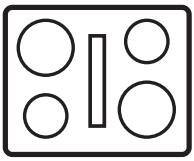
AEG

aeg.com/register



TCH74B01CB

DA Brugsanvisning | **Kogesektion** **2**

FI Käyttöohje | **Keittotaso** **29**

Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.

Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED....2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER....5
3. INSTALLATION....7
4. PRODUKTBESKRIVELSE....11
5. FØR BRUG FØRSTE GANG....13
6. DAGLIG BRUG....13
7. EKSTRAFUNKTIONER....17
8. RÅD OG TIP....18
9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING....21
10. FEJLFINDING....24
11. TEKNISKE DATA....26
12. ENERGIEFFEKTIV....26
13. MILJØHENSYN....28

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- Efter brug skal produktet slukkes med funktionsvælgeren - stol ikke på gryderegistreringen.
- ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Sørg for god luftventilation i lokalet, hvor apparatet er installeret for at undgå tilbagestrømning af gasser ind i lokalet fra apparater, der brænder gas eller andre brændstoffer, herunder åbne brande.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede, og at luften indsamlet af apparatet ikke transporteres til en kanal, der anvendes til udstødning af røg og damp fra andre apparater (centralvarmeanlæg, termosifoner, vandvarmere osv.).
- Når apparatet er aktivt sammen med andre apparater, må det maksimale vakuum i rummet ikke overstige 0,04 mbar.
- Rengør fedtfiltre regelmæssigt og fjern fedtaflejringer fra hvidevaren for at forhindre brandfare.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- Hvis apparatet er tilsluttet direkte til strømforsyningen, skal den elektriske installation være forsynet med en isoleringsenhed, der gør det muligt at afbryde apparatet fra strømmen på alle poler. Fuldstændig frakobling skal overholde betingelserne i overspændingskategori III. Middel til afbrydelse skal være indbygget i den faste ledningsføring i overensstemmelse med reglerne for ledningsføring.

- ADVARSEL: Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

⚠ ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Installér den ikke på en sådan måde, at udstødningsluft ledes ind i et væghulrum, medmindre det er designet til det formål.
- Ved kanalløs installation skal blæserudgangen placeres direkte mod væggen eller adskilles af en ekstra skabsvæg for at forhindre adgang til blæservingerne.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
  - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
  - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem hvidevarens bund og dele, som opbevares i skuffen.
- Fjern eventuelle separationspaneler, som er monteret i skabet under apparatet.

2.2 El-forbindelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker i henhold til forbindelsesdiagrammet eller installationshæftet.
- I tilfælde af udblæsningsinstallation og hvor tilbehøret medfølger eller er obligatorisk (vægventil, vindueskontakt og/eller vinduesåbner) skal alt elektrisk tilsluttes af en kvalificeret elektriker i henhold til forbindelsesdiagrammet eller installationshæftet.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.

- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Ventilationen skal kontrolleres med jævne mellemrum af en kvalificeret person.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezonerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug aldrig åben ild, når den integrerede emhætte er tændt.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.

- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Fjern aldrig gitteret eller emhættefilteret, når kogepladen med den integrerede emhætte er i brug.
- Brug aldrig den integrerede emhætte uden emhættefilteret.
- Dæk ikke indtaget på den integrerede emhætte med kogegrej.
- Åbn ikke bundlåget, når den integrerede emhætte eller produktet er i brug.
- For at undgå at små eller lette genstande fanges i den integrerede emhætte, må de ikke placeres i nærheden.
- Kogegrej af støbejerneller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

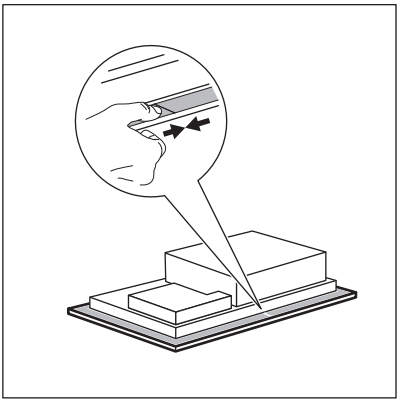
Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Fastgørelse af pakningen



Installation på køkkenbord

1. Rengør bordpladen rundt om udskæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

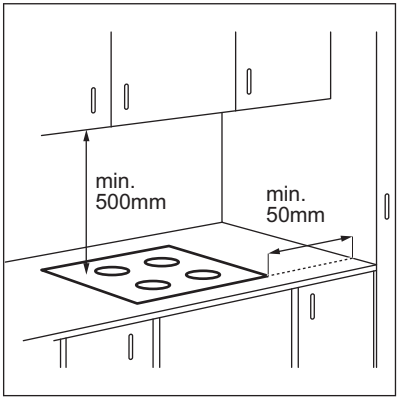
Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.4 Montering

Se installationshæftet for detaljerede oplysninger om, hvordan du monterer din kogeplade.

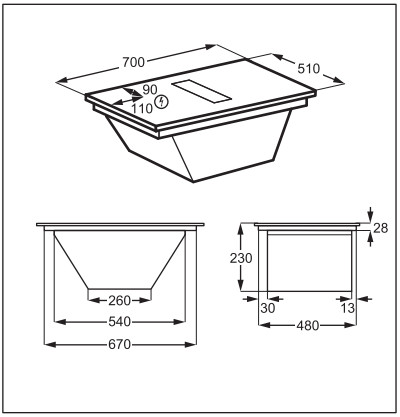
Følg kogepladens tilslutningsdiagram og vindueskontaktens tilslutningsdiagram (hvis relevant), som er vist i installationshæftet og/eller på mærkaterne under kogepladen.

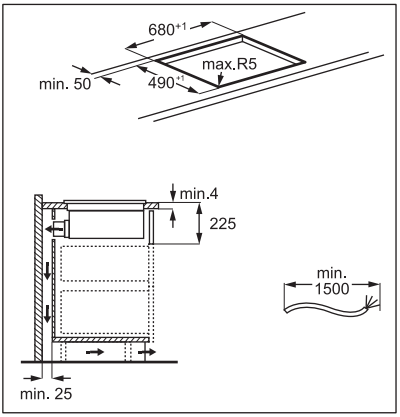
Kun for udvalgte lande
I tilfælde af installation med udsugning, kan en vindueskontakt være nødvendig (kontakt en autoriseret tekniker). Du skal købe den separat, da den ikke følger med emhætten. Vindueskontakten skal installeres af en autoriseret tekniker. Se installationshæftet.



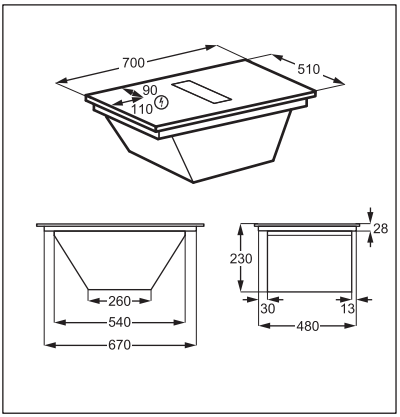
Hvis produktet installeres over en skuffe, kan kogepladens ventilation opvarme de ting, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

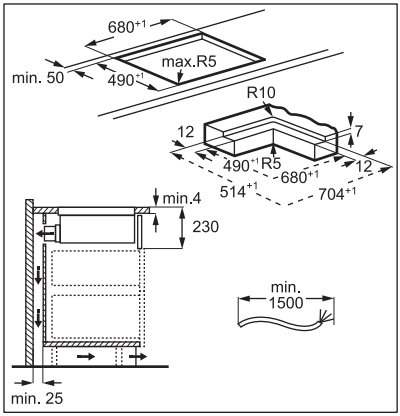
INSTALLATION OVEN PÅ BORDPLADE

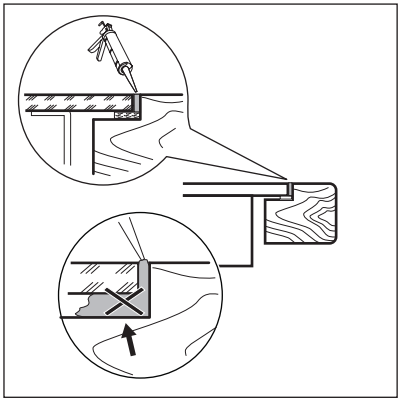




INTEGRERET INSTALLATION







Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG kogeplade med integreret emhætte 70 cm" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.

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

How to install your AEG Extractor Hob 70 cm

Samling af filterhus

Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der medfølger ved levering.

Før ibrugtagning skal du sørge for at indsætte kulfiltrene med lang levetid i huset med håndtagene vendt indad. Se “Rengøring af emhættefiltrene”. Når filterhuset er samlet,

skal du sætte det ind i emhættesystemet og anbringe gitteret på emhætten.

3.5 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med et tilslutningskabel.
- For at udskifte et beskadiget strømkabel skal du bruge en kabeltype, der kan modstå en temperatur på 125 °C eller derover.
- Den enkelte ledning skal have en diameter på mindst 1,5 mm².
- Tal med dit lokale servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

⚠ FORSIGTIG!

Forbindelser via kontaktstik er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

Undlad at bore eller lodde ledningsenderne. Det er forbudt.

⚠ FORSIGTIG!

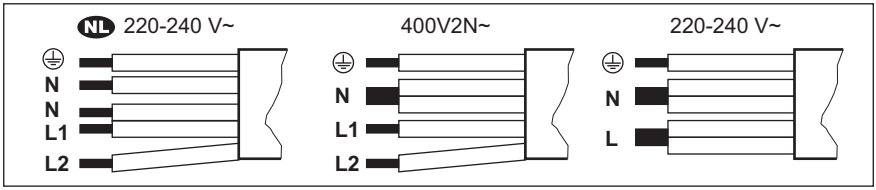
Undlad at tilslutte kablet uden kabelendehætte.

Enfaset forbindelse

1. Fjern hætten fra sorte, brune og blå ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de brune, sorte og blå kabelender.
3. Forbind enderne af sorte og brune kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).
5. Forbind enderne af to blå kabler.
6. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).

To-faset forbindelse

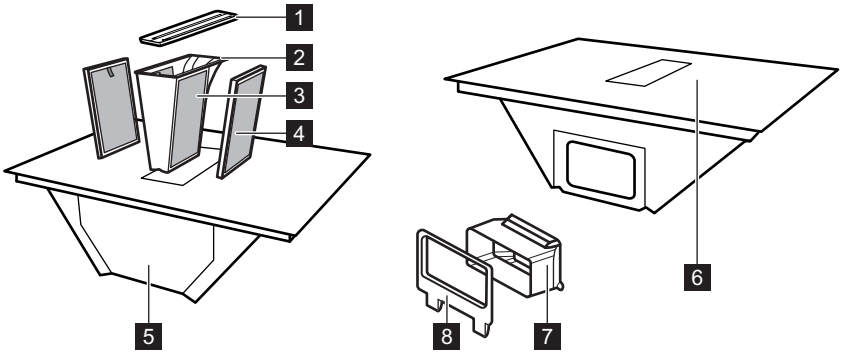
1. Fjern hætten fra de blå ledninger.
2. Fjern en del af isoleringen af de blå kabelender.
3. Forbind enderne af to blå kabler.
4. Sæt en ny hætte på enden af den delte ledning (specialværktøj påkrævet).



NL 220 - 240 V~		To-faset forbindelse:400 V2N~		Enfaset forbindelse: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² eller 3x4 mm²**	
⏚	Grøn - gul	⏚	Grøn - gul	⏚	Grøn - gul
N	Blå og blå	N	Blå og blå	N	Blå og blå
L1	Sort	L1	Sort	L	Sort og brun
L2	Brun	L2	Brun		

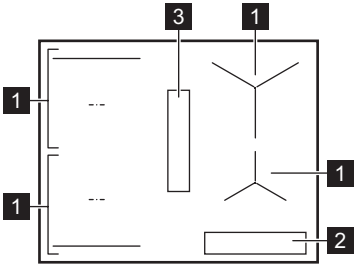
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Produktoversigt



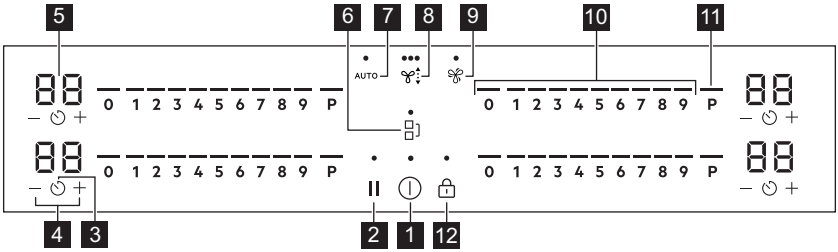
1 Gitter
2 Fedtfilterhuset
3 Fedtfilter (kan ikke fjernes)
4 Kulfilter med lang levetid
5 Drypbakke (under emhættesystemet)
6 Kogeplade
7 Adapter til luftkanal
8 Montering af luftkanal til bagvæggen

4.2 Oversigt over kogepladens overflade



1 Induktionskogezone
2 Betjeningspanel
3 Emhætte

4.3 Betjeningspanelets layout



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

	Sens-orfelt	Funktion	Beskrivelse
1	⏻	Tænd / Sluk	Tænder / slukker for produktet.
2	⏸	Pause	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
3	⏲	Timer	Indstil funktionen.
4	+ / −	-	Øger eller mindsker tiden.
5	-	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
6		Bridge	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
7	AUTO	Emhættens automatiske tilstand	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
8		Emhættens manuelle tilstand	For at aktivere/deaktivere funktionen og skifte mellem 3 blæserhastigheder.
9		Boost	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
10	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
11	P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
12	🔒	Lås / Børnesikring	Låser / låser op for betjeningspanelet.

4.4 Display kontrollamper

Kontrollampe	Beskrivelse
E + ciffer	Der er en funktionsfejl.
	Kulfilteret med lang levetid skal regenereres.
/ /	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Effektbegrænsning

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

Kogepladen er som standard indstillet til sit højest mulige effektniveau.

Sådan reduceres eller øges effektniveauet:

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

Effektniveauer

Se kapitlet “Tekniske data”.

⚠ FORSIGTIG!

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

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. DAGLIG BRUG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Aktivering og deaktivering

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

6.2 Gryderegistrering

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

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

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

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

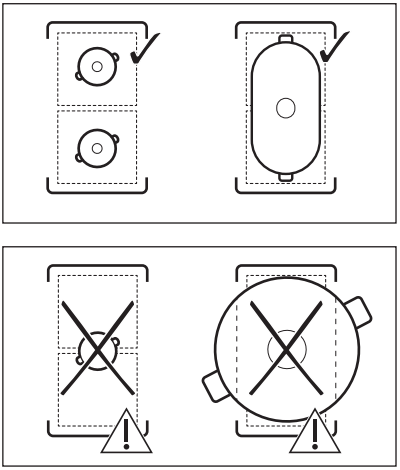
6.3 Brug af kogezonerne

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

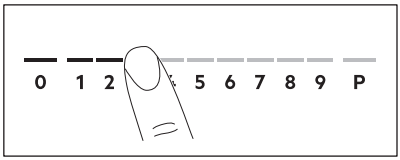
ⓘ

For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner"). Sørg for, at kogegrejet er velegnet til induktionskogesektioner. Få flere oplysninger om typer af kogegrej i "Råd og tips".

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



6.4 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.

Indikatorerne over kontrolpanelet vises op til det valgte varmetrin.

2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Se kapitlet “Tekniske data”.

Sådan aktiveres funktionen for en kogezone: Tryk på P.

Sådan slår du funktionen fra: Skift varmetrinnet.

6.6 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ **ADVARSEL!**

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

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

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

- fortsæt madlavning,

- holde varm,

- restvarme.

Kontrollampen kan også vises:
- for de tilstødende kogezoner, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezonen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezonen er kølet af.

6.7 Timer indstillinger

Nedtællingstimer

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

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

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på + eller — for at indstille tiden (00-99 minutter).

3. Tryk på ⏲ for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.

For at ændre tiden: Vælg kogesektion med ⏲ og tryk på + eller —.

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

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

Minutur

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

1. Tryk på ⏲.
2. Tryk på + eller — for at indstille timeren.

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

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

6.8 Effektstyring

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

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

6.9 Emhættefunktioner

> ⚠ **ADVARSEL!**
> Se kapitlerne om sikkerhed.

Manuel betjening

Emhætten kan fungere sammen med kogepladen under madlavning, men også når kogepladen er slukket.

1. Tryk på  for at aktivere emhætten.

Der udsendes et signal, og kontrollamper vises over symbolet.

2. Juster blæserhastigheden efter behov ved at trykke på symbolet. Kontrollamperne skifter for at afspejle den aktuelle blæserhastighed.
3. Tryk på  gentagne gange for at deaktivere emhætten, indtil kontrollamperne over symbolet forsvinder.

AUTO

Funktionen justerer automatisk emhættens blæserhastighed baseret på kogezonens temperatur. Funktionen er normalt aktiveret som standard.

AUTO tilstanden har fire indstillinger for blæserhastighed: H1-H4 (lav til intens). H4 er indstillet som standard. Du kan ændre tilstanden i indstillingerne. Se "Menustruktur".

Du kan aktivere funktionen, når kogepladen er tændt, og ingen af kogezonerne er tændt, eller når som helst under madlavning.

> ⓘ
> Hvis du slår funktionen til, mens kogepladen er slukket, ingen af kogezonerne er tændt, og der ikke er nogen synlig restvarme på betjeningspanelet, slukkes funktionen af sig selv efter nogle få sekunder.

1. Tryk og hold ⏻ nede for at aktivere kogepladen.
2. Hvis funktionen ikke er slået til som standard, skal du trykke på AUTO for at aktivere den.

Der udsendes et signal, og kontrollampen over symbolet vises.

3. Stil kogegrejet på kogepladen, og vælg et varmetrin. Øg eller sænk varmetrinnet efter behov.

Emhætten reagerer på temperaturen i kogezonen og øger eller sænker blæserhastigheden i overensstemmelse hermed. Kontrollamperne over emhættens symbol vises.

4. Tryk på 0 på kogepladens betjeningspanel for at deaktivere en kogezone eller ⏻ for at deaktivere kogepladen.

AUTO kører i et stykke tid afhængigt af den indstillede tilstand (H1-H4), og

ⓘ

Blæserhastigheden kan justeres manuelt under tilberedningen ved at trykke på .

For at deaktivere funktionen skal du trykke på AUTO. Der udsendes et signal, og kontrollampen over symbolet slukkes.

Hvis du slukker for kogepladen, mens AUTO kører, huskes funktionen til næste madlavning.

Boost

Funktionen aktiverer emhættens blæser på maksimal hastighed.

1. Tryk på for at aktivere funktionen.

Der udsendes et signal, og kontrollampen over symbolet vises.

2. Tryk på igen for at deaktivere funktionen, hvis det er nødvendigt.

Funktionen kan køre uafbrudt i maksimalt 8 minutter. Derefter ændres blæserhastigheden automatisk til 3. Du kan aktivere funktionen igen, hvis det er nødvendigt.

Auto Breeze

Funktionen indstiller automatisk emhætteblæseren til at fortsætte med at køre, når du er færdig med at tilberede maden og slukker for kogesektionen. Blæseren kører på en minimumshastighed i højst 20 minutter. Funktionen fjerner eventuelle lugte, der bliver hængende efter tilberedning.

Når du bruger kogepladen første gang, aktiveres funktionen som standard.

Når funktionen er aktiv, vises kontrollampen over AUTO. Når programmet er afsluttet, slukkes blæseren automatisk.

Sådan deaktiveres funktionen, mens den kører:

Tryk på AUTO eller .
Emhættens blæser deaktiveres.

Sådan deaktiveres funktionen fuldstændigt:

1. Gå ind i menuen: Tryk på ⏻, og hold den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på 🔒, og hold den nede.
2. Tryk på ⏲ på den forreste timer, indtil **dF** vises på displayet.
3. Tryk på + eller — på den forreste timer, indtil **Sluk (--)** vises.
4. Tryk på ⏻ for at afslutte.

ⓘ

Det anbefales ikke at deaktivere funktionen og lade den køre uafbrudt under hele programmets varighed.

6.10 Menustruktur

Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

Brugerindstillinger

Symbol	Indstilling	Mulige tilvalg
b	Lyd	Tænd / Sluk (--)
P	Effektbegrænsning	15 - 73
H	AUTO-funktion	1 - 4

Sym-bol	Indstilling	Mulige tilvalg
dF	Auto Breeze	Tænd / Sluk (--)
E	Alarm-/fejlhistorik	Listen over nylige alarmer/fejl.

For at indtaste brugerindstillinger skal du trykke på ⏻ og holde den nede i 3 sekunder. Tryk derefter på 🔒, og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for de venstre kogezoner.

Navigering i menuen: menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke ⏲ på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på + eller − på den forreste timer.

For at afslutte menuen: Tryk på ⏻.

OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.

ⓘ
Se "Menustruktur".

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

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

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen, hvis:

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

Forholdet mellem varmetrin / blæserhastighed og tiden efter, at produktet slukkes:

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

Indstilling af blæserhastighed	Emhætten deaktiveres efter
	10 timer

7.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner i brug til det laveste varmetrin. Emhættens blæserhastighed falder til 1. Når du aktiverer funktionen, mens emhætten kører i automatisk tilstand, reduceres blæserens hastighed ikke.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. **Aktiver funktionen ved at** trykke på ⏸.

Varmetrinnet sænkes til 1. Emhættens blæserhastighed falder til 1.

2. **Deaktiver funktionen ved at** trykke på ||.

Det forrige varmetrin /blæserhastighed vises.

7.3 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet/indstillingen for emhættens hastighed.

Indstil først varmetrinnet/emhættens hastighed.

Aktiver funktionen ved at trykke på 🔒.

Deaktiver funktionen ved at trykke på 🔒 igen.

ⓘ

Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.

7.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogepladen.

Sådan aktiveres funktionen: Tryk på ⏻. Indstil ikke varmetrin / emhætteindstilling.

Tryk og hold 🔒 nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med ⏻.

ⓘ

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

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på ⏻. Indstil ikke et varmetrin / emhætteindstilling.

Tryk og hold nede i 🔒 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med ⏻.

Tilberedning med funktionen aktiveret:

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

7.5 Bridge

ⓘ

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

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

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

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

Sådan slås funktionen fra: Tryk på ▪]. Kogesektionerne fungerer uafhængigt.

8. RÅD OG TIP

⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Kogegrej

ⓘ

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

Brug induktionskogezonerne med egnet kogegrej.

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

Kogegrejets materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogeplader, hvis:

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

Kogegrejets mål

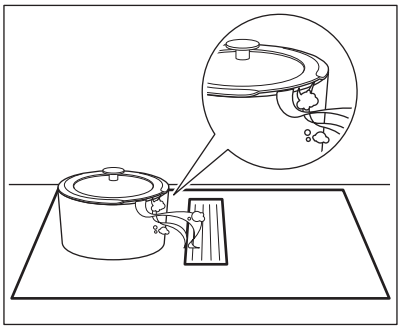
- Induktionskogezoner tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund. Se "Tekniske data" > "Specifikation af kogezoner" for de korrekte mål på kogegrejet. Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone.
- Effektiviteten af en kogezone er relateret til kogegrejets diameter. For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
  - Kogegrej med en diameter, der er mindre end størrelsen på en given kogezone, modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen, hvilket resulterer i langsommere opvarmning.
  - Af hensyn til sikkerheden og de optimale madlavningsresultater må der ikke bruges større kogegrej end angivet i “Specifikation af kogezoner”. Undgå at stille kogegrejet tæt på betjeningspanelet under tilberedningen. Det kan påvirke betjeningspanelet eller aktivere kogepladens funktioner ved et uheld.

ⓘ

Se under “Tekniske data”.

Dampventilerede låg

Du kan bruge de særlige dampventilerede låg sammen med dit kogegrej til at optimere madlavningen yderligere. Lågene er designet til at lede den damp, der produceres i gryden, mod emhætten, hvilket minimerer uønsket madlugt og overdreven fugt i køkkenet. Lågene kan købes separat i flere størrelser, så de passer til de fleste almindelige typer kogegrej. Besøg vores hjemmeside for flere oplysninger.



8.2 Lyde ved brug

ⓘ

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt. Lyde fra kogegrejet kan variere afhængigt af kogegrejets materiale og effektniveauet.

Lyde relateret til kogegrej:

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone med et højt effektniveau, og kogegrejet er lavet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- brummen: du bruger et højt effektniveau.

Lyde relateret til kogeplader:

- kliklyde: der sker en elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: blæseren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

8.3 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

8.4 Forenklet tilberedningsvejledning

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

ⓘ
Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.
2	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
2 - 3	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
3 - 4	Lav stuvede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
4 - 5	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
4 - 5	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
9	Kogning af vand, pasta, bruning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

8.5 Råd og tips til emhætten

- Du kan sætte gryder på gitteret, når emhætten ikke er tændt. Det vil ikke forårsage nogen skade.
- Når AUTO,tilstanden kører, starter blæseren ved en lav hastighed i begyndelsen af hver madlavning. Hastigheden øges gradvist. Du kan også justere hastigheden manuelt, hvis det er nødvendigt.

9. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraberen som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

⚠ ADVARSEL!

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

9.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

9.3 Rengøring af emhætten

Gitter

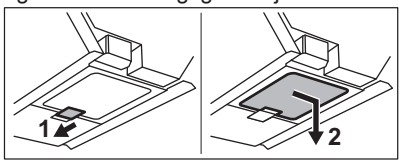
Gitteret leder luften ind i emhætten. Derudover beskytter det emhættesystemet og forhindrer fremmedlegemer i at falde ind ved et uheld. Gitteret er lavet af aluminium. Gitteret kan vaskes i hånden eller i en opvaskemaskine. Tør gitteret af med en blød klud.

Drypbakke

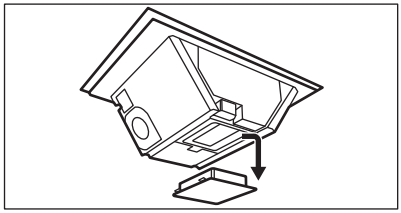
Der er en drypbakke under emhætten. Den opsamler den kondens, der dannes ved madlavning. Der kan til enhver tid dryppe vand fra emhættesystemet ned i drypbakken. Husk at tømme bakken regelmæssigt. Drypbakken kan ses ovenfra, når du fjerner gitteret og filterhuset sammen med filtrene.

Før du tilgår drypbakken, skal du sørge for at beskytte indholdet af skuffen eller skabet under kogepladen mod utilsigtet spild.

1. For at få adgang til drypbakken skal du først låse den midterste lås på bagsiden op. Skub låsen i den modsatte retning. Tag fat i drypbakken med begge hænder, og skub den forsigtigt til højre.



2. Flyt drypbakken lodret nedad. Pas på ikke at spilde vandet.



3. Hæld vandet ud, og skyl drypbakken. Du kan vaske bakken manuelt (med varmt vand, sæbe og en blød klud/svamp) eller i opvaskemaskinen (standardprogram).

⚠ ADVARSEL!

Sørg for, at der ikke kommer væske ind i emhætten.

Hvis vand eller andre væsker spildes inde i emhættesystemet:

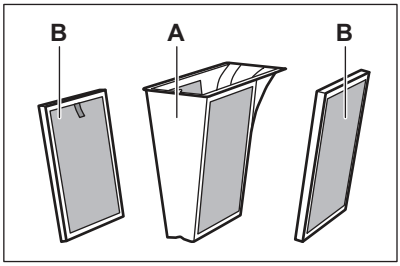
1. Sluk for emhætten.
2. Løft gitteret, og rengør forsigtigt emhætteområdet med varmt vand, en fugtig klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.
3. Tør den overskydende væske, der har samlet sig i bunden af emhættens hulrum, væk med en svamp eller en tør klud.
4. Rengør filteret, hvis det er nødvendigt (se "Rengøring af emhættefilteret").
5. Tøm drypbakken, hvis det er nødvendigt.
6. Tænd for emhætten, indstil blæserhastigheden til 2 eller højere, og lad den køre i et stykke tid for at fjerne den resterende fugt.

9.4 Rengøring og regenerering af emhættefiltrene

Filtreringsenheden består af følgende elementer: Fedtfiltre kombineret med fedtfilterhuset **A** og de aftagelige kulfiltre med lang levetid **B**.

ⓘ

Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der medfølger ved levering.



Fedtfiltrene **A** opsamler fedt, olie og madrester og forhindrer dette i at komme ind i emhættesystemet. Kulfiltrene med lang levetid **B**, der indeholder aktivt kulskum, neutraliserer mados og madlugt.

Rengør filtrene jævnligt, og regenerer dem regelmæssigt:

- Rengør fedtfiltrene**A**, så snart det opsamlede fedt er synligt. Rengøringshyppigheden afhænger af den mængde fedt og olie, der bruges i tilberedningen. Det anbefales at rengøre filtrene en gang om måneden eller oftere, hvis det er nødvendigt.
- Rengør kulfiltrene med lang levetid **B**, når det opbyggede fedt er synligt.
- Kulfiltrene med lang levetid **B** skal kun regenereres, når meddelelsen ⊛ vises. Det maksimale antal regenerationscykler er otte (ca. tre år). Derefter skal filtrene udskiftes med nye filtre.
- Derudover har kogepladen en indbygget tæller med en påmindelse om at rengøre fedtfiltrene og regenerere kulfiltrene med lang levetid. Tælleren for påmindelse starter automatisk, når du tænder emhætten første gang. Efter 140 timers brug begynder kontrollampen ⊛ at blinke for at signalere, at det er tid til at rengøre fedtfiltrene **A** og regenerere kulfiltrene med lang levetid**B**. Påmindelsen forbliver tændt i 30 sekunder, efter at du har slukket for emhætte og kogeplade. Meddelelsen blokerer ikke brugen af kogepladen.

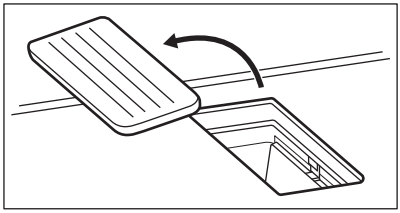
⚠ **ADVARSEL!**

Overmættede filtre kan udgøre en brandrisiko.

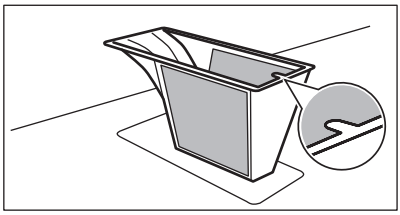
Afmontering/genmontering af filtre

Filtre og fedtfilterhuset sidder lige under gitteret i midten af kogepladen. Fjern dem forsigtigt, da de kan være glatte på grund af ophobet fedt.

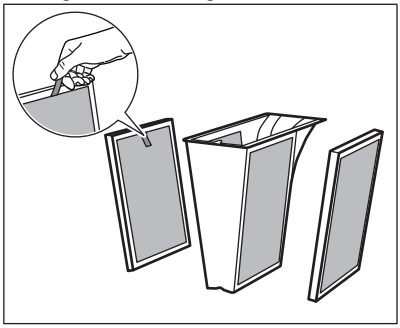
1. Fjern gitteret.



2. Tag fedtfilterhuset ud ved at tage fat i håndtaget, der stikker ud.



3. Tag kulfiltrene med lang levetid ud ved at tage fat i håndtaget.



4. Saml filterenheden igen efter rengøring:
   a. Skub kulfiltrene med lang levetid ind i emhættesystemet langs de indbyggede skinner.
   b. Sæt fedtfilterhuset i igen.
   c. Sæt gitteret på igen.

Rengøring af fedtfiltre og fedtfilterhus

1. Vask fedtfilterhuset forsigtigt i varmt vand med et mildt rengøringsmiddel sammen med fedtfiltrene. Skyl herefter med varmt vand. Du kan bruge en blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester, hvis det er nødvendigt.
   Du kan vaske fedtfiltrene og fedtfilterhuset i opvaskemaskinen på et standardprogram sammen med andet i samme opvask.

ⓘ

Afhængigt af sæbetype og antallet af gange i opvaskemaskinen, kan der naturligt forekomme mild misfarvning på filteret. Dette påvirker ikke fedtfilterets ydeevne.

Det anbefales ikke at bruge køkkenrulle til rengøring/tørring af filterkomponenterne.

2. Lad det tørre i et stykke tid ved stuetemperatur.
3. Sæt fedtfilterhuset med fedtfiltrene i igen.
4. Hvis meddelelsen ⊛ er tændt, skal du trykke på ✂ kortvarigt for at nulstille tælleren.

Tælleren genstarter.

Rengøring af kulfiltre med lang levetid

1. Vask filtrene forsigtigt med varmt vand uden rengøringsmidler. Rengøringsmidler kan beskadige kulfiltreringen. Du kan bruge en blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester, hvis det er nødvendigt. Alternativt kan du, efter fjernelse af snavs, som sidder ekstra godt fast på filtrene, vaske dem i opvaskemaskinen ved 65-70°C (på et program, der er længere end 90 min) uden opvaskemidler og service i samme fyldning.
2. Lad filtrene tørre i mindst 24t ved stuetemperatur. Filtrene skal være helt tørre, før de monteres igen.
3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten.

Regenerering af kulfiltre med lang levetid

1. Rengør først filtrene, som beskrevet ovenfor.
2. Placer filtrene i ovnen, og indstil den til 100°C i 120 min. Anbring filtrene på den midterste ovnribbe. Brug en ovnfunktion uden varmluft.
3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten.
4. Tryk kortvarigt på ✂ for at nulstille tælleren.

Tælleren genstarter.

10. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!
Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Hvad gør jeg, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 60 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezonerne.	De andre zoner bruger den maksimalt tilgængelige effekt. Din kogeplade virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezoner, der er tilsluttet samme fase. Se under “Effektstyring”.
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der lyder et akustisk signal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ⏻.	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se “Daglig brug”.
Kontrollampen over symbolet 🔒 lyser.	Børnesikring eller Lås er i brug.	Se "Børnesikring" og "Lås".

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Betjeningspanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så kogezonen dækkes helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug kogegrej, der er egnet til induktionskogeplader. Se “Råd og tips”.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til zonen.	Brug kogegrej med korrekt størrelse. Se under “Tekniske data”.
Opvarmning tager lang tid.	Kogegrejet er for lille og modtager kun en del af den effekt, der genereres af kogezonen.	For optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejsdiameter i "Tekniske data" > "Specifikation for kogezoner").
Emhætten kan ikke startes eller slukkes. Kontrollamperne over emhættens betjeningssymboler kan også blinke.	Blæseren kan slukke af sig selv under visse forhold, f.eks. når lokalet ikke er ordentligt ventileret.	Åbn vinduerne. Det kan være nødvendigt at installere vindueskontakten. Se "Montage". Hvis der allerede er en vindueskontakt, skal du kontrollere, at den er korrekt installeret. Se installationshæftet. Tryk på et symbol. Emhætten kører igen.
Blæseren fungerer ikke korrekt, når emhættens funktioner aktiveres.	Stuetemperaturen omkring emhætten er for høj. Der er utilstrækkelig luftcirkulation inde i og omkring emhætten.	Sluk for kogepladen, og tag stikket ud af kontakten. Vent mindst 10 sekunder, og sæt derefter stikket i igen. Andre forslag: Prøv at sænke temperaturen i rummet. Tag emhættefilteret ud, og fjern den resterende fugt fra indersiden af emhætten. Se "Vedligeholdelse og rengøring". Lad emhætten tørre i en dag, og aktiver derefter emhætten igen.
Den damp, der dannes under tilberedning, absorberes ikke tilstrækkeligt af emhætten.	Lågene på kogegrejet er ikke sat rigtigt på.	Hvis dit kogegrej ikke har ventilerede låg, skal du sørge for at vippe lågene, så den frigivne damp rettes mod emhætten. Se "Råd og tips" for oplysninger om de særlige dampventilerede låg, der anbefales til brug med den integrerede emhætte.
	Emhættens filter er overmættet.	Rengør og regenerer emhættefilteret, og nulstil meddelelsen. Se "Vedligeholdelse og rengøring".
og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

10.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Model TCH74B01CB:
Type 67 B4A 01 AD
Induktion 7.35 kW
Serienr. .....
AEG

PNC 949 598 072 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fremstillet i: Tyskland
7.35 kW

11.2 Specifikation for kogezoner

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

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

For optimal varmeoverførsel og tilberedningsresultater skal du bruge kogegrej med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse (dvs. den maksimale kogegrejdiameter i tabellen). Brug ikke kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

12. ENERGIEFFEKTIV

12.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning for kogeplader

Identifikation af model	TCH74B01CB
Type kogesektion	Indbygget kogesektion
Antal kogezoner	4
Opvarmningsteknologi	Induktion

Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	21.0 cm
	Forreste højre	14.5 cm
	Bageste højre	18.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	189.1 Wh/kg
	Bageste venstre	189.1 Wh/kg
	Forreste højre	180.2 Wh/kg
	Bageste højre	178.3 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

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

12.2 Kogesektion - Energibesparelse

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

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

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

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

12.4 Produktdatablad og produktoplysninger i henhold til EU's regler om energimærkning og miljøvenligt design for emhætte

Produktdatabladet i henhold til (EU) no 65/2014		
Leverandørens navn eller varemærke	AEG	
Modellkennung	TCH74B01CB	
Årligt energiforbrug - AECemhætte	32.7	kWh/år
Energieffektivitetsklasse	A+	
Hydraulisk effektivitet - FDEemhætte	32.0	
Klasse for hydraulisk effektivitet	A	
Belysningseffektivitet - LEemhætte	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklasse	-	
Fedtfiltreringseffektivitet - GFEemhætte	85.1	%

Fedtfiltreringseffektivitetsklasse	B	
Minimal luftstrøm under normal brug	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm under normal brug	550.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv hastighed eller turboindstilling	650.0	m³/t
A-vægtet lydeffektemission ved minimumshastighed	50	dB(A) re 1 pW
A-vægtet lydeffektemission ved maksimumshastighed	66	dB(A) re 1 pW
A-vægtet lydeffektemission ved intensiv hastighed eller turboindstilling	69	dB(A) re 1 pW
Målt energiforbrug i slukket tilstand - Po	0.49	W
Målt energiforbrug i standbytilstand - Ps	-	W
Yderligere oplysninger i henhold til (EU) no 66/2014		
Tidsforøgelsesfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks - EEIemhætte	42.6	
Målt luftstrøm i det optimale driftspunkt (BEP) - QBEP	286.7	m³/t
Målt lufttryk i det optimale driftspunkt - PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm - Qmaks	650.0	m³/t
Målt elektrisk effektoptag i det optimale driftspunkt - WBEP	111.9	W
Belysningssystemets nominelle effekt - WL	-	W
Belysningssystemets gennemsnitlige lysstyrke på kogefladen - Emiddle	-	lux

Apparat testet i overensstemmelse med: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Emhætte - Energibesparelse

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

- Når du starter tilberedningen, skal du indstille emhætteblæseren til en lav hastighed. Lad emhætten køre et par minutter, når tilberedningen er færdig.
- Forøg kun blæserhastigheden for at fjerne store mængder damp eller røg. Det anbefales kun at bruge Boost-funktionen i ekstreme situationer.
- Rengør emhættefilteret regelmæssigt, og udskift det, når det er nødvendigt for at opretholde dets effektivitet.
- Brug kanalsystemets maksimale diameter til at optimere effektiviteten og minimere støj.

13. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♺. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet 🗑, sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.

Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT....29
2. TURVALLISUUSOHJEET....32
3. ASENNUS....34
4. TUOTEKUVAUS....38
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ....40
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ....40
7. LISÄTOIMINNOT....44
8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA....46
9. HOITO JA PUHDISTUS....48
10. VIANMÄÄRITYS....51
11. TEKNISET TIEDOT....54
12. ENERGIATEHOKKUUS....54
13. YMPÄRISTÖNSUOJELU....56

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä sen säätimellä.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Varmista, että huoneen ilmanvaihto on hyvä. Muiden kaasulla tai polttoaineilla toimivien laitteiden tai avotulien kehittämät höyryt tai savu eivät saa päästä tilaan ilmastointikanavien kautta.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole tukoksia ja ettei laitteen keräämää ilmaa syötetä muiden laitteiden savun- ja höyrynpoistokanaviin (keskuslämmitysjärjestelmät, termosifonit, vedenlämmittimet, jne.).
- Kun laite toimii muiden laitteiden kanssa, huoneen alipaine saa olla korkeintaan 0,04 mbar.
- Puhdista liesituulettimen suodatin säännöllisesti ja poista rasvajäämät laitteesta tulipalovaaran välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, sähköjärjestelmään on asennettava eristyslaite, joka mahdollistaa virran katkaisemisen kaikista laitteen navoista. Täydellinen virran katkaisu on taattava ylijänniteluokan III määrityksien mukaisesti. Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.

- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemia keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

⚠ VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Laitetta ei saa asentaa niin, että ilma poistuu seinän sisään, ellei seinän syvennystä ole tarkoitettu tähän tarkoitukseen.
- Kanavattomaan asennukseen puhaltimen ulostulo on sijoitettava suoraan seinää vasten tai erotettava ylimääräisellä kaapin seinällä, jotta estetään pääsy puhaltimen siipiin.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
  - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
  - Varmista, että laitteen alaosan ja vetolaatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla kytkentäkaavion tai asennuskirjan mukaan..
- Poistoilma-asennuksen yhteydessä, ja jos varusteet ovat olemassa tai pakollisia (seinäventtiili, ikkunakytkin ja/tai ikkunanavaaja), sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla kytkentäkaavion tai asennuskirjan mukaisesti.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumenemisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.

- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia. Ammattitaitoisen henkilön on tarkistettava ilmanvaihto säännöllisesti.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina ”off”-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä koskaan käytä avotulta, kun integroitu liesituuletin on toiminnassa.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdyksen vaara.

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

⚠ VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

- Älä koskaan poista ritilää tai liesituulettimen suodatinta, kun integroitu liesituuletin tai laite on toiminnassa.
- Älä koskaan käytä integroitua liesituuletinta ilman sen suodatinta.
- Älä peitä integroidun liesituulettimen tuloaukkoa astioilla.
- Älä avaa pohjakantta, kun integroitu liesituuletin tai laite on toiminnassa.
- Älä aseta pieniä tai kevyitä esineitä integroidun liesituulettimen lähelle, jotta ne eivät jää jumiin laitteen sisälle.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

2.4 Hoito ja puhdistus

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

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

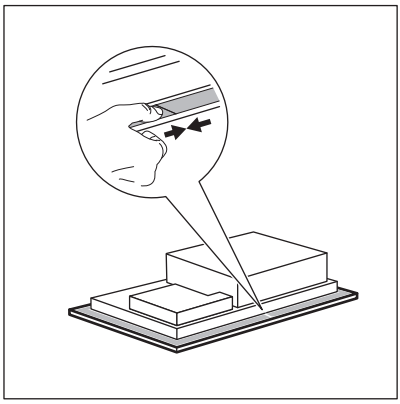
Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

3.3 Tiivisteen kiinnittäminen



Asennus tason päälle

1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

Integroitu asennus

1. Puhdista työtason huullokset.
2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raitojen on oltava samanpituiset kuin huullokset.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huullosten kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huullokseen. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

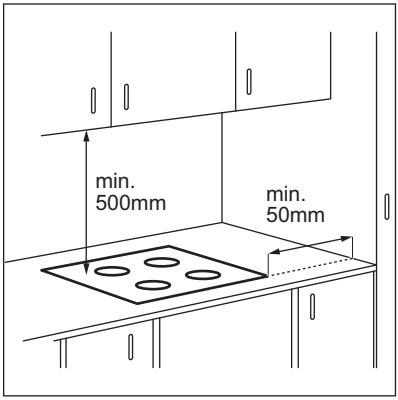
Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonia pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.4 Asennus

Katso lisätietoja keittotason asennuksesta asennusoppaasta.

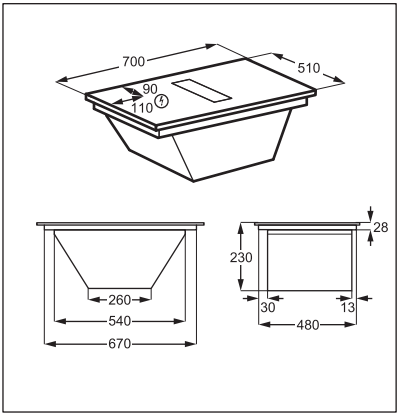
Seuraa asennusoppaassa ja/tai keittotason alapuolella olevissa tarroissa esitettyä keittotason kytkentäkaaviota ja (jos sovellettavissa) ikkunakytkimen kytkentäkaaviota.

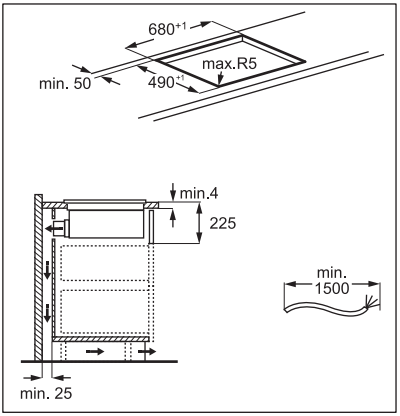
Vain tietyissä maissa
Poistoputkiasennuksen yhteydessä saattaa olla tarpeen asentaa ikkunakytkin (konsultoi valtuutettua teknikkoa). Se on ostettava erikseen, sillä sitä ei toimiteta keittotason mukana. Ikkunakytkimen voi asentaa vain valtuutettu asentaja. Katso lisätietoja asennusoppaasta.



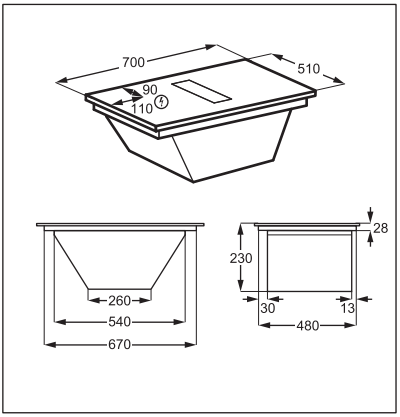
Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, keittotason ilmanvaihto voi lämmittää laatikossa säilytettävät tavarat kypsennyksen aikana.

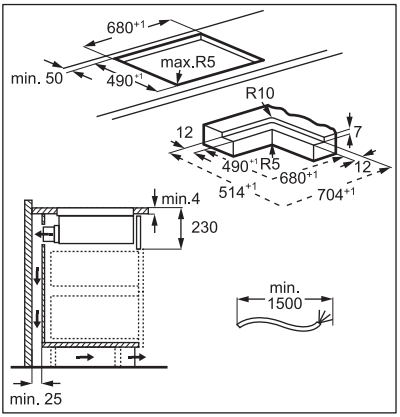
ASENNUS TASON PÄÄLLE

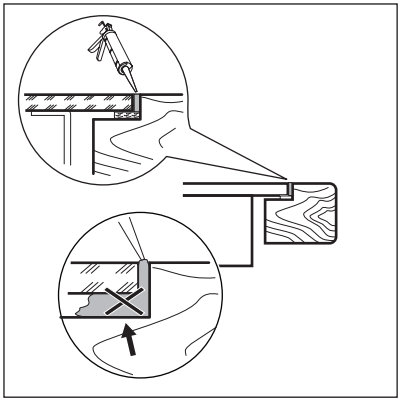




INTEGROITU ASENNUS







Etsi video-opastus ""AEG 70 cm:n induktiotaso liesituulettimen asennus"" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

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

How to install your AEG Extractor Hob 70 cm

Suodatinkotelon asennus
Laitetta on aina käytettävä kaikkien toimitukseen sisältyvien suodattimien kanssa.

Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että longLife hiilisuodattimet on asennettu kotelon sisälle niin, että kädensijat osoittavat sisäänpäin. Katso kohta ”Liesituulettimen suodattimen puhdistus”. Kun suodattimen kotelo on asennettu, aseta se liesituuletinjärjestelmään ja aseta ritilä liesituulettimeen.

3.5 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla.
- Vaihda vioittunut verkkokaapeli käyttämällä kaapelityyppiä, joka kestää vähintään 125 °C :n lämpötilan.
- Yksittäisen johtimen vähimmäishalkaisija on 1,5 mm².
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

⚠ HUOMIO!

Pistokeliitännät eivät ole sallittuja.

⚠ HUOMIO!

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

⚠ HUOMIO!

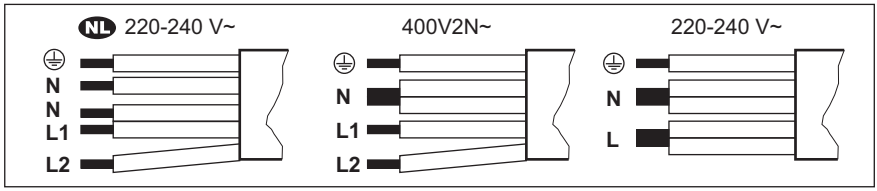
Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Yksivaiheinen liitäntä

1. Irrota johtimen holkki mustasta, ruskeasta ja sinisestä johdosta.
2. Irrota osa eristeestä ruskean, mustan ja sinisen johdon päästä.
3. Liitä mustan ja ruskean johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).
5. Liitä kahden sinisen johdon päät.
6. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).

Kaksivaiheinen liitäntä

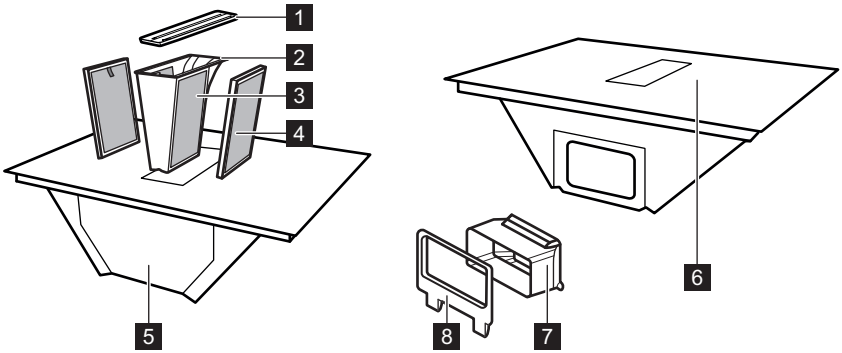
1. Irrota kaapeli ja holkki sinisistä johdoista.
2. Irrota osa eristeestä sinisten johtojen päästä.
3. Liitä kahden sinisen johdon päät.
4. Kiinnitä uusi johtimen holkki jaetun johdon päähän (edellyttää erikoistyökalun käyttöä).



NL 220 - 240 V~		Kaksivaiheinen liitäntä: 400 V2N~		Yksivaiheinen liitäntä: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm²		**5 x 1,5 mm² tai 4 x 2,5 mm²**		**5 x 1,5 mm² tai 3 x 4 mm²**	
⏚	Vihreä/keltainen	⏚	Vihreä/keltainen	⏚	Vihreä/keltainen
N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen	N	Sininen ja sininen
L1	Musta	L1	Musta	L	Musta ja ruskea
L2	Ruskea	L2	Ruskea		

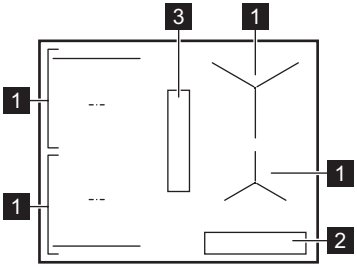
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Tuotteen yleiskatsaus



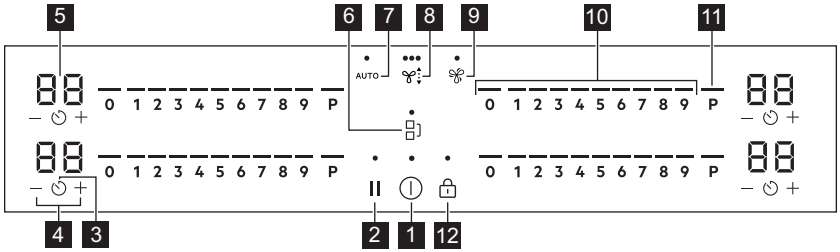
1. Ritilä
2. Rasvasuodattimen kotelo
3. Rasvasuodatin (kiinteä)
4. Pitkäikäinen hiilisuodatin
5. Tiputusalusta (liesituulettimen alla)
6. Keittotaso
7. Ilmakanavasovitin
8. Ilmakanavaliitin takaseinään

4.2 Keittoaluejärjestely



1. Induktiokeittoalue
2. Käyttöpaneeli
3. Liesituuletin

4.3 Ohjauspaneelin asettelu



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

	Koske-tuspai-nike	Toiminto	Kuvaus
1	⏻	Päällä / Pois päältä	Laitteen kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta.
2	⏸	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	⏲	Ajastin	Toiminnon asettaminen.
4	+ / −	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
5	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
6		Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
7	AUTO	Liesituulettimen automaattitila	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
8		Liesituulettimen manuaalinen tila	Toiminnon kytkeminen päälle / pois päältä ja puhaltimen kolmen nopeustason vaihtaminen.
9		Boost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
10	-	Ohjauspalkki	Tehotason säätäminen.
11	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.
12	🔒	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.

4.4 Näytön merkkivalot

Merkkivalo	Kuvaus
E + numero	Laitteessa on toimintahäiriö.
	Pitkäikäinen hiilisuodatin on regeneroitava.

Merkkivalo	Kuvaus
/ /	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Tehonrajoitus

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

Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdolliselle tehotasolle.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Siirry valikkoon: paina painiketta ⏻ 3 sekunnin ajan. Paina, ja pidä painettuna 🔒.
2. Paina ⏲ etuosan ajastimesta, kunnes P tulee näkyviin.
3. Aseta tehotaso painamalla ajastimen painiketta − / +.
4. Paina ⏻ poistuaksesi.

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

⚠ HUOMIO!

Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

- P73 – 7350 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W
- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Kytkentä toimintaan ja pois toiminnasta

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

6.2 Keittoastian havaitseminen

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

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

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

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

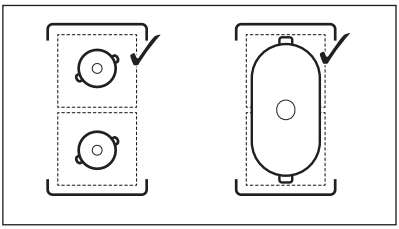
6.3 Keittoalueiden käyttäminen

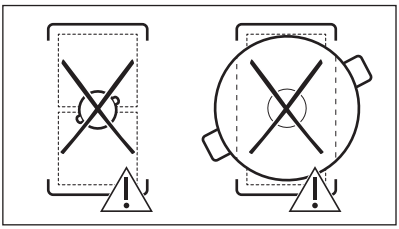
Aseta keittoastia valitun alueen keskelle. Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

ⓘ

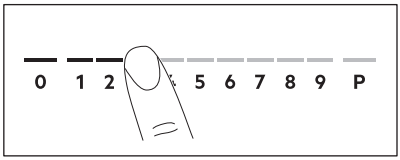
Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset"). Varmista, että keittoastia sopii induktiokeittotasoihin. Katso lisätietoa keittoastioiden tyypeistä osiosta ”Neuvoja ja vinkkejä”.

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





6.4 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa.

Säätöpalkin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät valittuun tehotasoon asti.

2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

6.5 PowerBoost

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

ⓘ

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan keittoalueeseen: kosketa P.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

6.6 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

⚠ **VAROITUS!**

/ / Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvissä.

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

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

- jatka kypsennystä,

- lämpimänä pito,

- jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

6.7 Ajastinvalinnat

Ajanlaskuajastin

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

Aseta valitun keittoalueen tehotaso ja sitten toiminto.

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

Ajan muuttaminen: valitse keittoalue painikkeella ⏲ ja paina + tai −.

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

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

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

Hälytinajastin

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

1. Paina ⏲.
2. Aseta kellonaika + tai − painikkeella.

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

Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina ⏲ ja −. Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

6.8 Tehonhallinta

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

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

6.9 Liesituulettimen toiminnot

> ⚠ **VAROITUS!**
>
> Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Manuaalinen käyttö

Liesituuletinta voidaan käyttää keittotason rinnalla kypsennyksen aikana ja silloin, kun keittotason virta on sammutettu.

1. Kytke liesituuletin toimintaan painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

2. Säädä puhaltimen nopeusasetusta tarpeen mukaan painamalla symbolia. Merkkivalot muuttuvat vastaamaan nykyistä puhaltimen nopeutta.
3. Kytke liesituuletin pois päältä painamalla  toistuvasti, kunnes symbolin yläpuolella olevat merkkivalot häviävät näkyvistä.

AUTO

Toiminto säätää automaattisesti puhaltimen nopeustason keittoalueen lämpötilan mukaan. Toiminto on yleensä käytössä oletusarvoisesti.

AUTO-tilassa on neljä puhaltimen nopeusvaihtoehtoa: H1–H4 (matalasta voimakkaaseen). H4 on asetettu käyttöön oletusarvoisesti. Voit muuttaa tilaa asetuksista. Katso lisätietoja kohdasta ”Valikkorakenne”.

Toiminnon voi poistaa käytöstä keittotason virran ollessa päällä, vaikka mikään keittoalueista ei olisi käytössä, tai milloin tahansa ruoanlaiton aikana.

ⓘ

Jos toiminto poistetaan käytöstä keittotason virran ollessa sammutettuna, kun mikään keittoalueista ei ole toiminnassa eikä käyttöpaneelissa ole havaittavissa olevaa jälkilämpöä, toiminto sammuu itsestään muutaman sekunnin kuluttua.

1. Kytke keittotaso toimintaan painamalla pitkään painiketta ⏻.
2. Jos toiminto ei ole oletusarvoisesti käytössä, ota se käyttöön painamalla AUTO-painiketta.

Äänimerkki kuuluu ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

3. Aseta keittoastia keittotasolle ja valitse tehoasetus. Lisää tai vähennä tehotasoa tarvittaessa.

Liesituuletin reagoi keittoalueen lämpötilaan nostaen tai laskien puhaltimen nopeutta vastaavasti. Liesituulettimen symbolin yläpuolella olevat merkkivalot syttyvät.

4. Poista keittotaso käytöstä painamalla keittotason säätöpalkin painiketta 0 tai ⏻.

AUTO toimii jonkin aikaa asetetun tilan (H1–H4) mukaan.

ⓘ

Puhaltimen tehoa voidaan säätää manuaalisesti kypsennyksen aikana painamalla .

Kytke toiminto pois käytöstä painamalla AUTO. Äänimerkki kuuluu, ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo sammuu.

Jos poistat keittotason käytöstä, kun AUTO on käynnissä, toiminto muistetaan seuraavaa kypsennystä varten.

Boost

Toiminto käynnistää liesituulettimen puhaltimen suurimmalla nopeudellaan.

1. Toiminto otetaan käyttöön painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu ja symbolin yläpuolella oleva merkkivalo syttyy.

2. Paina painiketta uudelleen toiminnon kytkemiseksi pois päältä tarvittaessa.

Toiminto toimii keskeytyksettä enintään 8 minuutin ajan. Sen ajan kuluttua puhaltimen nopeusasetukseksi tulee automaattisesti 3. Toiminnon voi tarvittaessa ottaa käyttöön uudelleen.

Auto Breeze

Toiminto asettaa liesituulettimen puhaltimen automaattisesti toimintaan kypsennyksen päätyttyä ja keittotason sammuttamisen jälkeen. Puhallin toimii miniminopeudella enintään 20 minuutin ajan. Toiminto poistaa jäljelle jääneet hajut kypsennyksen jälkeen.

Kun keittotasoa käytetään ensimmäisen kerran, toiminto kytkeytyy päälle oletusarvoisesti.

Kun toiminto on päällä, AUTO-toiminnon yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. Kun ohjelma on päättynyt, puhallin kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Toiminnon kytkeminen pois päältä sen ollessa käynnissä:

Paina painiketta AUTO tai .
Liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois toiminnasta.

Toiminnon kytkeminen kokonaan pois toiminnasta:

1. Siirry valikkoon: paina ja pidä alhaalla painiketta ⏻ 3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla 🔒.
2. Paina etuajastimen painiketta ⏲, kunnes näyttöön tulee näkyviin **dF**.
3. Paina + tai — etuosan ajastimesta, kunnes esiin tulee **Pois päältä (--)**.
4. Paina ⏻ poistuaksesi.

ⓘ

On suositeltavaa, ettei toimintoa poisteta käytöstä ja että se toimisi keskeytyksettä koko ohjelman ajan.

6.10 Valikkorakenne

Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

Käyttäjäasetukset

Merkki	Asetus	Mahdolliset lisätoiminnot
b	Ääni	Päällä / Pois päältä (--)
P	Tehonrajoitus	15 - 73
H	AUTO-tila	1 - 4
dF	Auto Breeze	Päällä / Pois päältä (--)
E	Hälytys-/virhehistoria	Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo.

Käyttäjäasetuksiin siirtyminen: paina ⏻ 3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen 🔒. Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

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

Valikosta poistutaan painamalla ⏻.

OffSound Control

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

ⓘ

Katso lisätietoja kohdasta ”Valikkorakenne”.

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

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

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

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

Tehoasetuksen / puhaltimen nopeusasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

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

Tuulettimen nopeusasetus	Liesituuletin kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut
	10 tuntia

7.2 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle. Liesituulettimen teho laskee asetukseen 1. Kun kytket toiminnon päälle liesituulettimen toimiessa automaattitilassa, liesituulettimen nopeus ei laske.

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

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

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

Tehotaso laskee arvoon 1. Liesituulettimen teho laskee asetukseen 1.

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

Aiempi tehoasetus / puhaltimen nopeusasetus tulee näkyviin.

7.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason / tuulettimen tahattoman nopeuden muuttamisen.

Määritä ensin lämpöasetus / tuulettimen nopeusasetus.

Kytke toiminto päälle painamalla painiketta 🔒.

Kytke toiminto pois päältä painamalla uudelleen 🔒.

ⓘ

Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.

7.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason ja liesituulettimen tahattoman käytön.

Toiminnon voi aktivoida seuraavasti: paina ⏻. Älä aseta mitään lämpöasetusta / liesituulettimen asetusta. Paina painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ⏻.

ⓘ

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

Toiminnon voi poistaa käytöstä seuraavasti: paina ⏻. Älä aseta mitään lämpöasetusta / liesituulettimen asetusta. Paina painiketta 🔒 kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ⏻.

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

7.5 Bridge

ⓘ

Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat. Lisätietoja ruoanlaittovälineiden oikeasta sijoittamisesta on kohdassa "Keittoalueiden käyttö".

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

Aseta ensin yhden vasemmalla olevan keittovyöhykkeen tehotaso.

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

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

8. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Ruoanlaittovälineet

ⓘ

Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasoilla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

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

Keittoastioiden materiaali

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

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

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

Keittoastian mitat

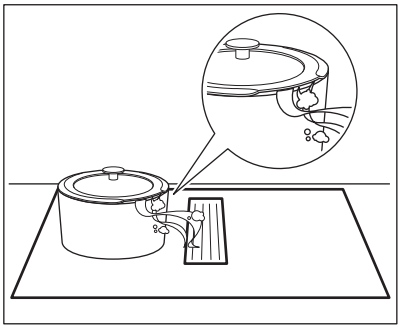
- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Katso keittoastian oikeat mitat kohdasta "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset". Aseta keittoastia valitun keittoalueen keskelle.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
  - Keittoastia, jonka halkaisija on asianmukaisen keittoalueen kokoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta, minkä takia se lämpenee hitaammin.
  - Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan ”Keittoalueiden tekniset tiedot” -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.

ⓘ

Katso kohta ”Tekniset tiedot”.

Höyryventtiilikansi

Voit hyödyntää liesituuletinta ruoanlaitossa vielä paremmin käyttämällä erityisiä höyryventtiilikansia keittoastioiden kanssa. Kannet on suunniteltu ohjaamaan kattilan sisällä muodostuva höyry liesituuletinta kohti, mikä minimoi toivomattomat kypsennyksen aiheuttamat hajut ja liiallisen kosteuden keittiöstä. Kansia voi ostaa erikseen erikokoisina ja yleisimpiin keittoastiatyyppeihin sopivina. Lisätietoja kotisivuillamme.



8.2 Äänet käytön aikana

ⓘ

Äänet ovat normaaleja eivätkä ne osoita mitään toimintahäiriötä. Keittoastioihin liittyvät äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalista ja tehotasosta riippuen.

Keittoastioihin liittyvät äänet:

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.

Keittotasoon liittyvät äänet:

- napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.
- sihinää, kuplimista: tuuletin toimii.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

8.3 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

8.4 Yksinkertaistettu kypsennysopas

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

ⓘ

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2	Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkkejä
2 - 3	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3 - 4	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
4 - 5	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
4 - 5	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
6 - 7	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissolet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhon sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
7 - 8	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
9	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistetut ranskalaiset.		
P	Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.		

8.5 Neuvoja ja vinkkejä liesituulettimen käyttöön

- Ritilän päälle voi asettaa pannuja, kun liesituuletin ei ole toiminnassa. Pannut eivät vahingoita liesituuletinta.
- Kun tila AUTO on toiminnassa, puhallin käynnistyy hiljaisella nopeudella aina ruoanlaiton alussa. Nopeus kiihtyy vähitellen. Tarvittaessa nopeutta voi myös säätää manuaalisesti.

9. HOITO JA PUHDISTUS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Yleistietoa

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

⚠ VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

9.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

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

9.3 Liesituulettimen puhdistus

Ritilä

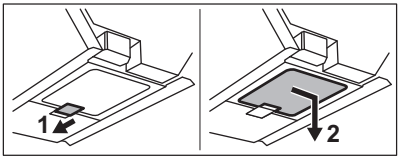
Ritilä johtaa ilman liesituulettimeen. Lisäksi se suojaa tuuletinjärjestelmää ja estää vieraiden esineiden putoamisen laitteen sisään vahingossa. Ritilä on valmistettu . Ritilän voi pestä käsin tai astianpesukoneessa. Pyyhi ritilä pehmeällä liinalla.

kaukalo

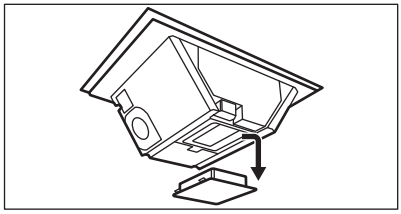
Liesituulettimen alla on kaukalo. Se kerää ruoanlaiton aikana tiivistyneen kosteuden. Liesituuletinjärjestelmästä voi milloin tahansa tippua vettä kaukaloon.. Muista tyhjentää alusta säännöllisesti. Tiputusalusta näkyy ylhäältä käsin, kun ritilä, suodattimen kotelo ja suodattimet on poistettu.

Ennen kaukalon käsittelyä on varmistettava, että liesituulettimen alla olevan laatikon tai kaapin sisältö on suojattu tahattomilta roiskeilta.

1. Pääset käsiksi kaukaloon avaamalla ensin takana sijaitsevan keskisalvan. Liu'uta salpaa vastakkaiseen suuntaan. Tartu kaukaloon molemmin käsin ja liu'uta sitä varovasti oikealle.



2. Siirrä kaukaloa pystysuoraan alaspäin. Varo, ettei vettä läiky.



3. Kaada vesi pois ja huuhtele kaukalo. Voit pestä alustan käsin (lämpimällä vedellä, saippualla ja pehmeällä liinalla/sienellä) tai astianpesukoneessa (vakio-ohjelmalla).

> ⚠ **VAROITUS!**
>
> Varmista, ettei liesituulettimeen pääse nestettä.

Jos vettä tai muita nesteitä roiskuu liesituuletinjärjestelmän sisään:

1. Katkaise virta liesituulettimesta.
2. Nosta ritilä ja puhdista liesituuletinalue huolellisesti lämpimällä vedellä, kostealla liinalla tai sienellä ja miedolla puhdistusaineella.
3. Pyyhi liesituulettimen sisätilan pohjalle kerääntynyt ylimääräinen neste sienellä tai kuivalla liinalla.
4. Puhdista suodatin tarvittaessa (katso kohta "Liesituulettimen suodattimen puhdistaminen").
5. Tyhjennä vesikaukalo tarvittaessa.
6. Käynnistä liesituulettimen virta, aseta puhaltimen nopeus vähintään tasolle 2 ja anna laitteen olla toiminnassa jonkin aikaa, jotta jäljellä oleva kosteus haihtuu.

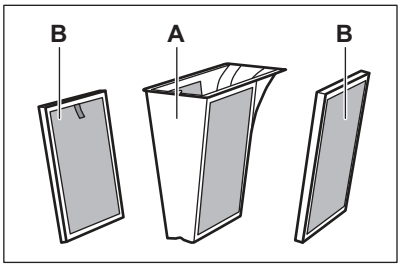
9.4 Liesituulettimen suodattimien puhdistus ja regenerointi

Suodatinyksikkö koostuu seuraavista osista: rasvasuodattimet yhdistettynä

rasvasuodattimen koteloon **A** ja irrotettavat

pitkäikäiset hiilisuodattimet **B**.

> ⓘ
>
> Laitetta on aina käytettävä kaikkien toimitukseen sisältyvien suodattimien kanssa.



Rasvasuodattimet **A** keräävät rasvaa, öljyä ja ruoanjätteitä ja estävät niiden pääsyn liesituuletinjärjestelmään. Pitkäikäiset

hiilisuodattimet **B** , jotka sisältävät aktiivihiilivaahtoa, neutraloivat savun ja ruoanlaiton hajut.

Puhdista suodattimet säännöllisesti ja regeneroi ne tasaisin väliajoin:

- Puhdista rasvasuodattimet heti, **A** kun niissä alkaa näkyä kerääntynyttä rasvaa. Puhdistustarve riippuu ruoanlaitossa käytetyn rasvan ja öljyn määrästä. Suodattimet on suositeltavaa puhdistaa kerran kuukaudessa tai tarvittaessa useamminkin.
- Puhdista pitkäikäiset hiilisuodattimet **B** vain silloin, kun rasvaa on kerääntynyt sen verran, että se on näkyvissä.
- Regeneroi pitkäikäiset

  hiilisuodattimet **B** vain, kun ilmoitus ⊛ on päällä. Regenerointijaksojen enimmäismäärä on 8 (noin 3 vuotta). Sen ajan jälkeen suodattimet on vaihdettava uusiin.
- Lisäksi keittotasossa on sisäänrakennettu laskuri, joka ilmoittaa rasvasuodattimien puhdistamisesta ja pitkäikäisten hiilisuodattimien regeneroimisesta. Laskuri käynnistyy automaattisesti, kun liesituuletin käynnistetään ensimmäisen kerran. 140 käyttötunnin jälkeen

  merkkivalo ⊛ alkaa vilkkua ilmoittaen,

  että on aika puhdistaa rasvasuodattimet **A** ja regeneroida pitkäikäiset hiilisuodattimet

  B. Ilmoitus pysyy päällä 30 sekunnin ajan sen jälkeen, kun liesituuletin ja keittotaso on poistettu käytöstä. Ilmoitus ei estä keittotason käyttöä.

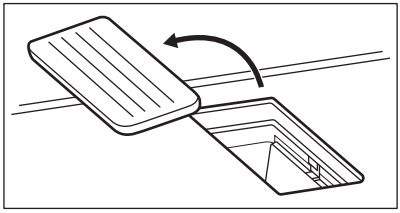
⚠ VAROITUS!

Likaiset ja rasvaiset suodattimet voivat aiheuttaa tulipalon.

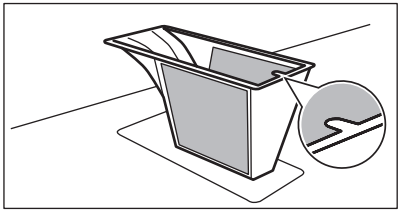
Suodattimien irrottaminen / paikalleen asettaminen

Suodattimet ja rasvasuodattimen kotelo sijaitsevat keittotason keskellä olevan ritilän alapuolella. Poista varovasti, sillä ne voivat olla liukkaita kertyneen rasvan vuoksi.

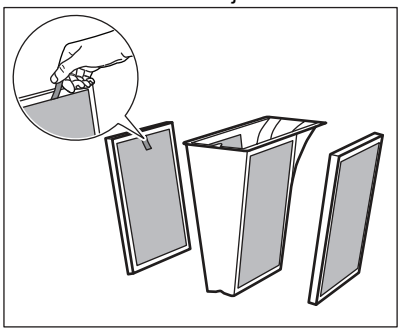
1. Poista ritilä.



2. Irrota rasvasuodattimen kotelo tarttumalla ulos työntyvään kädensijaan.



3. Irrota pitkäikäiset hiilisuodattimet tarttumalla kädensijaan.



4. Laita suodatin takaisin puhdistuksen jälkeen:

   a. Liu'uta pitkäikäiset hiilisuodattimet liesituuletinjärjestelmän sisälle sisäänrakennettuja kannattimia pitkin.

b. Aseta rasvasuodattimen kotelo takaisin sisään.
c. Aseta ritilä takaisin päälle.

Rasvasuodattimien ja rasvasuodattimen kotelon puhdistaminen

1. Pese rasvasuodattimen kotelo sekä rasvasuodattimet huolellisesti lämpimässä vedessä miedolla puhdistusaineella ja huuhtele sitten lämpimällä vedellä. Voit tarvittaessa poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla.
   Voit pestä rasvasuodattimet ja rasvasuodattimen kotelon astianpesukoneessa vakio-ohjelmalla muiden astioiden kanssa samassa koneellisessa.

ⓘ

Konetiskiaineen tyypistä ja pesukertojen lukumäärästä riippuen verkko voi luonnollisesti värjääntyä hieman. Tämä ei vaikuta rasvasuodattimen toimintaan.

   Paperipyyhkeiden käyttöä ei suositella suodatinosien puhdistamiseen/ kuivaamiseen.
2. Anna sen kuivua jonkin aikaa huoneenlämmössä.
3. Aseta rasvasuodattimet sisältävä rasvasuodattimen kotelo takaisin sisään.
4. Jos ilmoitus ⊛ on päällä, nollaa laskuri painamalla lyhyesti ✂.

Laskuri käynnistyy uudelleen.

Pitkäikäisten hiilisuodattimien puhdistaminen

1. Pese suodattimet huolellisesti lämpimällä vedellä ilman puhdistusaineita. Pesuaineet voivat vahingoittaa hiilisuodatusosia. Voit tarvittaessa poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla. Vaihtoehtoisesti voit raskaan lian poistamisen jälkeen pestä suodattimet myös astianpesukoneessa 65–70 °C:n lämpötilassa (yli 90 min - ohjelmalla) ilman pesuaineita ja ilman, että astioita on samassa pesuerässä.
2. Jätä suodattimet kuivumaan vähintään 24t ajaksi huoneenlämmössä. Suodattimien pitää antaa kuivua kokonaan ennen takaisin asettamista.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään.

Pitkäikäisten hiilisuodattimien regenerointi

1. Puhdista suodattimet ensin edellä kuvatulla tavalla.
2. Aseta uunin lämpötilaksi 100 °C ja anna suodattimien olla uunissa 120 min. Aseta suodattimet paistoritilälle keskitasolle. Käytä uunia ilman tuuletintoimintoa.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään.
4. Nollaa laskuri painamalla lyhyen aikaa painiketta ✂.

Laskuri käynnistyy uudelleen.

10. VIANMÄÄRITYS

⚠ **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Käyttöhäiriöt...

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

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kuumennus kestää pitkään.	Liian pieni keittoastia saa vain osan keittoalueen tehosta.	Optimaalisen lämmönsiirron varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo kohdassa "Tekniset tiedot" > "Keittoaluemääritykset").
Liesituuletin ei käynnisty tai sammuu. Myös liesituulettimen painikkeiden yläpuolella olevat merkkivalot voivat vilkkua.	Puhaltimen virta voi sammua itsestään tietyissä olosuhteissa, esim. kun huonetta ei tuuleteta kunnolla.	Avaa ikkuna. Sinun on ehkä asennettava ikkunan kytkin. Katso kohta "Kokoaminen". Jos ikkunan kytkin on jo käytössä, varmista, että se on asennettu oikein. Katso lisätietoja asennusoppaasta. Paina mitä tahansa symbolia. Liesituuletin toimii jälleen.
Liesituulettimen puhallin ei toimi kunnolla, kun liesituulettimen toiminnot kytketään toimintaan.	Liesituulettimen ympäristölämpötila on liian korkea. Ilma ei kierrä riittävästi liesituulettimen sisällä ja ympärillä.	Kytke keittotaso pois toiminnasta ja irrota se verkkovirrasta. Odota vähintään kymmenen sekuntia ja liitä se sitten takaisin. Muita ehdotuksia: Yritä jäähdyttää ympäröivän alueen lämpötila. Ota liesituulettimen suodatin ja poista jäännöskosteus sen sisältä. Katso kohta "Hoito ja puhdistus". Jätä liesituuletinjärjestelmä kuivumaan vuorokauden ajaksi ja kytke liesituuletin sitten uudelleen toimintaan.
Ruoanlaiton aikana syntyvä höyry ei poistu kunnolla liesituulettimen kautta.	Keittoastian kannet eivät ole kunnolla paikoillaan.	Jos keittoastiassa ei ole tuuletusaukollisia kansia, käännä kannet niin, että poistuva höyry ohjautuu liesituuletinta kohti. Katso lisätietoja integroidun liesituulettimen kanssa käytettäväksi suositeltavista erityisistä höyrytuuletuskansista kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
	Liesituulettimen suodatin on ylikyllästynyt.	Puhdista ja regeneroi liesituulettimen suodatin ja nollaa ilmoitus. Katso kohta "Hoito ja puhdistus".
E ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos E syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

10.2 Jos ratkaisua ei löydy…

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

11. TEKNISET TIEDOT

11.1 Arvokilpi

Malli TCH74B01CB:
Tyyppi: 67 B4A 01 AD
Induktio 7.35 kW
Sarjanro .....
AEG

PNC 949 598 072 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistettu: Saksa
7.35 kW

11.2 Keittoaluemääritykset

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

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

Optimaalisen lämmönsiirron ja kypsennystuloksen varmistamiseksi käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa keittoalueen kokoa (eli keittoastian enimmäishalkaisijan arvo taulukosta). Älä käytä keittoalueen halkaisijaa suurempaa keittoastiaa.

12. ENERGIATEHOKKUUS

12.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen mukaisesti

Mallin tunniste		TCH74B01CB
Keittotason tyyppi		Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittovyöhykkeiden lukumäärä		4
Kuumennusteknologia		Induktio
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä	21.0 cm
	Vasen takana	21.0 cm
	Oikea edessä	14.5 cm
	Oikea takana	18.0 cm

Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty vastaaviin keittovyöhykkeisiin.

12.2 Keittotaso – Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

12.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

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

12.4 Liesituulettimen tuotetietolomake ja tuotetiedot Euroopan unionin energiamerkintä- ja ekologisen suunnittelun ja asetusten mukaan

Tuoteseloste asetuksenasetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti		
Tavarantoimittajan nimi tai tavaramerkki	AEG	
Mallitunniste	TCH74B01CB	
Vuotuinen energiankulutus - AEChood	32.7	kWh/vuosi
Energiatehokkuusluokka	A+	
Virtausdynaaminen hyötysuhde - FDEhood	32.0	
Virtausdynaamisen hyötysuhteen luokka	A	
Valotehokkuus - LEhood	-	lux/W
Valotehokkuusluokka	-	
Rasvansuodatuksen erotusaste - GFEhood	85.1	%
Rasvansuodatuksen erotusasteen luokka	B	
Ilmavirta tavanomaisen käytön vähimmäisteholla	270.0	m³/h
Ilmavirta tavanomaisen käytön enimmäisteholla	550.0	m³/h
Ilmavirta teho- tai boost-toiminnolla	650.0	m³/h

A-painotettu ääniteho vähimmäisnopeudella	50	db(A) re 1 pW
A-painotettu ääniteho enimmäisnopeudella	66	db(A) re 1 pW
A-painotettu ääniteho teho- tai boost-nopeudella	69	db(A) re 1 pW
Mitattu tehonkulutus pois päältä -tilassa - Po	0.49	W
Mitattu tehonkulutus valmiustilassa - Ps	-	W
Lisätiedot asetuksen (EU) 66/2014 mukaisesti		
Ajan korotuskerroin - f	0.8	
Energiatehokkuusindeksi - EEIhood	42.6	
Mitattu ilmavirta parhaan hyötysuhteen pisteessä - QBEP	286.7	m³/h
Mitattu ilmanpaine parhaan hyötysuhteen pisteessä - PBEP	449	Pa
Suurin ilmavirta - Qmax	650.0	m³/h
Mitattu sähkön ottoteho parhaan hyötysuhteen pisteessä - WBEP	111.9	W
Valaistusjärjestelmän nimellisteho	-	W
Valaistusjärjestelmän keskimääräinen valaistusvoimakkuus keittopinnalla - Emiddle	-	lux

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Uuni – Energiansäästö

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun aloitat ruoanlaiton, aseta liesituuletin alhaiselle nopeudelle. Kun lopetat ruoanlaiton, pidä liesituuletin käynnissä vielä muutaman minuutin ajan.
- Lisää liesituulettimen nopeutta vain päästäksesi eroon suurista höyry- tai savumääristä. Suosittelemme, että käytät Boost-toimintoa vain äärimmäisissä tapauksissa.
- Puhdista liesituulettimen suodatin säännöllisesti ja vaihda se tarvittaessa sen tehokkuuden ylläpitämiseksi.
- Käytä kanavajärjestelmän suurinta halkaisijaa tehokkuuden optimoimiseksi ja melun minimoimiseksi.

13. YMPÄRISTÖNSUOJELU

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

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

aeg.com

701132240-A-272024

