	Kjøleviften er blokkert.	Pass på at ingenting blokkerer viften. Hvis viften ikke er blokkert av noe og problemet vedvarer, ta kontakt med det autoriserte servicesenteret.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Kokekaret bruker mer enn 5 min. på å varmes opp.	Bunnen av kokekaret er ikke induksjonskompatibel.	Bruk kokekar med en egnet bunn (flat, magnetisk). Se «Råd og tips».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
Platetoppen kan ikke kobles til det trådløse nettverket.	Ruteren blokkerer nye WLAN-deltakere.	Påse at ruteren aksepterer nye deltagere. Start ruteren på nytt, hvis det er nødvendig.
	Platetoppens trådløse tilkobling er ikke aktivert.	Aktiver WiFi. Referer til «Før første gangs bruk», trådløs / apptilkobling.
	Ruterens frekvens er innstilt på 5 GHz.	Forandre routerens innstillinger til 2,4 GHz eller 2,4 +5 GHz. Hvis ruteren bare støtter 5 GHz frekvens, kan ikke platetoppen kobles til.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer nærmere platetoppen. Bruk WiFi repeater for å forsterke signalet, hvis det er nødvendig.
Du finner ikke platetoppen i WLANs nettverksliste i appinnstillingene.	Platetoppen er allerede koblet til nettverket, men er kanskje ikke synlig.	La platetoppen kobles fra nettverket. Referer til «Før første gangs bruk», trådløs /apptilkobling.
Betjeningslinjen for ventilatoren blinker og ventilatoren starter eller slås av.	Viften kan slå seg av selv under visse forhold, f.eks. når rommet ikke er tilstrekkelig ventilert.	Åpne vinduet. Det kan hende du må installere vindusbryteren. Se "Montering". Hvis vindusbryteren allerede er der, må du kontrollere at den er riktig installert. Se installasjonshftet. Trykk et hvilket som helst symbol. Ventilatoren fungerer igjen.
Ventilatorviften fungerer ikke som den skal når ventilatorfunksjonene er aktiverte.	Omgivelsestemperaturen rundt ventilatoren er for høy. Det er utilstrekkelig luftsirkulasjon på innsiden og rundt ventilatoren.	Deaktiver platetoppen og koble den fra strømforsyningen. Vent i minst 10 sekunder, og koble den til igjen. Andre forslag: Prøv å avkjøle temperaturen i området rundt. Ta ut ventilatorfilteret og fjern gjenværende fuktighet fra innsiden av ventilatoren. Se «Stell og rengjøring». La ventilatorsystemet tørke i én dag, og aktiver deretter ventilatoren igjen.
Dampen som dannes under tilberedning absorberes ikke tilstrekkelig av ventilatoren.	Lokkene på kokekaret er ikke riktig plassert.	Hvis kokekaret ikke har ventilerte lokk, må du sørge for å vippe lokkene slik at dampen rettes mot ventilatoren. Se "Råd og tips" for informasjon om de spesielle dampventilerte lokkene som anbefales å bruke med det integrerte ventilatoren.
En gul prikkindikator vises i hovedvisningen på displayet.	Ventilatorfilteret er overmettet.	Rengjør og forny ventilatorfilteret og tilbakestill varselet. Se «Stell og rengjøring».
En høyere varmeinnstilling er ikke tilgjengelig.	Strømstyring er i funksjon og reduserer maksimal effekt.	Referer til «Daglig bruk», Strømstyring.
Kokende-funksjonen starter ikke.	Lasermerket på Steketermometer-spissen er ikke helt nedsenket i vasken. Vannet er for varmt. Steketermometer er ikke ladet.	Tilsett mer vann i gryten. Bruk romtemperert vann. Lad Steketermometer før du starter matlagingen.
Kokende-funksjonen fungerer feil.	Temperaturavlesningen er unøyaktig fordi Steketermometer r ikke er kalibrert.	Kalibrer Steketermometer før den første matlagingen.
Oppvarming med Pannesteking-funksjon tar lang tid.	Kokekaret er for lite, for tungt eller bunnen er ujevn.	Referer til «Råd og tips».

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

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

selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantiperioden og autoriserte servicesentre finnes i serviceboken.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell Y85CC490I
Type 67 D4A 05 FD
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 497 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW



11.2 WiFi-tilkobling

WiFi frekvens	2400 - 2483,5 MHz
---------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effektrinns) [W]	Boost [W]	Boost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Høyre fremme	1400	2500	4	125 - 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 - 180
Fleksibel matlaging med induksjonsområde	2300	3200	10	minst 105

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

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

Arbeidsfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maksimal sendeeffekt	7 dBm
Temperaturområde	0 - 200°C
Målesyklus	2 s

11.4 Steketermometer tekniske spesifikasjoner

Steketermometer er godkjent for å brukes i kontakt med mat.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon	Y85CC490I	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	2	
Antall tilberedningsområder	1	
Oppvarmingsteknologi	Induksjon	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Høyre fremme Høyre bak	14.5 cm 18.0 cm
Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet	Venstre	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Høyre fremme Høyre bak	181.7 Wt/kg 174.5 Wt/kg
Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	185.9 Wt/kg	

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

12.2 Platetopp - Energisparende

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

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

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

Strømforbruk i av-modus	0.5 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

12.4 Produktinformasjonsark og produktinformasjon for ventilator i henhold til EUs energimerking og økodesignforskrifter

Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014	
Leverandørens navn eller varemerke	ELECTROLUX
Modellidentifikator	Y85CC490I

Årlig energiforbruk – AEChood	32.7	kWt/a
Virkningsgradklasse	A+	
Væske dynamisk effektivitet – FDEhood	32.0	
Væske dynamisk effektivitetsklasse	A	
Lyseffektivitet - Lehood	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood	85.1	%
Fettfiltrering effektivitetsklasse	B	
Minimum luftstrøm ved normal bruk	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm ved normal bruk	550.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling	650.0	m³/t
A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet	50	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet	66	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet	69	db(A) re 1 pW
Strømforbruk i av-modus - Po	0.49	W
Strømforbruk i ventemodus – Ps	-	W
Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014		
Tidsøkningfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks – EEIhood	42.6	
Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP	286.7	m³/t
Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt – PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm – Qmax	650.0	m³/t
Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP	111.9	W
Nominell effekt for belysningssystemet – WL	-	W
Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle	-	lux

Produkt testet i henhold til: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Ventilator – energisparende

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

- Når du begynner å lage mat, sett ventilatoren på et lavt hastighetsnivå. Når tilberedningen er ferdig, la ventilatoren gå i noen minutter.

- Øk viftehastigheten bare for å bli kvitt store mengder damp eller os. Det anbefales å bruke Boost funksjonen kun i ekstreme situasjoner.
- Rengjør filteret regelmessig og skift det ut når det er nødvendig for å opprettholde effektiviteten.
- Bruk den maksimale diameteren på kanalsystemet for å optimalisere effektiviteten og minimere støy.

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	39
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	42
3. INSTALLATION.....	45
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	48
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	51
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	53
7. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKZON.....	62
8. RÅD OCH TIPS.....	64
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	65
10. FELSÖKNING.....	68
11. TEKNISKA DATA.....	73
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	74
13. MILJÖSKYDD.....	76

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga bifogade instruktioner före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

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 mobilenheter med den tillhörande appen.
- 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.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **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:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). 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 den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugas tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fläktfiltret regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Kompletta urkoppling måste överensstämma med de villkor som anges i överspänningskategorin III. Sättet för fränkoppling måste

införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.

- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

VARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärn faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- 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 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elanslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd 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 skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hällen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.

- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad person.
- 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 kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd aldrig öppen låga när den integrerade fläkten är igång.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.



WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i 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 fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

 VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta 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.
- Ta aldrig bort gallret eller fläktfiltret när den inbyggda fläkten eller apparaten är igång.
- Använd aldrig den integrerade fläkten utan fläktfilter.
- Täck inte över luftintaget för den integrerade köksfläkten med köksgeråd.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade fläkten eller apparaten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Matlagningstermometer

 VARNING!

Risk för personskador och brännskador.

- Matlagningstermometer får endast användas för sitt avsedda ändamål. Använd den inte för att öppna eller lyfta något.
- Använd endast Matlagningstermometer som rekommenderat för hällen.
- Använd den inte om den är trasig.
- Använd den inte Matlagningstermometer i ugn eller mikrovågsugn.
- Se till att Matlagningstermometer alltid är instucken i maten eller nedsänkt i vätskan till den markerade miniminivån.
- Rengör Matlagningstermometer före och efter varje användning. Var försiktig,

spetsen på Matlagningstermometer är vass.

- Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål. Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskin. Silikonhandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar funktionen för Matlagningstermometer.
- Använd originalförpackningen till att förvara och ladda Matlagningstermometer.
- Se till att Matlagningstermometer är sval, ren och torr innan du placerar den i laddaren.
- Förvara Matlagningstermometer på en säker, torr plats och utom räckhåll för barn.

2.5 Underhåll och rengöring

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

2.6 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.

2.7 Avyttring

 VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

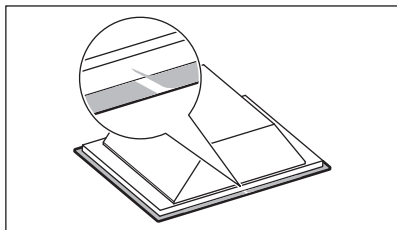
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Fästa tätningen



Ovanpåliggande installation

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramik. Sträck inte ut den. Se till att tätningsremsans ändar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
3. Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningsremsan.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningsremsan.

Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa korrekt i hörnen på fälten.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ändarna över varandra.

När du har monterat hällen, täta återstående mellanrum mellan glaskeramik och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramik.

3.4 Montering

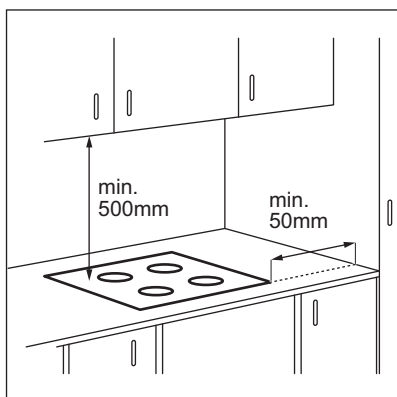
Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

Följ anslutningsdiagrammet för hällen och anslutningsdiagrammet för fönsterbrytaren (om tillämpligt) som finns i bruksanvisningen och/eller på etiketterna under hällen.



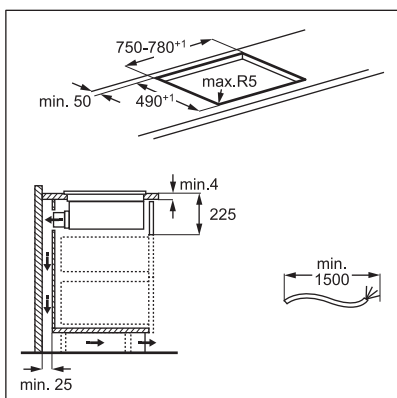
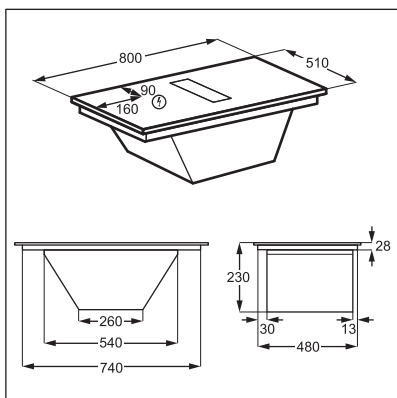
Endast för utvalda länder

I händelse av utblåsinstallation kan en fönsterbrytare krävas (kontakta en behörig tekniker). Du måste köpa den separat eftersom den inte medföljer vid köp av hällen. Fönsterbrytaren måste installeras av en behörig tekniker. Se installationshäftet.

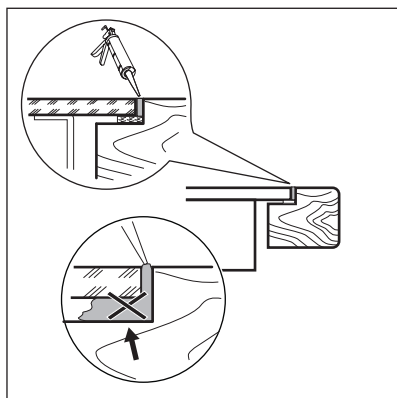
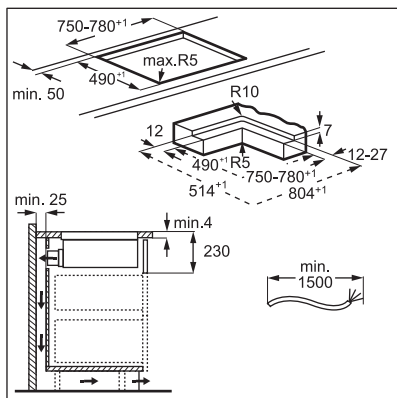
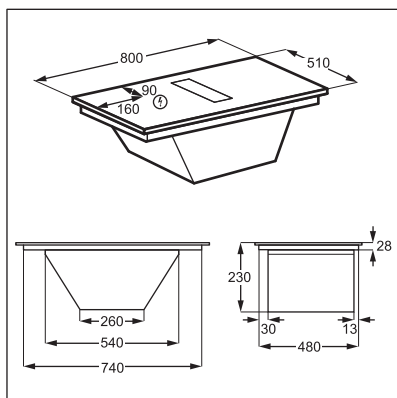


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll med inbyggd fläkt från Electrolux" genom att skriva ut det

fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Montering av filterhus

Produkten måste alltid användas med alla filter som ingår i leveransen.

Före den första användningen, se till att sätta in kolfiltren med lång livslängd inuti huset med handtagen vända inåt. Se avsnittet "Rengöring av fläktfiltren". När filterkåpan är monterad, placera det inuti fläktsystemet och placera gallret på fläkten.

3.5 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel och får endast användas med ett Amp säkrat säkerhetsuttag.
- För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltypen som tål en temperatur på 125 °C eller högre.
- Kontakta ditt lokala servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

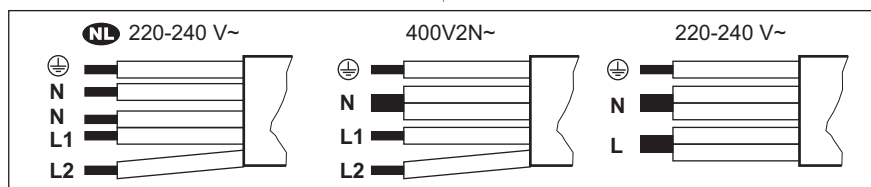
Kabelns ledare skall förses med ändhylsor före inkoppling.

Enfasanslutning

1. Ta bort kabelns ändhylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny trådändhylsa på den delade trådens ände (specialverktyg krävs).

NL-anslutning

1. Ta bort kabelns ändhylsa från de blå ledningarna.
2. Ta bort en del av isoleringen från de blå kabeländarna.
3. Sätt på en ny trådändhylsa på varje trådände (specialverktyg krävs).

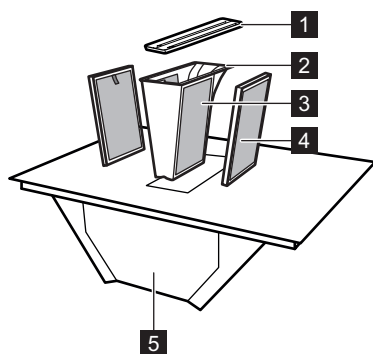


NL 220 - 240 V~	Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
Grön - gul	Grön - gul		Grön - gul	
N Blå och blå	N Blå och blå		N Blå och blå	

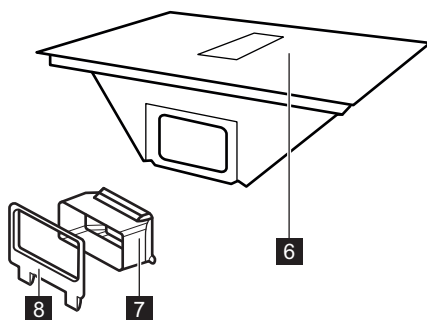
NL 220 - 240 V~		Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² eller 3x4 mm ²	
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun	L2	Brun		

4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Produktöversikt

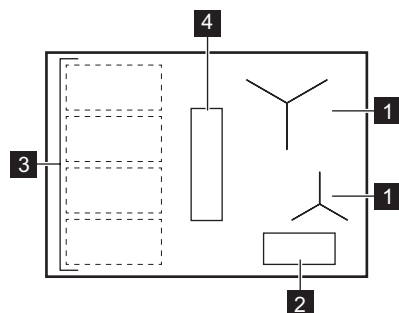


- 1** Galler
- 2** Fettfilterhus
- 3** Fettfilter (ej löstagbart)
- 4** Kolfilter med lång livslängd
- 5** Droppbricka (under kåpsystemet)



- 6** Häll
- 7** Adapter för luftkanal
- 8** Luftkanalkoppling för den bakre väggen

4.2 Hällens layout



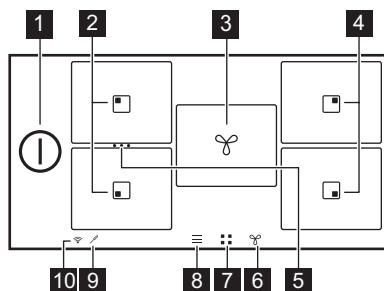
- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner
- 4 Fläkt



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

4.3 Kontrollpanelens layout

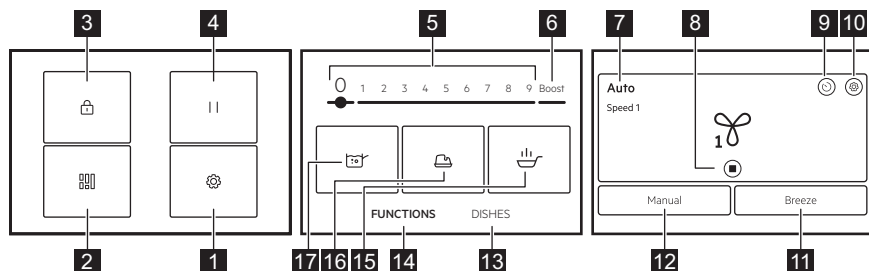
Huvudvy



Symbol	Beskrivning
1 ①	För att aktivera och inaktivera hällen.
2 ■	Zon med funktionerna Steka och Koka.
3 ✂	För att ställa in fläktfunktioner.
4 ■	Zon med funktionen Koka.
5 ...	En genväg för Flex Bridge. Används för att växla mellan de tre tillgängliga lägena: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funktionen kombinerar två kokzoner till segment. Används för att:
6 ✂	Genväg för fläktfunktioner.
7 □ □	För att öppna zonöversikten.
8 ≡	För att öppna Meny.
9 🔪	Matlagningstermometer-indikatorn.

Symbol	Beskrivning
10 	WiFi-indikatorn.

Utvidgad vy



Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

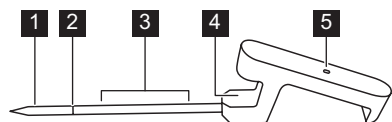
Symbol	Beskrivning
1 	Inställningar. För att öppna inställningarna för hällen.
2 	Flex Bridge. För att växla mellan tre tillgängliga lägen: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funktionen kombinerar två kokzoner till segment. Används för att:
3 	Lås. För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
4 	Pause. För att ställa in alla aktiva tillagningszoner på lägsta värmeinställning.
5 1 - 9	För inställning av värmeläge.
6 Boost	För att aktivera maximal värmeinställning.
7 Manuell / Auto	För att visa köksfläktens aktuella inställning.
8 	För att stänga av/starta om fläkten.
9 	Fläkttimer. För att ställa in fläktens timer.
10 	Fläktinställningar. För att öppna fläktens inställningar.
11 Breeze	För att vrida Breeze-funktionen.
12 Manuell	För att öppna de manuella fläktinställningarna.
13 Rätter	För att välja förinställda automatiska program för olika typer av mat.
14 FUNKTIONER	För att välja automatiska program för olika tillagningsmetoder.
15 	Steka. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
16 	Smälta. För att smälta olika produkter, t.ex. choklad eller smör.

Symbol	Beskrivning
17 	Koka. För automatisk inställning av vattentemperaturen för att undvika att det kokar över.

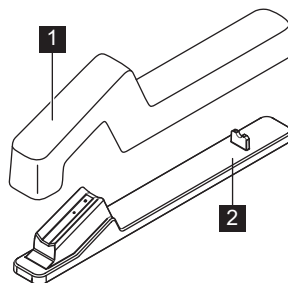
Navigering på displayen

Symbol	Beskrivning
OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
X	För att stänga pop-up-fönstret.
	För att minimera/expandera instruktionerna på displayen.
	För att aktivera/inaktivera alternativet.
	För att gå bakåt/framåt en nivå i Meny.

4.4 Matlagningstermometer



- 1 Mätpunkt
- 2 Markerad miniminivå
- 3 Rekommenderat nedsänkingsområde (för vätskor)
- 4 Krok för placering av Matlagningstermometer på kanten
- 5 Kontrollampa



- 1 Hölje
- 2 Laddningsstation

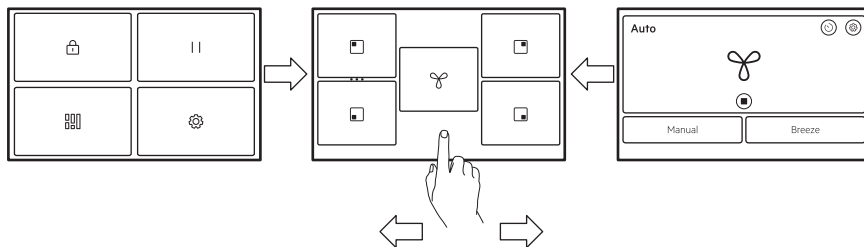
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Navigera på displayen



För att navigera mellan skärmarna, tryck på symbolerna längst ned på displayen. Du kan också dra åt vänster för att hantera inställningarna för fläkten eller åt höger för att nå Meny.



Om displayen inte reagerar omedelbart, se till att du trycker på mitten av vald symbol/valt alternativ eller försök att trycka lite längre.

5.2 Första anslutningen till elnätet

När du ansluter hällen till elnätet måste du ställa in Språk, Ljusstyrka, Ljudvolym och Knappljud.

Du kan ändra inställningen i Meny > Inställningar > Inställningar. Se "Daglig användning".

5.3 FlexPower

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

Från början arbetar produkten på högsta möjliga effektnivå. Du kan ändra den maximala effekten om installationen inte stöder full effekt.



Om effektnivån är lägre än 2 000 W kan du inte aktivera de automatiska programmen (Rätter eller FUNKTIONER).

1. Slå på hällen.
2. Säkerställ att alla kokzoner är av.
3. Tryck på på displayen för att öppna Meny.
4. Välj Inställningar > Inställningar > FlexPower och välj lämplig effektnivå.

5. Tryck på eller . Följ instruktionerna på displayen för att bekräfta ditt val.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

5.4 Trådlös anslutning/appanslutning

Hällen vara ansluten till det trådlösa nätverket för att kunna använda appen. WiFi är på som standard.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Anslutningar > WiFi.
3. Tryck på för att aktivera WiFi. Hällen är nu redo att ansluta till det trådlösa nätverket och appen.
4. Tryck på ANSLUT.
5. Ladda ner appen. Skanna QR-koden som finns på baksidan av bruksanvisningen eller ladda ner appen direkt från appbutiken.
6. Öppna appen och registrera dig för att skapa ett konto.
7. Lägg till en ny produkt.
8. Följ anvisningarna i appen för att slutföra anslutningen.

Ändra/inaktivera nätverksanslutningen

Så här kopplar du bort hällen från ditt hemnätverk:

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Anslutningar > WiFi:
 - För att koppla bort från ditt trådlösa nätverk, tryck på KOPPLA IFRÅN.
 - Inaktivera WiFi genom att trycka på .

För att ansluta hällen till det nya trådlösa nätverket, se "Trådlös anslutning/appanslutning" ovan.

5.5 Hopparring och kalibrering av Matlagningstermometer

Din häll är inte parkopplad med Matlagningstermometer vid leverans. Para ihop den före första användningen eller när du byter ut den mot en ny.

För att säkerställa korrekta temperaturer, kalibrera alltid Matlagningstermometer efter hopparring.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Anslutningar > Bluetooth.
3. Tryck på  för att aktivera Bluetooth. Hällen hittar automatiskt tillgängliga tillbehör. Om din Matlagningstermometer inte visas i listan, se till att den är laddad. Skaka eller dubbelklicka sedan på den tills ljuset börjar blinka.
4. Välj Matlagningstermometer från listan och följ instruktionerna på displayen för att slutföra hopparringen.

Efter hopparring visar displayen automatiskt kalibreringsskärmen.

5. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen för att slutföra kalibreringen. Om du inte kalibrerar Matlagningstermometer i det här steget kan du göra det senare. Gå till inställningarna för Bluetooth igen och välj din Matlagningstermometer för att fortsätta installationen.

För att använda alla funktioner för Matlagningstermometer, kalibrera den först.

Matlagningstermometer återställning/borttagning

Du kan när som helst återställa Matlagningstermometer eller koppla bort den från hällen.

1. Tryck på .
2. Välj Inställningar > Anslutningar > Bluetooth.

Displayen visar ansluten Matlagningstermometer.

3. Tryck på Matlagningstermometer.
 - För att kalibrera Matlagningstermometer på nytt, tryck på ÅTERSTÄLL.
 - Ta bort Matlagningstermometer från hällen genom att trycka på .

För att ansluta Matlagningstermometer på nytt eller lägga till en ny, se "Hopparring och kalibrering av Matlagningstermometer".

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

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

6.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är av.
- du inte ställer in värmeställningen efter att du har satt på hällen.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal

hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du använder fel slags kokkärl eller det saknas ett kokkärl på zonen. Induktionskokzonen stängs automatiskt av efter 50 sekunder.
- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeinställningen och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar
3 - 5	5 timmar
6	4 timmar
7 - 9	1,5 timme



När du använder Steka stängs hällen av efter 1,5 timme. För Smälta stängs hällen av efter 6 timmar.

6.3 Kokkärlsdetektering

Denna funktion känner av om kastruller har placerats på kokzonerna och stänger av kokzonerna om kokkärlen inte längre kan detekteras.

- Om du sätter kokkärl på en kokzon först och därefter aktiverar hällen visas ett grått fält i översikten över motsvarande kokzon.
- Fältet visas inte om kokkärl saknas på kokzonen eller om kokkärl inte kan detekteras på grund av felaktig placering eller olämpligt material.
- Om du tar bort kokkärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar motsvarande översikt för kokzonen att blinka. Om du inte sätter tillbaka kokkärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt. För att återuppta tillagningen, se till att sätta tillbaka kokkärl på kokzonerna innan den angivna tidsgränsen går ut.

6.4 Använda kokzonerna

Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten.



Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärl är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl, se "Tips och råd".

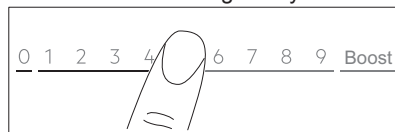
Aktivera kokzonen genom att ställa kokkärl i mitten av kokzonen och tryck på symbolen för den aktuella zonen. Tillgängliga program visas på displayen. Ställ in värmenivån eller välj en automatisk funktion. För att komma tillbaka till startvyn trycker du på **X** i det övre högra hörnet.

När andra kokzoner är på kan värmeläget för zonen du vill använda vara begränsat. Se "Effektreglering".

6.5 Värmeinställning

1. Slå på hällen.
2. Placera kastrullen på önskad kokzon och tryck på relevant zonsymbol.
3. Tryck eller dra ditt finger för att ställa in värmeinställning.

Ikonerna för effektnivån 1-9 blir större och fältet nedanför blir rött för att indikera aktuell effektnivå. När effektnivån väljs ändras skärmen till den utvidgade vyn.



Du kan även ändra värmeinställningen på zonöversiktsskärmen. För att komma till zonöversiktsskärmen, tryck på mitten av den utvidgade vyn. För att ändra värmenivå, tryck på **—** eller **+**. För att öppna den utvidgade vyn, tryck på effektnivån.

6.6 Boost

Denna funktion ger mer effekt till induktionskokzonerna. Funktionen kan endast aktiveras för kokzonen under en begränsad tid. Efter denna tid återgår kokzonen automatiskt till den högsta värmeinställningen.

1. Välj kokzonen.
2. Tryck på Boost för att aktivera funktionen. Funktionen stängs av automatiskt. För att stänga av funktionen manuellt, välj zonen och ändra värmeinställningen till 0.



Boost fungerar inte när:

- Flex Bridge fungerar i lägena Standard och Max Bridge,
- effekten inom en fas är otillräcklig (se "Effektreglering").



För maximal varaktighet, se "Tekniska data".

6.7 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

Så länge indikatorn **III** / **II** / **I** är på finns det risk för brännskador från restvärme.

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

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

III – fortsatt tillagningen,

II – håll varm,

I – restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärn placeras på en kall kokzon,

- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.8 Varmhållningsläge

Den här funktionen bevarar maten varm med inställningen för låg temperatur.

Varmhållningsläge är endast tillgängligt när kokzonen fortfarande är varm efter avslutad tillagning (med en synlig ikon för restvärme) och kokkärlet förblir på kokzonen. Funktionen fungerar inte med en kall kokzon.

1. Tryck på för att aktivera Varmhållningsläge.

Varmhållningsläge fungerar tills den stängs av.

2. Stoppa funktionen genom att trycka på i det övre vänstra hörnet på displayen. Du kan ställa in en timer vid behov. Se "Timerinställningar".

6.9 Timerinställningar

ECO Timer

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

För att spara energi stängs kokzonens värmare av innan ECO Timer hörs. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad. Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat.

1. Ställ in värmeinställningen för lämplig kokzon först och ställ därefter in funktionen.
 2. Tryck på zonsymbolen.
 3. Tryck på .
- Timerns menyfönster visas på displayen.
4. Markera Stop zone rutan för att aktivera funktionen.
 5. Ställ in önskad tid för timern.
 6. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.

Du kan ändra inställningarna för ECO Timer under tillagningen: tryck på  med timervärdet, tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster. Tryck på OK för att stänga av signalen.

För att inaktivera funktionen, ändra värmeinställningen till 0. Alternativt kan du trycka på  med timervärdet, trycka på **X** och bekräfta ditt val när ett popup-fönster visas.

Timer

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad.

Funktionen påverkar inte någon annan funktion som används parallellt.

1. Välj en kokzon.
Relevant reglage visas på displayen.

2. Tryck på .
Timerns menyfönster visas på displayen.

3. Avmarkera Stop zone-rutan för att aktivera funktionen.

4. Ställ in önskad tid för timern.

5. Tryck på OK för att bekräfta.

Du kan också välja **X** för att avbryta ditt val.
Du kan ändra inställningarna för Timer under

tillagningen: tryck på  med timervärdet, tryck därefter på REDIGERA.

När timern löper ut hörs en signal och ett pop-up-fönster. Tryck på OK för att stänga av signalen.

För att inaktivera funktionen Tryck på  med timervärdet, tryck på **X** och bekräfta ditt val när ett popup-fönster visas.

6.10 || Pause

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

Du kan inte aktivera funktionen om något automatiskt program (Rätter eller FUNKTIONER) körs.

När funktionen är på kan endast  och symbolerna ÅTERUPPTA användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna. När timerfunktionen upphör, tryck var som helst på skärmen för att stänga av ljudsignalen.

1. Tryck på  för att öppna Meny.

2. Tryck på  för att aktivera funktionen.

Värmeinställningen sänks till  (Varmhållningsläge) och fläkthastighetsnivån i Manuell-läge sänks till 1.

För att inaktivera funktionen, tryck på ÅTERUPPTA.

Föregående värmeinställningar återställs.

6.11 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen/fläkthastighetsinställningen.

1. Ställ in värmeinställningen.

2. Tryck på  för att öppna Meny.

3. Tryck på  för att aktivera funktionen.

För att inaktivera funktionen, Tryck och håll ned LÅS UPP i 4 sekunder.



När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.

6.12 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

1. Tryck på  för att öppna Meny.

2. Välj Inställningar > Tillval > Barnlås.

3. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna E-U-O i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen.

För att inaktivera funktionen, slå av strömbrytaren.

Efter aktivering kan det ta lite tid innan funktionen fungerar.

6.13 Matlagningstermometer allmän information

Matlagningstermometer är en trådlös temperaturmätare. Du kan använda den för att justera tillagningsparametrar till olika typer av mat och underhålla dem under hela tillagningen. Matlagningstermometer fungerar även som en termometer som hjälper till att övervaka temperaturen på maten eller vätskan. Du kan aktivera Matlagningstermometer för Rätter och FUNKTIONER, samt manuell tillagning.

Matlagningstermometer ansluts till hällen via Bluetooth och är laddningsbar. Enligt normen: EN 60335 Matlagningstermometer ska endast laddas med laddningsstationen och nätadaptorn som ingår i paketet. En minuts laddning ger upp till 8 timmars drift.

Belysningens färg indikerar beteendet Matlagningstermometer:

- Röd – laddar
- Blinkande röd – larm/lågt batteri
- Grön – fulladdad
- Blå – ansluter

Mätpunkten är placerad halvvägs mellan spetsen och den markerade miniminivån. För in Matlagningstermometer i maten, minst upp till den markerade miniminivån. Placera Matlagningstermometer på kanten av kastrullen eller pannan med hjälp av kroken. Endast metaldelen av matlagningstermometern kan komma i kontakt med mat och vätska. Om den faller i en vätska, ta försiktigt bort den med ett lämpligt verktyg.

Tips för vätskor

- Sänk ned Matlagningstermometer i vätskan 2–5 cm över markeringen för den markerade miniminivån för bästa tillagningsresultat.
- Använd ett lock för att spara tid och energi. Markera rutan Använd lock.

Tips för fast föda

- Följ instruktionerna på displayen för att placera Matlagningstermometer korrekt i maten för bästa tillagningsresultat.
- Sätt in Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maten.

- Se till att Matlagningstermometer sitter ordentligt i maten.
- För kött/fisk med en tjocklek på 2–3 cm ska spetsen på Matlagningstermometer nå botten av kastrullen.
- Ta vid behov bort Matlagningstermometer innan du vänder på maten. Sätt sedan tillbaka den.
- När du använder en plancha, se till att handtaget på Matlagningstermometer håller sig utanför ytan.

6.14 Tillagning med Matlagningstermometer

Se till att Matlagningstermometer är ansluten, kalibrerad och laddad innan du börjar laga mat. Se "Före första användning".

Vid användning av automatiska program som "FUNKTIONER" eller "Rätter", använd Matlagningstermometer som ett extra hjälpmedel för att mäta, ställa in och justera kokzonens önskade temperatur, för varje maträtt eller tillagningsmetod. Se "FUNKTIONER" och "Rätter".

1. Välj funktion eller typ av mat från menyn.
2. Tryck på  i det övre högra hörnet på displayen för att ställa in eller justera önskad måltemperatur.
 - Du kan trycka på OK överst i pop-up-fönstret för att använda standardinställningarna. För att stänga av pop-up-fönstret permanent, kolla ☐ innan du aktiverar funktionen.
 - För vissa funktioner finns hållbarhetstips på displayen.
 - För Steka kan du ändra standardvärmenivån. För vissa rätter kan du kontrollera matens temperatur med Matlagningstermometer.
 - Vissa av alternativen startar med förvärmning. Du kan följa förloppet på kontrollerna.
 - För m För de flesta alternativen, t ex SousVide och Pochera, kan du ändra standardtemperaturen.
 - Du kan ändra standardtillagningstiden eller ställa in din egen tid. Kortaste tid är endast förinställt för SousVide.
3. Följ instruktionerna i pop-up-fönstret.

4. När den inställda tiden har gått ut och/eller inställd temperatur har uppnåtts hörs en ljudsignal och ett meddelande visas. Stäng fönstret genom att trycka på OK.

Termometer

När du lagar mat manuellt kan du använda Matlagningstermometer som termometer för att mäta temperaturen på maträtten och meddela dig när måltemperaturen har uppnåtts.

1. Öppna skjutreglaget för kokzonen och ställ in värmeinställningen.
2. Tryck på  i det övre högra hörnet på displayen.

Följ instruktionerna på displayen.

3. Ställ in måltemperatur för rätten. Den aktuella temperaturen mäts med Matlagningstermometer visas nu i det högra hörnet på displayen. Tryck en gång till för att justera måltemperaturen vid behov.

4. När kokzonen når måltemperatur hörs en ljudsignal och ett meddelande visas.

6.15 FUNKTIONER: Steka

Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställning för att steka din mat. Hällen justerar temperaturen till olika typer av mat och upprätthåller den under hela tillagningen. När värmeinställningen har ställts in krävs ingen manuell temperaturjustering.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast svala kokkärl.

Lämna inte hällen, utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av kokzonerna på vänster sida. Du kan kombinera de fyra sektionerna i två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.
2. Välj FUNKTIONER > Steka.
3. Anslut Matlagningstermometer vid behov.

Tryck på  för att justera temperaturen.

4. Välj steknivå.

Förvärmningen startar.

5. Ställ in en timerfunktion vid behov.

Timern startar omedelbart.

När kokkärllet når den avsedda temperaturen hörs en ljudsignal och ett pop-up-fönster

visas. Du kan nu hälla i olja och mat i stekpannan. För att stänga fönstret och börja steka, tryck på OK. För att stänga av funktionen manuellt, tryck på 0 på kontrollerna.

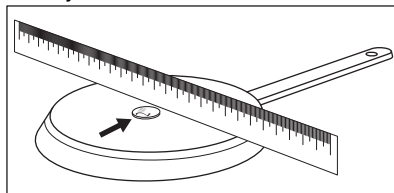
Råd och tips:

- Följ instruktionerna på displayen för att veta när du ska vända på maten eller justera värmenivån.
- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmning av tunga kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. Den kan överhettas och skadas.

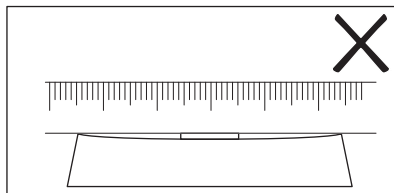
Rätt kokkärl för funktionen Steka

Använd endast kokkärl med en platt botten. För att kontrollera om pannan är den rätta:

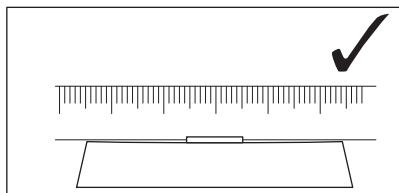
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kokkärllet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kokkärllet.



- b. Kockkärllet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kockkärllet.



6.16 FUNKTIONER: Koka

Den här funktionen justerar automatiskt värmeinställningsnivån så att vattnet inte kokar över när kokpunkten har uppnåtts.

Koka-funktionen kräver att Matlagningstermometer fungerar.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

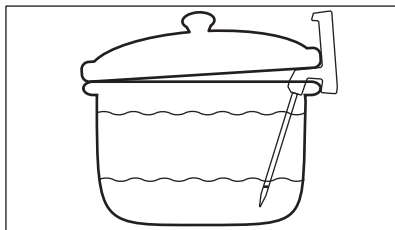
1. Placera en kastrull fylld med vatten på kokzonen. Vätskan måste täcka den markerade miniminivån på Matlagningstermometer.
2. Välj FUNKTIONER > Koka.
3. Anslut Matlagningstermometer.
4. Ställ in en timerfunktion vid behov. Timern startar omedelbart.
5. För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

Hällen sänker automatiskt värmeinställningsnivån när kokpunkten har uppnåtts.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av potatisar.
- Ladda Matlagningstermometer före tillagning.
- Kalibrera Matlagningstermometer före användning för att avgöra den exakta kokpunkten.
- Fyll kastrullen med kallt eller rumstempererat vatten. Den minsta vätskenivån måste helt täcka den markerade miniminivån på Matlagningstermometer. Den maximala

vätskenivån lämnar minst 4 cm utrymme under kastrullkanten.



- Vid behov, tillsätt salt när kokpunkten har uppnåtts.
- Använd ett lock för att spara energi. Var försiktig när du tar bort den.

6.17 FUNKTIONER: Smälta

Du kan använda den här funktionen för att smälta t.ex. choklad eller smör.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Lämna inte hällen, utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kockkärllet på kokzonen.
 2. Välj FUNKTIONER > Smälta.
 3. Ställ in en timerfunktion vid behov.
 4. Tryck på OK.
- För att stoppa funktionen manuellt, tryck på  i det övre vänstra hörnet av displayen.

6.18 Rätter

Den här funktionen används för tillagning av olika rätter med hjälp av förinställda program avsedda för specifika matkategorier. Programmens tillgänglighet beror på kokzonen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera kockkärllet på kokzonen. Du kan kombinera de fyra sektionerna i två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.
 2. Välj Rätter.
 3. Välj typ av mat.
 4. Anslut Matlagningstermometer vid behov.
- Tryck på  för att justera temperaturen.
5. Ställ in en timerfunktion vid behov.

6. Följ instruktionerna på displayen.
Beroende på typ av mat och valt program kan du ställa in och ändra detaljer, t.ex. tillagningsstatus, värmenivå för stekning osv.

Råd och tips:

- De rätter som tillagas oftast läggs automatiskt till i listan över Oftast tillagad.
- Du kan manuellt lägga till program i listan med Favoriter ♥.
- Du kan dölja vissa program genom att trycka på . För att återställa programmen, gå till Inställningar > Inställningar > Rätter.

6.19 Språk

1. Tryck på  för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Språk.
3. Välj språk från listan.

För att spara valet, tryck på  eller . Välj sedan JA i popup-fönstret.

Om du väljer fel språk trycker du på  > . En lista visas. Välj det första alternativet högst upp till vänster och sedan det första alternativet högst upp till vänster (alternativt det andra alternativet högst upp till höger, beroende på programversion). Skrolla ner för att välja rätt språk från listan. När pop-up-fönstret visas väljer du alternativet till höger.

6.20 Knappljud / Ljudvolym

Du kan välja typ av ljud på hällen eller stänga av ljudet helt. Du kan välja mellan ett klick (standard) eller ett pip.

Du kan även välja ljudvolymnivå.

1. Tryck på  på displayen för att öppna Meny.
2. Välj Inställningar > Inställningar > Knappljud / Ljudvolym.
3. Välj den funktion som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

6.21 Ljusstyrka

Du kan justera displayens ljusstyrka.

Det finns 5 ljusstyrkenivåer, 1 är den lägsta och 5 den högsta.

1. Tryck på  för att öppna Meny.

2. Välj Inställningar > Inställningar > Ljusstyrka.

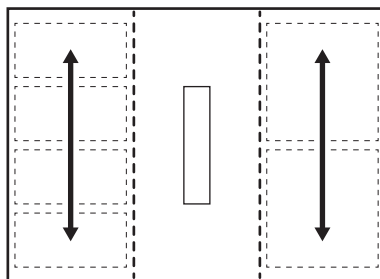
3. Välj den nivå som passar bäst. Inställningen sparas automatiskt.

6.22 Effektregering

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

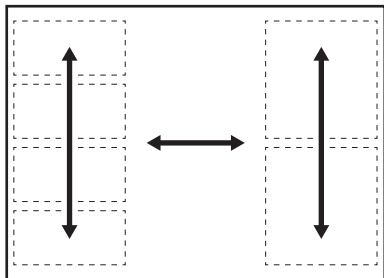
- Kokzonerna är grupperade enligt plats och antal faser i hällen. Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3 680 W. Om hällen når gränsen för maximal effekt inom en fas reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den kokzon som valts först (eller en kokzon som använder FUNKTIONER eller Rätter) prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de andra kokzonerna i den ordning de valts.
- Kontrollfältets färg visar de tillgängliga värmeinställningsalternativen:
 - röd - aktuell värmeinställning,
 - vit - den maximala tillgängliga värmeinställningen,
 - ljusgrå - den otillgängliga värmeinställningen (Effektregering är igång).
- Om ett högre värmeläge inte finns ska du minska värmeläget för andra kokzoner först.

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



Om hällens totala effekt är begränsad (1500 W–6000 W) fördelar funktionen den

tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Se kapitel "Före första användning" > "FlexPower".



6.23 Kåpfunktioner



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

ManuellLäge

Köksfläkten kan användas tillsammans med hällen under tillagningen och när hällen är avstängd.

1. Tryck på för att öppna fläktalternativen.
2. Tryck eller dra ditt finger för att ställa in fläkthastighetsnivån.
3. För att stänga av fläkten, tryck på 0.

Auto

Funktionen justerar automatiskt fläkthastighetsnivån baserat på kokzonens temperatur. Funktionen aktiveras vanligtvis som standard.

Auto-läget har flera tillgängliga fläktlägen. För att ändra inställningen, välj > > Autofläkt.

Du kan aktivera funktionen medan hällen är på och ingen av kokzonerna är aktiv eller när som helst under tillagningen.



Om du aktiverar funktionen medan hällen är av, ingen av kokzonerna är aktiv och det inte finns någon restvärme på kontrollpanelen, stängs funktionen av automatiskt efter några sekunder.

1. Tryck och håll in ① för att aktivera hällen.
2. Tryck på .
3. Om funktionen inte slås på som standard, tryck på Auto för att aktivera den.
4. Placera kokkärlet på hällen och välj en värmeinställning. Öka eller minska värmeinställningen efter behov.
Fläkten reagerar på kokzonens temperatur och ökar eller minskar fläkthastighetsnivån därefter. Fläktikonen med siffran som motsvarar fläkthastigheten visas.
5. Tryck på på en aktiverad kokzon för att stänga av kokzonen eller på ① för att stänga av hällen.

Auto kommer att köras under en tid, beroende på inställningsläge. Om restvärmen är låg kan även Breeze aktiveras. Fläkten fortsätter att fungera så länge som indikatorn för restvärme är synlig.



Fläkthastigheten kan justeras manuellt under tillagningen genom att trycka på > Manuell.

Inaktivera funktionen genom att trycka på > .

Om du avaktiverar hällen medan Auto är igång kommer funktionen att sparas till nästa tillagningssession.

Fläkttimer

Använd funktionen för att ange hur länge fläkten ska köras.

Det går inte att ställa in fläktens timer medan fläkten är avstängd.

1. Tryck på > .
2. Ställ in en tid för timern.
3. Tryck på OK för att starta timern.
Timern börjar räkna ned.

- När timern är klar stängs fläkten av.
- Det går att ställa in fläktens timer medan Auto är på. Om Auto inaktiverar fläkten innan den inställda tiden tar slut återställs timern.
- Om timern inaktiverar fläkten före Auto kommer funktionen att stängas av.
- I båda fallen aktiveras Auto nästa gång du sätter på hällen.

Boost

Denna funktion aktiverar köksfläkten vid maximal hastighet.

1. Tryck på  för att öppna fläktinställningar.
2. Tryck eller dra ditt finger till Boost för att aktivera funktionen.

En ljudsignal hörs.

3. Tryck på  för att öppna fläktinställningar vid behov.

Tryck eller dra ditt finger till 0-läget för att inaktivera funktionen vid behov.

Funktionen kan användas i upp till 8 minuter. Därefter ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Breeze

Funktionen ställer in köksfläkten på en extra låg hastighet. Fläkten körs på lägsta ljudnivå omedelbart efter aktivering. Använd den här funktionen efter tillagning för att ta bort eventuellt matos som blivit kvar.

För att aktivera funktionen när hällen är avstängd och restvärme  /  /  visas:

1. Tryck på  > Breeze.
2. Tryck på OK för att starta funktionen.

En signal ljuder.  visas på displayen.

3. Om du vill ställa in timern, tryck på  och sedan på .

4. Ställ in önskad tid för timern.

Standardtiden är inställd på 60 minuter.

När timern är klar stängs fläkten av automatiskt.

Självtorkande

Funktionen ställer automatiskt in köksfläkten så att den fortsätter att köras när du är klar med matlagningen och stänger av hällen. Fläkten körs på en minsta fläkthastighetsnivå i 20 minuter. Funktionen tar bort eventuellt matos som blivit kvar efter tillagningen.

När du använder hällen för första gången aktiveras funktionen som standard.

När funktionen är igång visas symbolen  på zonens översiktsskärm. Återstående drifttid visas på fläktens timerdisplay. Det går inte att justera den inställda tiden. När programmet är klart stängs fläkten av automatiskt.

För att stoppa funktionen medan den körs:

1. Tryck på .
 2. Tryck på .
- Köksfläkten stängs av.

För att inaktivera funktionen helt:

1. Tryck på  >  > Självtorkande.
2. Tryck på skjutreglaget för att inaktivera funktionen.



Vi rekommenderar att inte inaktivera funktionen och låta den köras utan avbrott under hela cykeln.

7. FLEXIBEL INDUKTIONSKOKZON



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 / Flex Bridge

Den flexibla induktionskokzonen består av fyra sektioner. Sektionerna kan kombineras till två kokzoner av olika storlek eller till en

stor kokzon. Du kan välja rätt kombination av kokzoner genom att anpassa läget till storleken på kokkärlet du vill använda. Det finns tre tillgängliga lägen: Standard / Big Bridge / Max Bridge.

1. Placera kokkärlet på kokzonerna.
2. Tryck på  > Flex Bridge. Du kan också använda genvägen *** som visas i zonöversikten.
3. Välj det läge som bäst passar storleken på ditt kokkärlet.
4. Ställa in en värmeinställning.

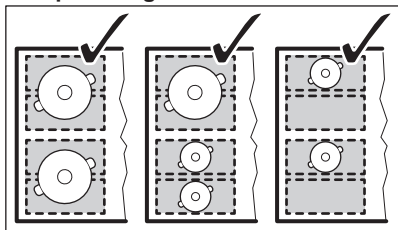


Du kan ställa in olika värmeinställningar för varje separat område som skapas av ett visst läge.

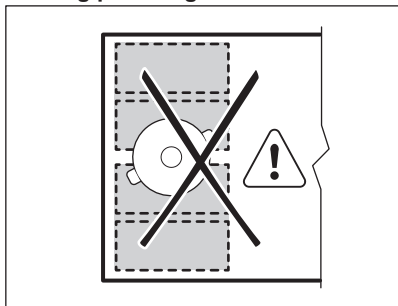
7.2 Flex Bridge standardläge

Detta läge kombinerar sektionerna i två tillagningsområden av samma storlek. De två områdena fungerar som oberoende kokzoner.

Rätt placering av kokkärlet:



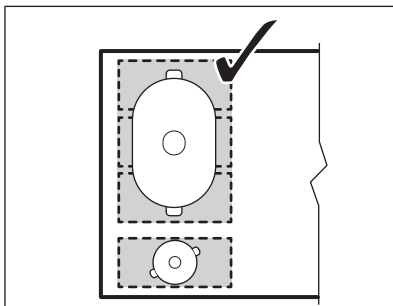
Felaktig placering av kokkärlet:



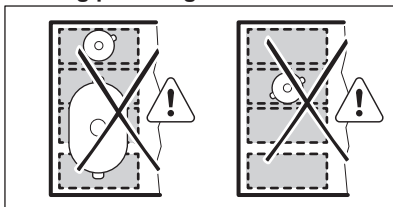
7.3 Flex Bridge Big Bridge-läge

Det här läget kombinerar de tre bakre sektionerna i en kokzon. Den främre enkla delen fungerar som en oberoende kokzon.

Rätt placering av kokkärlet:



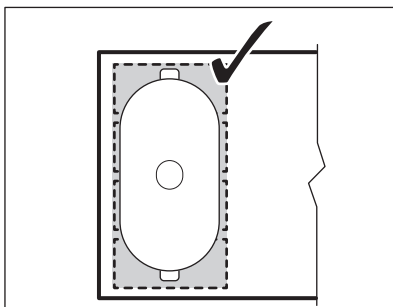
Felaktig placering av kokkärlet:



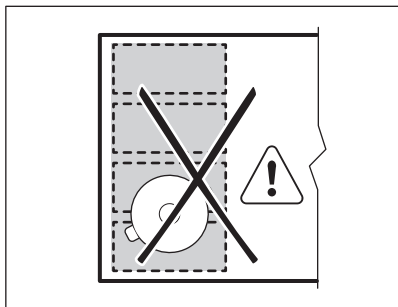
7.4 Flex Bridge Max Bridge-läge

Detta läge kombinerar alla sektioner för att bilda en stor tillagningsyta. Använd läget för att laga mat med en stor kastrull eller en plancha.

Rätt placering av kokkärlet:



Felaktig placering av kokkärlet:



8. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kokkärsl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kokkärsl.

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

Kokkärslsmaterial

- **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.

Kokkärsl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på den högsta värmeinställningen.

- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kokkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kokkärslmått. Ställ kokkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kokkärlets diameter. Använd kokkärsl med en bottediameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kokkärsl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.
 - Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kokkärsl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzoner". Undvik att ställa kokkärsl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.

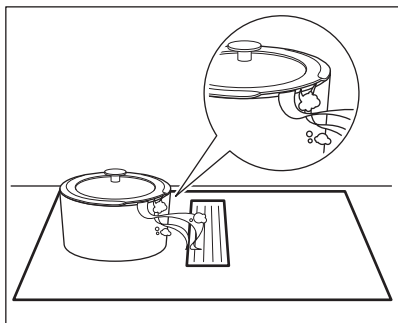


Se "Tekniska data".

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera matlagningen kan du använda de speciella ångventilerade

locken med dina kokkär. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot fläkten, vilket minimerar oönskade matlagning lukter och alltför hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera olika storlekar för att passa de vanligaste typerna av kokkär. Mer information finns på vår webbplats.



8.2 Buller under drift



Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten. Kokkärrelaterade ljud kan variera beroende på material och effekt.

Kokkärrelaterade ljud:

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effekt och kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- surrande ljud: du använder en hög effektnivå.

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker, kokkärlet detekteras när du har ställt det på hällen.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärlet detekterat.

8.3 Råd och tips för fläkten

- Du kan sätta kokkär på gallret när fläkten inte är igång. Det kommer inte att orsaka några skador.
- När Auto-läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje tillagning. Hastigheten ökar gradvis. Du kan även justera hastigheten manuellt efter behov.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

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



WARNING!

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



Trycket på den flexibla induktionshällen kan bli smutsigt eller ändra färg om kokkärren flyttas på ytan. Rengör området enligt beskrivningen.

9.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt

specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

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

9.3 Rengöring av kåpan

Galler

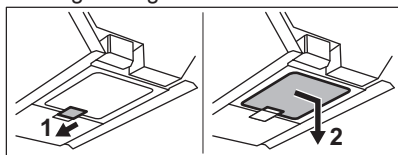
Gallret leder in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Gallret är tillverkat av . Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin. Torka av gallret med en mjuk trasa.

Droppbricka

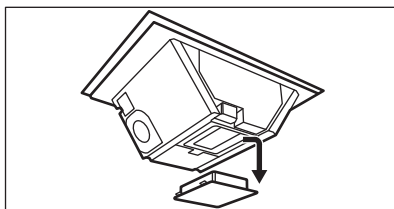
Det finns en droppbricka under huven. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Vatten kan när som helst droppa från huvsystemet ner på droppbrickan. Kom ihåg att tömma brickan regelbundet. Droppbrickan syns ovanifrån när du tar bort gallret och filterhuset tillsammans med filtren.

Innan du tar bort droppbrickan, se till att skydda innehållet i lådan eller skåpet under hällen från oavsiktligt spill.

1. För att komma åt droppbrickan, lås först upp mittspärren längst bak. Dra spärren i motsatt riktning. Ta tag i droppbrickan med båda händerna och skjut den försiktigt åt höger.



2. Flytta droppbrickan vertikalt nedåt. Var försiktig så att du inte spillar vatten.



3. Häll ut vattnet och skölj av droppbrickan. Du kan diska brickan för hand (med varmt vatten, diskmedel och en mjuk trasa/svamp) eller i diskmaskin (standardprogram).

WARNING!

Se till att ingen vätska kommer in i kåpan.

Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

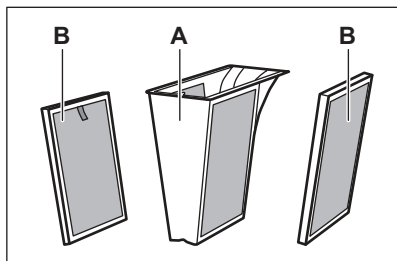
1. Stäng av fläkten.
2. Lyft upp gallret och rengör fläkten försiktigt med varmt vatten, en fuktig trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel.
3. Torka bort överflödigt vätska som samlats på undersidan av kåpan med en svamp eller torr trasa.
4. Rengör filtret vid behov (se "Rengöring av fläktfiltret"),
5. Töm droppbrickan vid behov.
6. Slå på fläkten, ställ in fläkthastigheten på 2 eller högre och låt den gå en stund för att få bort kvarvarande fukt.

9.4 Rengöring och regenerering av fläktfiltret

Filtreringsenheten består av följande element: fettfilter i kombination med fettfilterhuset **A** och de avtagbara kolfiltren med lång livslängd **B**.



Produkten måste alltid användas med alla filter som ingår i leveransen.



Fettfiltren **A** samlar upp fett, olja och matrester och hindrar dem från att komma in i fläktsystemet. Kolfilter med lång livslängd **B**, som innehåller aktivt kolskum, neutraliserar rök och matos.

Rengör filtret regelbundet och regenerera det regelbundet:

- Rengör fettfiltret **A** så snart det ansamlade fettet syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att du rengör filtren en gång i månaden eller oftare vid behov.
- Rengör kolfiltret med lång livslängd **B** endast när det uppbyggda fettet är synligt.
- Regenerera kolfiltret med lång livslängd **B** endast när meddelandet är på. Meddelandet visas i displayens huvudvy i form av en gul punktindikator. Det maximala antalet regenereringscykler är 7. Därefter måste filtren bytas ut mot nya.
- Dessutom har hällen en inbyggd räknare med aviseringsfunktion som påminner dig om att rengöra fettfiltren och regenerera kolfiltren med lång livslängd. Räknaren för meddelandet startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 140 timmars användning ett pop-up-fönster och pricken bredvid fläktsymbolen visas för att signalera att det är dags att rengöra fettfiltren **A** och regenerera kolfiltren med lång livslängd **B**. Punkten visas endast när fläkten är av och förblir synlig tills du återställer meddelandet eller byter ut filtret.



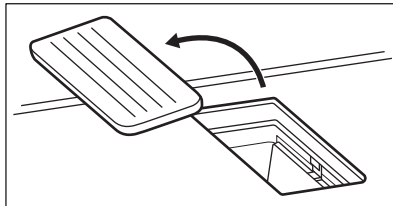
VARNING!

Smutsiga filter kan utgöra en brandrisk.

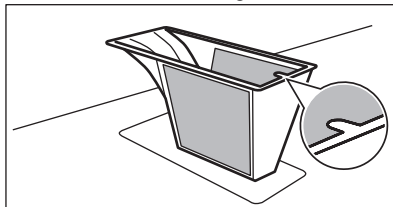
Demontering/återmontering av filtren

Filtren och filterhöljet sitter precis under gallret i mitten av hällen. Ta bort dem försiktigt eftersom de kan vara hala på grund av ansamlat fett.

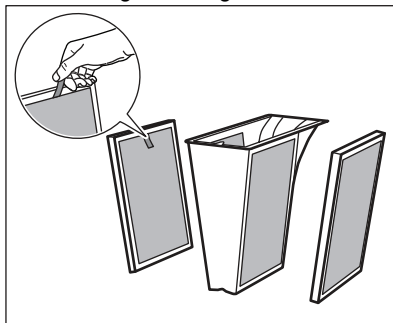
1. Ta bort gallret.



2. Ta ut fettfilterhuset genom att ta tag i det utstickande handtaget.



3. Ta ut kolfiltren med lång livslängd genom att ta tag i handtaget.



4. Sätt ihop filtreringsenheten igen efter rengöring:

- a. Skjut in kolfiltren med lång livslängd i fläktsystemet längs de inbyggda skenorna.
- b. Sätt sedan tillbaka fettfilterhuset inuti.
- c. Sätt på gallret igen.

Rengör fettfiltren och fettfilterhuset

1. Rengör fettfilterhuset med fettfiltren noggrant i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel och skölj därefter med varmt vatten. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester vid behov.
Du kan diska fettfiltren och fettfilterhuset i diskmaskinen i ett standardprogram med andra tallrikar i samma disk.



Beroende på typen av diskmedel och antalet diskprogram kan det naturligt förekomma en mild missfärgning på nätet. Detta påverkar inte fettfiltrets prestanda.

Du bör inte använda pappersdukar vid rengöring/torkning av filterkomponenterna.

2. Låt filtren torka i rumstemperatur under en viss tid.
3. Sätt tillbaka fettfilterhuset med dess fettfilter inuti.
4. Välj > > Filter. Välj filter och tryck på ÅTERSTÄLL.

Räknaren startar om.

Rengöring av kolfiltret med lång livslängd

1. Tvätta filtren försiktigt i varmt vatten utan rengöringsmedel. Rengöringsmedel kan skada kolfiltreringen. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort

matrester vid behov. Du kan också tvätta filtret i en diskmaskin i 65–70 °C (med ett program som varar längre än 90 min), utan diskmedel och utan disk i samma diskcykel efter du har tagit bort grov smuts.

2. Låt filtren torka i minst 24t vid rumstemperatur. Filtren måste torkas helt innan de återmonteras.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.

Regenerera kolfilter med lång livslängd

1. Rengör först filtren enligt beskrivningen ovan.
2. Sätt filtren i ugnen på 100 °C i 120 min. Placera filtren på det mellersta gallret. Använd en ugsfunktion utan fläkt.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.
4. Välj > > Filter. Välj filter och tryck på ÅTERSTÄLL.

Räknaren startar om.

9.5 Rengöra Matlagningstermometer

- Rengör Matlagningstermometer före den första användningen.
- Använd bara neutrala rengöringsmedel.
- Använd inte slipande produkter, repande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål.
- Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskin.
- Plasthandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar funktionen för Matlagningstermometer.

10. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingsschemat.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Pause är på.	Se "Daglig användning".
Displayen reagerar inte vid beröring.	Delar av displayen är täckt eller så har kastruller placerats för nära displayen. Det finns vätska eller något objekt på displayen.	Ta bort objekten. Flytta bort kastrullerna från displayen. Rengör displayen, vänta tills enheten har kallnat. Dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 1 minut.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touchkontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn under hällens yta vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
När du har aktiverat automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) värms hällen upp, stannar och startar sedan igen.	Detta är en säkerhetsfunktion för att säkerställa att Matlagningstermometer är i en kastrull för vilken automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) aktiverades.	Det är en normal funktion, ingen fel-funktion.
Du kan inte aktivera den högsta värmeinställningen.	En annan zon har redan ställts in på högsta värmeinställning.	Minska först effekten på den andra zonen.
	FlexPower-nivån är för låg.	Ändra maxeffekten i Meny. Se kapitlet "Före första användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Matlagningstermometer svarar inte eller displayen visar att Matlagningstermometer inte hittas.	Matlagningstermometer är urladdad eller Bluetooth ej inställd.	Ladda Matlagningstermometer. Anslut Matlagningstermometer till hällen via Bluetooth. Se "Hoppning och kalibrering av Matlagningstermometer".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen visar att vattnets temperatur är högre än 100 °C.	Du kalibrerade inte Matlagningstermometer eller så gjorde du det fel.	Kalibrera Matlagningstermometer igen. Se "Hopparning och kalibrering av Matlagningstermometer".
	Du hällde i för mycket salt i vattnet.	Salta inte i kokande vatten.
	Andra produkter använder samma frekvens och stör anslutningen.	Ta bort andra apparater som kan störa anslutningen. Se "Tekniska data".
Temperaturen på maten är inte som förväntat.	Matlagningstermometer är inte isatt på ett korrekt sätt.	Se till att mätpunkten sitter i den tjockaste delen av maten. Se "Daglig användning".
Den röda lampan på Matlagningstermometer blinkar.	Matlagningstermometer är urladdad eller skadad.	Ladda Matlagningstermometer. Kontakta ett auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
Hälsen detekterar signifikanta temperaturförändringar.	Du har tillsatt vatten eller flyttat kastrullen under tillagning.	Undvik att tillsätta vatten eller att flytta på kastrullen efter att funktionen har startat.
	Värmen i kastrullen kunde inte spridas jämnt, gäller speciellt tjocka vätskor.	Rör om regelbundet.
Kastrullen blir för varm eller maten blir klar för snabbt.	Du har använt en kastrull som är för liten.	Använd kastruller som är lika stora som den kokzonen du ska använda. Se "Tekniska data".
Du kan inte aktivera en funktion.	En annan funktion kanske används på samma kokzon, vilket gör att den inte kan användas.	Stoppa funktionen innan du startar en annan.
Automatiska program (Rätter eller FUNKTIONER) eller SousVide stoppar.	I början av en tillagningssession är vätskans temperatur i kastrullen högre än 40 °C. Kockärlat som används är mycket varmt.	Använd bara kalla vätskor. Förvärm inte kockärlat.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
Fel språk var inställt.	Du ändrade språket av misstag.	Följ instruktionerna i "Daglig användning", "Språk" för att ändra till rätt språk.
Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kockärlat.	Kockärlat står på fel plats på den flexibla induktionskokzonen.	Placera kockärlat i rätt läge på den flexibla induktionskokzonen. Placeringen av kockärlat beror på den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Se "Flexibel induktionskokzon".
	Diametern på kockärlats botten är felaktig för den aktiverade funktionen eller funktionsläget.	Använd kockkärl med en diameter som passar den aktiverade funktionen eller funktionsläget. Använd kockkärl med en diameter som är mindre än 160 mm på en sektion av den flexibla induktionskokzonen. Se "Flexibel induktionskokzon".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
En kokzon har avaktiveras.	Automatisk avstängning stänger av kokzonen.	Stäng av hällen och sätt på den igen. Se "Daglig användning".
 och ett meddelande visas.	Lås är på.	Se "Daglig användning".
E - U - O visas.	Barnlås är på.	Se "Daglig användning".
Effektnivåfältets blinkar.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
	Flex Bridge är på. En eller flera sektioner för funktionsläget som är igång täcks inte av kokkärlet.	Placera kokkärlet på rätt antal sektioner i funktionsläget som är igång eller byt funktionsläge. Se "Flexibel induktionskokzon".
 tänds.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Koppla bort hällen från eluttaget och kontrollera anslutningen. Se "Installation".
 tänds.	Zonens temperatursensor detekterar en för hög eller för låg temperatur.	Låt kokzonen svalna eller höj rumstemperaturen till över 15 °C. Kontakta ett auktoriserat servicecenter om problemet kvarstår.
 tänds.	Kylfläkten är blockerad.	Se till att ingenting blockerar fläkten. Om inget blockerar fläkten och problemet kvarstår, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
Uppvärmning av kokkärl varar längre än 5 min.	Kokkärlets botten är inte induktionskompatibel.	Använd kokkärl med lämplig botten (plan, magnetisk). Se "Råd och tips".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen genererar.	Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
Hällen kan inte ansluta till det trådlösa nätverket.	Routern blockerar nya WLAN-anslutningar.	Se till att routern tillåter nya användare. Starta om routern vid behov.
	Hällens trådlösa anslutning är inte aktiverad.	Aktivera WiFi. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös/appanslutning.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Routerns frekvens är inställd på 5 GHz.	Ändra routerinställningar till 2,4 GHz eller 2,4+5 GHz. Om routern endast stöder 5 GHz kan hållen inte anslutas.
	Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern närmare hållen. Använd en WiFi-förstärkare för att stärka signalen vid behov.
Du kan inte se hållen i WLAN-nätverkslistan i appinställningarna.	Hållen är redan ansluten till nätverket men kanske inte syns.	Koppla bort hållen från nätverket. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös/appanslutning.
Kontrollpanelen för fläkten blinkar och den startar inte eller stängs av.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Se avsnittet "Montering". Om fönsterbrytare redan finns, se till att den är korrekt installerad. Se installationshäftet. Tryck på valfri symbol. Fläkten fungerar igen.
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när fläktens funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt fläkten är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt fläkten är otillräcklig.	Stäng av fläkten och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut fläktens filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se "Underhåll och rengöring". Låt fläktsystemet torka under en dag och aktivera sedan fläkten igen.
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ångventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot kåpan. Se "Råd och tips" för information om de särskilda ångventilerade locken, som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
En gul punktindikator visas i displayens huvudvy.	Fläktens filter är övermättat.	Rengör och regenerera fläktiltret och återställ meddelandet. Se "Underhåll och rengöring".
En högre värmeinställning finns inte tillgänglig.	Effektreglering körs och minskar den maximala effekten.	Se "Daglig användning", Effektreglering.
Koka-funktionen startar inte.	Lasermarkeringen på Matlagningstermometer-spetsen är inte helt nedsänkt i vätska. Vattnet är för varmt. Matlagningstermometer är inte laddad.	Tillsätt mer vatten i kastrullen. Använd rumstempererat vatten. Ladda Matlagningstermometer innan du startar tillagningen.
Koka-funktionen fungerar felaktigt.	Temperaturavläsningen är felaktig eftersom Matlagningstermometer inte är kalibrerad.	Kalibrera Matlagningstermometer före den första tillagningen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Uppvärmning med Steka-funktion tar lång tid.	Kokkärlet är för litet, för tungt eller har en ojämn botten.	Se "Råd och tips".

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. 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 serviceboken.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell Y85CC490I
Typ 67 D4A 05 FD
Induktion 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 497 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW



11.2 WiFi anslutning

WiFi frekvens 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

11.3 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Boost [W]	Boost maximal koktid [min]	Kokkärldiameter [mm]
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180
Flexibel induktionskokzon	2300	3200	10	minst 105

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

11.4 Matlagningstermometer tekniska specifikationer

Matlagningstermometer är godkänd för användning i kontakt med mat.

Driftfrekvens	2400 - 2483,5 MHz
Maximal sändningseffekt	7 dBm
Temperaturområde	0 - 200°C
Mätcykel	2 sek

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	Y85CC490I	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	2	
Antal kokområden	1	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Höger fram Höger bak	14.5 cm 18.0 cm
Kokområdets längd (L) och bredd (B)	Vänster	L 45.8 cm B 21.4 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Höger fram Höger bak	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking)	Vänster	191.1 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

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

12.2 Spishäll – 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.

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i framläge	0.5 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

12.4 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s energimärknings- och ekodesignförfordningar för fläktar

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke	ELECTROLUX	
Modellbeteckning	Y85CC490I	
Årlig energiförbrukning - AECfläkt	32.7	kWh/a

Energieffektivitetsklass	A+	
Flödesdynamisk effektivitet - FDEfläkt	32.0	
Flödesdynamisk effektivitetsklass	A	
Belysningseffektivitet - LEfläkt	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEfläkt	85.1	%
Fettfiltreringseffektivitetsklass	B	
Minsta luftflöde under normal bruk	270.0	m³/h
Maximalt luftflöde under normalt bruk	550.0	m³/h
Luftflöde vid intensiv- eller boostinställning	650.0	m³/h
A-viktad ljud effekt på minimihastighet	50	db(A) re 1 pW
A-viktad ljud effekt på maximihastighet	66	db(A) re 1 pW
A-viktad ljud effekt vid intensiv- eller boostinställning	69	db(A) re 1 pW
Uppmätt effektförbrukning i frånläge - Po	0.49	W
Uppmätt effektförbrukning i standbyläge - Ps	-	W
Tilläggsuppgifter enligt (EU) nr 66/2014		
Tidsökningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindex - EEIfläkt	42.6	
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt - QBEP	286.7	m³/h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt - PBEP	449	Pa
Maximalt luftflöde - Qmax	650.0	m³/h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt - WBEP	111.9	W
Märkeffekt för belysningssystemet - WL	-	W
Genomsnittlig belysning över kokyten - Emedel	-	lux

Produkten har testats enligt: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Fläkt – energispartips

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

- När du börjar laga mat, ställ in fläkten på en låg hastighet. När tillagningen är klar, håll fläkten igång i några minuter.

- Öka endast fläkthastigheten för att bli av med stora mängder ånga eller os. Vi rekommenderar att du endast använder Boost-funktionen i extrema situationer.
- Rengör filtret regelbundet och byt ut det vid behov för att bibehålla dess effektivitet.
- Använd kanalsystemets maximala diameter för att optimera effektiviteten och minimera bruset.

13. MILJÖSKYDD

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

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







