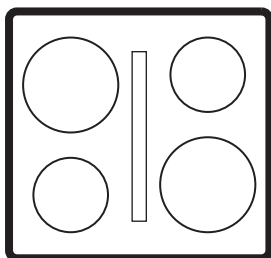


# AEG



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



TT8PCG33CZ

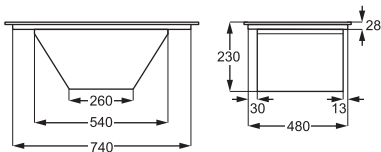
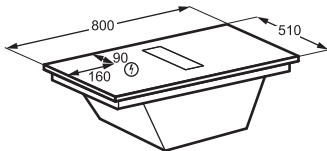
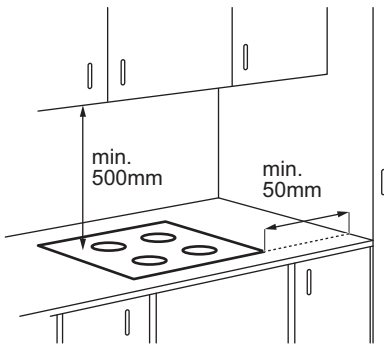
## INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



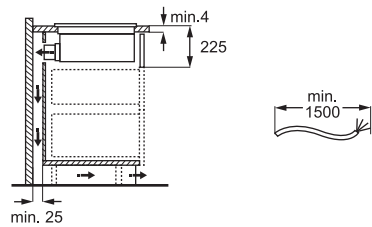
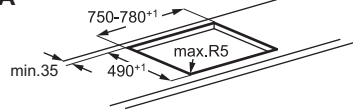
**YouTube**

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

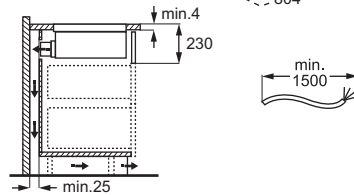
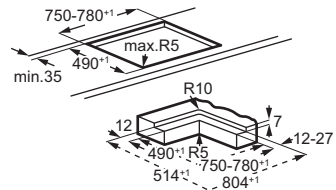
How to Install your  
AEG/Electrolux Extractor Hob

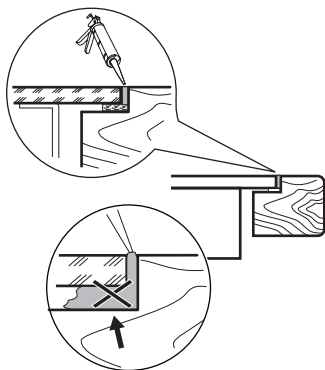


**A**



**B**





## DANSK

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....  | 3  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....  | 6  |
| 3. MONTERING.....              | 8  |
| 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....  | 10 |
| 5. PRODUKTBESKRIVELSE.....     | 10 |
| 6. DAGLIG BRUG.....            | 11 |
| 7. MADLAVNINGSGVEJLEDNING..... | 14 |

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 15 |
| 9. FEJLFINDING.....                  | 17 |
| 10. TEKNISKE DATA.....               | 18 |
| 11. ENERGIFORBRUG.....               | 18 |
| 12. MILJØHENSYN.....                 | 20 |

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes 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, med-

mindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i feriehus og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.

- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges (også de automatiske tilberedningsfunktioner). En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Uden opsyn kan madlavning med fedt eller olie på en kogeplade være farligt og forårsage i brand.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig, så du ikke kommer til at røre ved varmelegemerne.
- Røg er tegn på for høj varme. Brug aldrig vand til at slukke en madlavningsbrand. Sluk for produktet, og dæk flammerne med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- 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.).
  - Manglende overholdelse kan føre til tilbagestrømning af forbrændingsgasser, hvilket medfører risiko for kulilteforgiftning eller kvælning.
  - Når produktet er aktivt sammen med andre produkter, må det maksimale vakuum i rummet ikke overstige 0,04 mbar.
  - Rengør emhættens filter, og fjern fedtaflejringer regelmæssigt 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 beskyttelsesafskærmning til kogepladen, som er designet af producenten af produktet, eller som af produ-

centen er angivet som egnet i brugsanvisningen, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

Dette produkt må kun installeres af en kvalificeret.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Se installationshæftet for detaljerede oplysninger om montering.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Skabets skæreflader skal forsegles for at forhindre, at det svulmer op som følge af kontakt med fugt.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Produktet må ikke installeres ved siden af en dør eller under et vindue for at undgå, at der falder varmt kogegej ned fra produktet, når døren eller vinduet åbnes.
- Installer 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 genstande eller papir, der kan beskadige blæserne eller blokere for kølesystemet.
  - Der skal være en mindst 2 cm afstand mellem produktets bund og skuffernes indhold.
- 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.
- Ved installation af en emhætte, hvor tilbehøret medfølger eller er obligatorisk (vægventil, vindueskontakt og/eller vinduesåbner) skal alle elektriske tilslutninger udføres af en autoriseret elektriker som anvist i ledningsdiagrammet eller installationshæftet.
- Produktet skal være jordet.
- Kobl produktet fra strømforsyningen, før der arbejdes på det.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for lysnettet.
- Løse eller forkerte strømkabler eller stikpropper kan føre til overophedning af terminalen.
- Brug det korrekte strømkabel.
- Strømkablet må ikke være filtret sammen.
- Kontrollér, at der er installeret beskyttelse mod elektrisk stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikproppen (hvis relevant) ikke kan komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.

- Undgå at beskadige strømstikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal arbejdet udføres af vores autoriserede servicecenter eller en autoriseret elektriker.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømstikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Hvis koden E3 vises, skal du koble produktet fra strømmen og kontrollere den elektriske forbindelse og netspændingen.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret. Ventilationen skal kontrolleres med jævne mellemrum af en kvalificeret tekniker.
- Efterlad ikke produktet uden opsyn, mens det er tændt.
- Sluk altid kogezone efter brug.
- Placer ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne, da de kan blive varme.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis produktets overflade er revnet, skal du øjeblikkeligt koble produktet fra strømforsyningen for at undgå elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm til

induktionskogezoneerne, når produktet er i brug.

- Læg maden forsigtigt ned i den varme olie, da den kan sprøjte.
- Brug aldrig åben ild, mens emhætten er i tændt.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen 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.

- Opvarmet fedtstof og olie kan frigive brandfarlige dampe. Hold åben ild og varme genstande væk fra produktet.
- Varme oliedampe kan selvantænde.
- Brugt olie med fødevarerester kan selvantænde ved lavere temperaturer.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, for at undgå risiko for forbrændinger.
- Læg ikke et varmt grydelåg på produktets glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Undgå at tabe genstande eller kogegrej på produktet for at undgå beskadigelse af overfladen.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Fjern aldrig risten eller filteret, mens emhætten eller kogepladen er i tændt.
- Brug aldrig åben ild, mens emhætten er tændt.
- Emhættens indsugning må ikke tildækkes af kogegrej.
- Undgå kontakt med produktets underside, mens kogepladen eller emhætten er tændt.
- Undgå at placere små eller lette genstande tæt på emhætten for at undgå, at de sætter sig fast i den.
- Kogegrej af støbejern eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid kogegrejet, når du skal flytte det på kogepladen.
- Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovenlys er beregnet til at modstå

ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet regelmæssigt for at forhindre forringelse af overfladen.
- 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.

- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.

## 2.5 Bortskaffelse

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

# 3. MONTERING

## 3.1 Før installationen

Til senere brug skal du finde typeskiltet på kogepladens og notere serienummeret .....

## 3.2 Montering af kogepladen

- ① For installationsmål og visuel vejledning, se installationsdiagrammerne på de første sider i brugsanvisningen.

For installation på bordplade, se diagram

**A.** For integreret installation, se diagram **B.**

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.

**Gælder kun i 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 under tilberednings-

processen opvarme de ting, der ligger i skuffen.

## Samling af filterenheden

Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der er beregnet til den valgte installationsmetode. Se "Valg af filtre". Før produktet tages i brug, skal kulfiltrene monteres i emhætten med håndtagene vendt indad. Sæt filterhuset i emhætten, og sæt gitteret på.

## 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. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

### Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.

- Skær den medfølgende 3x10 mm forseglingsstrimmel i fire strimler, der svarer til rillernes længde.
- Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
- 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 silikon. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

### 3.4 Tilslutningskabel

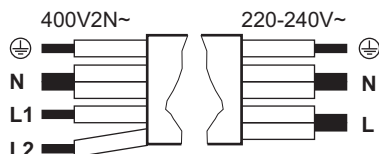
#### ⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.

- Kogesektionen leveres med et tilslutningskabel og må kun betjenes med en A sikring.
- For at udskifte et beskadiget strømkabel skal du bruge kabeltype H05VV-F, der kan modstå en temperatur på 70 °C eller derover.
- Tilsluttes via stikkontakt. Boring eller lodning af ledningsenderne eller tilslutning af kablet uden kabelmuffe er forbudt.
- Kontakt dit lokale autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en autoriseret elektriker.

#### To-faset forbindelse

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



| To-faset forbindelse:<br>400 V2N~<br>5x1,5 mm <sup>2</sup> eller 4x2,5 mm <sup>2</sup> | Enfaset forbindelse:<br>220 - 240 V~<br>5x1,5 mm <sup>2</sup> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

|    | Grøn - gul | Grøn - gul   |   |
|----|------------|--------------|---|
| N  | Blå og blå | Blå og blå   | N |
| L1 | Sort       | Sort og brun | L |
| L2 | Brun       |              |   |

### 3.5 Effektbegrænsning

Effektbegrænsning definerer, hvor meget strøm kogepladen bruger i alt, inden for rammerne af husets installationssikringer. Kogepladen er som standard indstillet til sit højeste mulige effektniveau. Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer.

Hvis effektniveauet er lavere end eller lig med 2.000 W, kan du ikke aktivere SenseBoil® / SenseFry.

#### Sådan sænkes eller øges effektniveauet:

- Gå ind i menuen: Hold inde i 3 sekunder. Tryk derefter på , og hold den inde.
- Tryk på , indtil P vises.
- Tryk på 4 eller 6 på betjeningspanelet for at navigere mellem indstillingerne.
- Tryk på for at afslutte.

#### Effektniveauer:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

## 4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

### 4.1 Valg af filter

Før produktet tages i brug, skal du indstille den korrekte filtertype baseret på installationsmetoden. Se "Menustruktur".

#### Recirkulationstilstand: kulfilter (i kombination med et fedtfilter)

Kulfiltere, som indeholder aktivt kulskum, neutraliserer mados og madlugt. Du kan vælge mellem:

- **OdourClean STANDARD** (hvidt, engangsfilter)
- **OdourClean PLUS** (sort, regenererbart filter)

For at bruge produktet i recirkulationstilstand skal du kontakte en autoriseret tekniker for at få justeret installationen. Gå til brugerindstillingerne, og slå meddelelser vedrørende kulfilteret til ved at vælge F og derefter vælge Til. Vælg derefter et af filtrene:

- OdourClean STANDARD: Vælg Ft, og vælg derefter 2.

- OdourClean PLUS: Vælg Ft, og vælg derefter 1.

#### Udsugningstilstand: fedtfilter

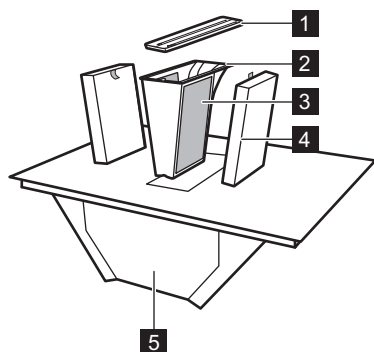
Fedtfilterne opsamler fedt, olie og madrester og forhindrer, at de kommer ind i emhættesystemet.

For at bruge produktet i udsugningstilstand skal du kontakte en autoriseret tekniker for at få justeret installationen. Gå derefter til brugerindstillingerne, og slå meddelelsen vedrørende kulfilteret fra ved at vælge F og derefter vælge Fra.

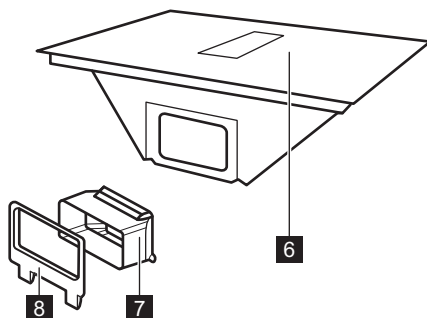
❗ Udsugningstilstanden kan påvirke rummets lufttryk og kræver derfor korrekt ventilation for at forhindre tilbagestrømning af forbrændingsgasser fra andre produkter. Sørg for, at installationsmiljøet overholder de medfølgende sikkerhedsretningslinjer.

## 5. PRODUKTBEKRIVELSE

### 5.1 Produktoversigt

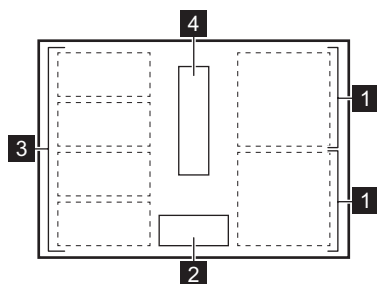


- 1 Rist
- 2 Fedtfilterhuset
- 3 Fedtfilter (kan ikke fjernes)
- 4 Kulfilter
- 5 Drypbakke
- 6 Kogeplade
- 7 Adapter til luftkanal



- 8 Montering af luftkanal til bagvæggen

## 5.2 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Induktionskogezone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Fleksibelt induktionsområde
- 4 Emhætte

## 5.3 Symboler på betjeningspanelet og displayet

### Symbol/kontrollampe

|  |                  |
|--|------------------|
|  | Til / Fra        |
|  | Valg af kogezone |

### Symbol/kontrollampe

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | Timer                                 |
|  | Flex Bridge                           |
|  | SenseFry                              |
|  | SenseBoil®                            |
|  | Bridge                                |
|  | Precise Heat                          |
|  | Automatisk emhættefunktion            |
|  | Manuel emhættefunktion                |
|  | Breeze                                |
|  | PowerBoost                            |
|  | Lås/Børnesikring                      |
|  | Der er en funktionsfejl.              |
|  | Filteret skal rengøres eller skiftes. |
|  | OptiHeat Control                      |

## 6. DAGLIG BRUG

### 6.1 Brug af emhætten

Hold inde for at tænde eller slukke for kogepladen.

Vælg en kogezone ved at trykke på det tilsvarende symbol for valg af zone. Stil kogegrejet midt på kogezone, og indstil et varmetrin ved hjælp af betjeningspanelet. Du slukker for den valgte kogezone ved at trykke på 0.

#### Precise Heat

Du kan aktivere halve varmetrin for at styre kogezonernes temperatur mere præcist.

Vælg en varmeindstilling, og tryk på . Den aktuelle varmeindstilling sænkes med 0.5. En kontrollampe vises over . Tryk på for at deaktivere den.

### 6.2 Kogegrej

Bunden af kogegrejet bør være så tyk og plan som mulig. Rengør og aftør kogepladen, får

du stiller køkkengrej på det. Skub eller gnid ikke køkkengrejet mod glassets kanter og hjørner, da der kan gå skår af den, eller overfladen kan blive beskadiget. Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet for at undgå at beskadige de elektroniske dele.

Sørg for, at køkkengrejet er egnet til induktion (dvs. en magnet skal kunne sidde fast under bunden). For at sikre optimal varmeoverførsel skal du bruge kogegrej med en bunddiameter svarende til kogezonens størrelse. Kogegrej med en mindre diameter kan varme langsomt op, mens kogegrej med en større diameter kan overophede og beskadige betjeningspanelet.

#### Kogegrejets materiale

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

## Lyde ved brug

Der kan forekomme forskellige lyd af hængigt af kogegrejets materiale og den anvendte varmeindstilling. Disse lyde er normale og indikerer ikke en fejlfunktion.

- knitrende lyd: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- Fløjtelyd: En høj varmeindstilling er aktiveret, og kogegrejet er fremstillet af forskellige materialer (en sandwichkonstruktion).
- Summelyd: En høj varmeindstilling er aktiveret.
- Klikkende lyd: Strømmen kobles til og fra.
- Hvæsen, snurren: Køleventilatoren kører.
- rytmisk lyd: Kogegrejet registreres.

## 6.3 Grydere registrering

Denne funktion angiver, at der står kogegrej på kogepladen og deaktiverer kogezoneerne, hvis der ikke registreres kogegrej inden for 120 sek. Hvis der registreres flere gryder, vælger kogepladen den sidst aktiverede kogezone.

## 6.4 Automatisk slukning

Som en sikkerhedsforanstaltning slukker kogepladen automatisk under visse forhold (f.eks. når alle kogezone og emhætten er deaktiveret, når der ikke er valgt en varmeindstilling eller blæserhastighed efter aktivering, eller hvis kogegrejet koger tørt).

## 6.5 OptiHeat Control (3-trins restvarmekontrollampe)

Kontrollampen signalerer, at en kogezone stadig er varm. Så længe kontrollampen er lys, er der risiko for forbrændinger fra restvarme. Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 6.6 Effektstyring

Hvis kogepladen når grænsen for den maksimale tilgængelige effekt, reduceres kogezoneernes effekt automatisk for at beskytte boligens installationer. For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højest mulige varmetrin.

## 6.7 P PowerBoost

For at aktivere den højeste varmeindstilling i en begrænset periode. Du kan bruge den til at koge vand hurtigere.

Tryk på **P** for at aktivere den. Når tiden er gået, vender kogezone tilbage til den højeste varmeindstilling. Funktionen deaktiveres ved at skifte varmetrin.

## 6.8 Timer

Angiver, hvor længe en kogezone skal være tændt.

Indstil et varmetrin for kogezone, og tryk på

. Indstil tiden ved at trykke på cifrene for varmeindstillinger. Vent et par sekunder, eller bekræft med . For at annullere timeren skal du indstille den til 0 t 00 min.

Når den indstillede tid er gået, slukker kogezone.

## 6.9 Lås/Børnesikring

Til låsning/oplåsning af betjeningspanelet efter behov.

**Betjeningspanelet kan låses kortvarigt under madlavningen:** Tryk én gang på . Tryk igen for at låse det op.

**Undgå utilsigtet betjening af kogepladen:**

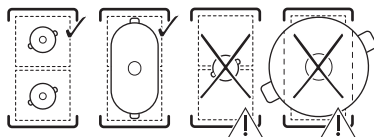
Hold  inde i 3 sek, mens alle zoner er deaktiveret, og sluk derefter for kogepladen. Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Funktionen deaktiveres ved at tænde for kogepladen, holde  inde i 3 sek og slukke for kogepladen.

## 6.10 Bridge

Kobl to kogezone sammen, så de fungerer som én. Den kan bruges til madlavning med stort kogegrej. Sørg for, at kogegrejet dækker midten af begge kogezone. Hvis kogegrejet stilles mellem zonerne midtpunkter, aktiveres funktionen ikke.

1. Indstil varmen for en af zonerne.
2. Tryk på  for at aktivere den.
3. Skift varmeindstilling efter behov.

Deaktiver funktionen ved at trykke på .



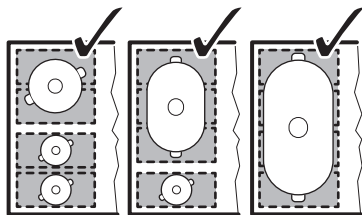
## 6.11 Flex Bridge

Funktionen justerer kogepladen, så der er plads til kogegrej i forskellige størrelser og former. Det fleksible induktionsområde består af fire zoner. Du kan kombinere dem i to separate områder eller en stor kogeplade med hver sin individuelle varmeindstilling.

Tryk gentagne gange på  for at skifte tilstand. Skift af tilstanden påvirker ikke det indstillede varmetrin.

Tilstande, der kan vælges:

- Standard – to separate kogezone.
- Big Bridge – de tre bagerste sektioner kombineret til én.
- Max Bridge – alle fire sektioner kombineret til én.



- Kogegrejets bunddiameter <160 mm - placeres midt på én sektion.
- Kogegrejets bunddiameter >160 mm - placeres på tværs af to eller flere sektioner.

## 6.12 SenseBoil®

Til automatisk justering af vandtemperaturen, så det ikke koger over, når kogepunktet nås.

1. Stil en gryde fyldt med koldt vand på en kogezone uden restvarme.

2. Tryk på .

Når vandet når kogepunktet, sænkes varmeindstillingen til 5.

Funktionen deaktiveres ved at trykke på  eller 0.

Råd og tips:

- Funktionen er bedst egnet til kogning af vand og kogning af hele kartofler med skræl.
- For at undgå at gryden koger over, skal der være 4 cm op til kanten af gryden.
- Brug mellem 1 og 5 liter vand.
- Tilsæt først salt, når kogepunktet er nået.
- Brug ikke funktionen med tomt kogegrej.
- Funktionen fungerer ikke med non-stick kogegrej.
- Det er ikke muligt at aktivere Bridge, mens funktionen kører.
- Emhætten forbliver på niveau 2, indtil vandet når kogepunktet.

## 6.13 SenseFry

Til stegning med automatisk styrede varmetrin til forskellige typer madvarer. Kogepladen holder temperaturen konstant under madlavningen, og det er ikke nødvendigt at justere den manuelt. Det forhindrer, at maden overopvarmes og brænder på.

1. Tryk på .
2. Skift standardvarmetrinnet ved at trykke på varmeindstillingerne på betjeningspanelet (lav: 1-3, middel: 4-6, høj: 7-9/P).
3. Kom først olie og mad på panden, når kogepladen signalerer, at panden har nået den ønskede temperatur. Brug kun koldt kogegrej med en tyk, flad bund.

Tryk på  for at deaktivere.

Tip:

- Lavt varmeniveau: omelet, spejlæg, råstegte kartofler
- Middelhøjt varmeniveau: rørræg, fiskefilet, fiskepinde, skaldyr, hamburger, frikadeller, koteletter, kyllingebryst, kalkunbryst, schnitzel, filet, oksesteak (medium/gennemstegt), stegte pølser, rösti, grøntsager
- Højt varmeniveau: oksesteak (rød), hakket kød.

Vend panden om for at se, om den er egnet. Placer en lineal på bunden af panden, og prøv, om du kan skubbe en mønt, f.eks. en 50-øre eller 1, 2 eller 5 eurocent (eller en mønt med en tilsvarende tykkelse) ind mellem linealen og panden. Panden er egnet, hvis du ikke kan få mønten ind mellem linealen og panden.

## 6.14 Emhættens funktioner

### Manuel betjening

Emhætten kan anvendes, både når kogepladen er tændt og slukket.

Der den manuelle tilstand har fire emhættehastigheder: 1-3 og **b** (boost, ekstra høj hastighed).

1. Tryk på  for at aktivere emhætten.
2. Tryk gentagne gange på  for at justere emhættens hastighed. Displayet viser den aktuelle indstilling.

Tryk gentagne gange på  for at deaktivere den.

## Automatiske tilstand

Emhætten justerer ventilatoren baseret på kogezonens temperatur. I automatisk tilstand kan du vælge mellem fire hastigheder: h1-h4 (lav til ekstra høj).

1. Hvis funktionen ikke er slået til som standard, skal du trykke på  for at aktivere den.
2. Sæt kogegej på en kogezone, og vælg en varmeindstilling.

Tryk på  for at deaktivere.

For at ændre emhættens standardhastighed (h3) skal du indtaste brugerindstillingerne. Se "Menustruktur".

## Breeze

Blæseren kører med ekstra lav hastighed ved et minimalt støjniveau for at fjerne eventuel resterende lugt.

1. Sluk for kogesektionen.
2. Tryk på . En timer indstillet til 60 min og **br** vises på displayet.
3. Juster timeren ved at trykke på  og varmetrinnene på betjeningspanelet.

Funktionen deaktiveres, når timeren stopper.

Tryk på  for at deaktivere den manuelt.

## Tørrefunktion

Blæseren fortsætter med at køre ved laveste hastighed i 20 minutter, efter du har slukket kogepladen, hvorefter den slukker automatisk. Funktionen fjerner eventuelle lugte, der bliver hængende efter tilberedning.

Når funktionen er aktiveret, vises  og den resterende tid. Tiden kan ikke justeres.

Tryk på  for at stoppe funktionen.

For at deaktivere funktionen helt skal du åbne brugerindstillingerne. Se "Menustruktur".

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

## 6.15 Menuens opbygning

| Symbol | Indstilling                                  |
|--------|----------------------------------------------|
| b      | Lyd                                          |
| P      | Effektbegrænsning                            |
| h      | Automatisk blæserfunktion                    |
| F      | Meddelelse vedrørende kulfilter              |
| dF     | Tørrefunktion                                |
| Ft     | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |
| E      | Alarm-/fejlhistorik                          |

### Sådan indtaster du brugerindstillinger:

Kontroller, at kogepladen er slukket. Hold  inde. Hold derefter  inde. Tryk på .

**Navigation i menuen:** menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Du skifter mellem indstillingerne ved at trykke på . Du ændrer indstillingerens værdi ved at trykke på 4 eller 6 på betjeningspanelet. **Luk menuen:** Tryk på .

## 6.16 Tips til optimering

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Læg altid låg på kogegejret, hvis det er muligt.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte ingredienser.
- Når du begynder at lave mad, skal du indstille emhætten på en lav hastighed. Lad emhætten køre i et par minutter, når madlavningen er færdig.
- Forøg kun blæserhastigheden for at fjerne store mængder damp eller røg.
- Rengør emhættens filter regelmæssigt, og skift det, når det er nødvendigt, for at bevare emhættens effektivitet.

Der findes flere oplysninger under "Effektiv energiudnyttelse".

## 7. MADLAVNINGSVEJLEDNING

Data i tabellen er kun vejledende.

| Indstilling | Brug til at:                                                                                                                                                                         | Tid (min.)  |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1           | Hold tilberedt mad varm. Læg låg på kogegrejet.                                                                                                                                      | efter behov |
| 1 - 2       | Hollandaisesauce, smeltning af smør, chokolade, husblas. Rør rundt en gang imellem.                                                                                                  | 5 - 25      |
| 2           | Luftige omeletter, spejlæg. Tilbered med låg.                                                                                                                                        | 10 - 40     |
| 2 - 3       | Simrekogning af ris og mælkebaserede retter, opvarmning af færdige retter. Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen. | 25 - 50     |
| 3 - 4       | Lav stuede grøntsager, fisk, kød. Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontroller vandmængden under kogningen.                                                                          | 20 - 45     |
| 4 - 5       | Damp kartofler og andre grøntsager. Fyld 1-2 cm vand i gryden. Kontroller vandniveauet under kogningen. Lad låget blive på gryden.                                                   | 20 - 60     |
| 4 - 5       | Tilberedning større mængder mad, sammenkogte retter og supper. Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                                   | 60 - 150    |
| 6 - 7       | Skånsom stegning: schnitzler, cordon bleu af kalvekød, koteletter, råstegte kartofler, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver. Vend efter behov.                            | efter behov |
| 7 - 8       | Friturestegte kartofler, tournedos, oksesteaks. Vend efter behov.                                                                                                                    | 5 - 15      |
| 9           | Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                                                                      |             |
| P           | Kogning af store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                                                                              |             |

## 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### 8.1 Rengøring af kogesektionens glasoverflade

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt, og undgå at opvarme det til en for høj temperatur.
- Brug ikke kogegrej fremstillet af materialer, der ikke er egnet til induktion. Sådanne materialer kan beskadige kogepladen eller vanskeliggøre rengøring.
- Ridser eller mørke pletter på glasoverfladen påvirker ikke kogepladens ydeevne.
- Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.
- Brug kun en anbefalet skraber som et ekstra redskab efter almindelig rengøring.
- Vent, indtil kogepladen er kølet af, og rengør overfladen med en blød klud, opvaskemiddel og varmt vand. Brug cirkelbevægelser og et moderat tryk. Tør overfladen af med en mikrofiberklud.
- Brug ikke en almindelig gul/grøn køkkensvamp, da aluminiumspartiklerne i det hårde lag kan beskadige og misfarve glasoverfladen.

- Brug af andre værktøjer end de anbefalede vil ikke fungere effektivt og kan beskadige eller misfarve glasoverfladen.
- **Følgende skal straks fjernes:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mad, der indeholder sukker. Brug en skraber, og pas på, at du ikke brænder dig.
- **Fjernes, når kogepladen er kølet tilstrækkeligt af:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, skinnende misfarvninger fra metal. Rengør overfladen som beskrevet ovenfor. Skinnende metalliske misfarvninger skal fjernes med en blød klud og en blanding af vand og eddike.
- **Fjernelse fastsiddende mærker og pletter:** Du opnår det bedste resultat ved at bruge MATT CARE kogepladerens, der er beregnet til denne type overflader, eller en anden let slibende skurecreme (f.eks. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Brug ikke almindelig kogepladerens til blanke overflader (f.eks. VitroCare®). Påfør rengøringsmidlet på den plettede overflade, og lad det virke i 5 min. Skrub forsigtigt overfladen med en almindelig ridsefri svamp med en (oftest blå) skureflade. Gentag, indtil pletterne ikke længere er synlige. Fjern eventuelle rester

af rengøringsmiddel fra overfladen, og tør den af med en mikrofiberklud.

## 8.2 Rengøring af emhætten

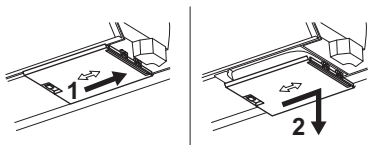
### Gitter

Gitteret er fremstillet af aluminium. Vask den i hånden eller i opvaskemaskinen, og tør den af med en blød klud.

### Drypbakke

Drypbakken under emhætten opsamler kondens, der dannes under madlavningen. Husk at tømme bakken regelmæssigt.

1. Tag fat i undersiden af drypbakken med begge hænder, og træk det fremad. Løft det derefter forsigtigt ned for at undgå at spilde vandet.



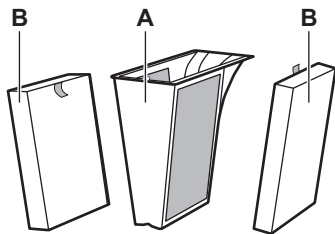
2. Drypbakken kan vaskes i hånden (med varmt vand, sæbe og en blød klud/svamp) eller i opvaskemaskinen (standardprogram).

Hvis der spildes vand eller andre væsker inde i emhættesystemet: Sluk for emhætten, og rengør området grundigt med varmt vand, en fugtig klud eller svamp og et mildt rengøringsmiddel.

## 8.3 Rengøring af filtrene

Filterenheden består af følgende elementer: fedtfilter kombineret med fedtfilterhuset **A** og de aftagelige kulfiltre **B**.

① Produktet skal altid bruges med alle de filtre, der er beregnet til den valgte installationsmetode. Se "Valg af filtre".



Kogepladen har en indbygget tæller, der minder dig om, at de forskellige filtre skal rengøres regelmæssigt. Meddelelsen blokerer ikke

brugen af kogepladen. Meddelelsen vises i 30 sekunder, efter du har deaktiveret emhætten og kogepladen.

### Fedtfilter

- Efter 40 timers brug lyser en kontrollampe  for at signalere, at det er tid til at rengøre fedtfilterne.

### OdourClean STANDARD kulfilter

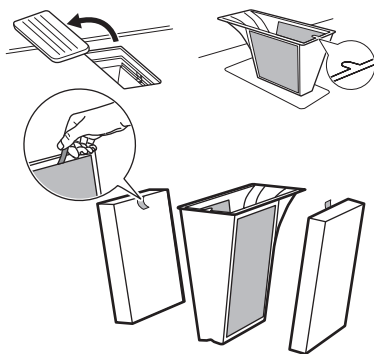
- Efter 180 timers brug begynder  at blinke for at signalere, at det er tid til at skifte filterne.
- Efterse filterne regelmæssigt for at kontrollere mængden af ophobet fedt. De skal udskiftes, når kontrollampen blinker (cirka en gang om året, afhængigt af brugen) eller oftere, hvis det er nødvendigt.

### OdourClean PLUS kulfilter

- Efter 140 timers brug begynder  at blinke for at signalere, at det er tid til at regenerere filterne.
- Filtrene skal kun rengøres, når der ses ophobet fedt på dem.
- Filtrene skal kun regenereres, når kontrollampen blinker. Filteret kan højst regenereres 8 gange. Derefter skal filterne skiftes.

### Demontering/montering af filtre

1. Fjern gitteret, og tag filterhuset ud.
2. Tag filtrene ud ved at tage fat i håndtagene.
3. Saml filterenheden igen efter rengøringen. Placer kulfiltrene i emhætten med håndtagene vendt indad. Sæt fedtfilterhuset i emhætten igen, og sæt gitteret på.



## Rengøring af fedtfilterene

1. Rengør filterene, så snart der ses ophobet fedt på dem. Vask fedtfilterhuset med fedtfilterene forsigtigt med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel, og skyl det derefter med varmt vand. Du kan bruge en blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester. Du kan vaske dem i opvaskemaskinen på et standardprogram sammen med andet service. Der kan naturligt forekomme en mindre misfarvning af nettet. Dette påvirker ikke filterets ydeevne.
2. Lad filtrene tørre ved stuetemperatur.
3. Sæt filtrene i emhætten igen. Hvis meddelelsen  vises, skal du trykke kort på  for at starte tælleren igen.

## Rengøring af OdourClean PLUS kulfiltrene

1. Vask filtrene forsigtigt med varmt vand uden rengøringsmidler. Du kan bruge en

blød svamp, en blød klud eller en ikke-slibende rengøringsbørste til at fjerne madrester. Du kan også vaske filteret i en opvaskemaskine ved 65-70 °C (på et program, der er længere end 90 min) uden opvaskemiddel og uden at vaske service i samme opvask.

2. Lad filtrene tørre i mindst 24t ved stuetemperatur.
3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten.

## Regenerering af OdourClean PLUS kulfiltrene

1. Rengør først filtrene, som beskrevet ovenfor.
2. Læg filtrene i ovnen ved 100 °C i 120 min. De skal placeres på ovnrysten på den midterste ovnrille. Brug en ovnfunktion uden varmluft.
3. Saml filterenheden igen, og sæt den tilbage i emhætten. Tryk kort på  for at nulstille tælleren.

## 9. FEJLFINDING

 Hvis du ikke kan finde en løsning på problemet nedenfor, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

### Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.

- Kontrollér, om kogepladen er korrekt sluttet til strømforsyningen.
- Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Hvis sikringen springer gentagne gange, eller hvis du hører en konstant biplyd, skal du kontakte en autoriseret elektriker for at få efterset installationen.
- Sørg for, at betjeningspanelet er rent og ikke blokeret af kogegej/fremmedlegemer.

### Kogepladen slukker af sig selv efter et stykke tid.

- Dette er ikke en funktionsfejl. I visse situationer slukker kogepladen automatisk af sikkerhedsmæssige grunde. Se "Automatisk slukning"

### Den højeste varmeindstilling for en af kogezoneerne kan ikke vælges, eller den skifter hele tiden mellem to niveauer.

- Dette er ikke en funktionsfejl. Se "Effektstyring"

- Reducer varmetrinnet for de andre kogezone, der er tilsluttet samme fase.

### Emhættens ventilator kører/deaktiveres ikke af sig selv.

- Sluk for kogepladen, og tag stikket ud af stikkontakten. Lad produktet køle af, og sæt det derefter i stikkontakten igen.
- Sørg for, at rummet er tilstrækkeligt ventileret. Det kan være nødvendigt at installere vindueskontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter.

### Den fleksible induktionskogezone opvarmer ikke kogegejret tilstrækkeligt.

- Placer kogegejret korrekt til den aktiverede funktion.
- Brug kogegejret med en bunddiameter, der passer til den aktiverede tilstand. Se "Flex Bridge"

### Funktionen SenseBoil®/SenseFry fungerer ikke.

- Brug koldt kogegejret på en kogezone uden restvarme.
- Indstil kogepladens effektniveau til en højere værdi. Sørg for, at den valgte effekt passer til husets installationssikringer. Se "Effektbegrænsning"

 vises.

- Rengør/skift filteret. Se "Vedligeholdelse og rengøring".

### E og et tal vises.

- Sluk for kogepladen, vent et par minutter, og tænd den derefter igen. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.

### Betjeningspanelet blinker.

- Brug kogegej med en bunddiameter svarende til kogezoneens størrelse.

- Kontroller, at kogegejret er egnet til induktion.

### F og 1/2/3 vises samtidigt.

- Kontroller for, at kogegejret passer til kravene for brug af funktionen. Se "Sense-Boil®"
- Sørg for, at kogegejret er fyldt med den rigtige mængde vand.
- Undgå at bruge funktionen med andre væsker end vand.

## 10. TEKNISKE DATA

### 10.1 Typeskilt

Model TT8PCG33CZ  
Type 67 D4A 05 AA  
Induktion  
Serienummer .....  
AEG

PNC 949 598 683 ML 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
7.35 kW



### 10.2 Specifikation for kogezone

Kogezonernes effekt kan afvige lidt fra nedenstående data afhængigt af kogegejrets materiale og mål.

| Kogezone                    | Nominal effekt (maks. varmetrin) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighed [min] | Kogegejrets diameter [mm] |
|-----------------------------|--------------------------------------|----------------|------------------------------------|---------------------------|
| Forreste højre              | 2300                                 | 3200           | 10                                 | 125-210                   |
| Bageste højre               | 2300                                 | 3200           | 10                                 | 125-210                   |
| Fleksibelt induktionsområde | 2300                                 | 3200           | 10                                 | minimum 105               |

## 11. ENERGIFORBRUG

### 11.1 Produktoplysninger ifølge (EU) Nr. 66/2014

|                                                  |                       |                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model                          | TT8PCG33CZ            |                        |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |                        |
| Antal kogeområder                                | 2                     |                        |
| Opvarmningsteknologi                             | Induktion             |                        |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde           | Venstre               | L 45,8 cm<br>B 21,4 cm |
| Længde (L) og bredde (B) af kogeområde           | Højre                 | L 45,4 cm<br>B 21,8 cm |
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Venstre               | 181.5 Wh/kg            |

|                                                  |       |             |
|--------------------------------------------------|-------|-------------|
| Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking) | Højre | 183.5 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |       | 182.5 Wh/kg |

Produktet er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

## 11.2 Oplysningskrav ifølge (EU) Nr. 2023/826

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbrug i slukket tilstand                                             | 0,3 W |
| Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand | 2 min |

Produktet er testet i henhold til: EN 50564.

## 11.3 Produktblad og produktinformation i henhold til (EU) Nr. 65/2014 og (EU) Nr. 66/2014

| Produktdatabladet i henhold til (EU) no 65/2014                          |            |               |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Leverandørens navn eller varemærke                                       | AEG        |               |
| Modellkennung                                                            | TT8PCG33CZ |               |
| 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) Nr. 66/2014                    |            |               |
| Tidsforøgelsesfaktor - f                                                 | 0.8        |               |
| Energieffektivitetsindeks - EEemhætte                                    | 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 kogepladen - Emiddle | - | lux |

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

## 12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet  Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

### SUOMI

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 20 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 23 |
| 3. ASENNUS.....             | 25 |
| 4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....   | 26 |
| 5. TUOTTEEN KUVAUS.....     | 27 |
| 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 28 |
| 7. KYPSENNYSOPAS.....       | 31 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 8. HUOLTO JA PUHDISTUS .....          | 32 |
| 9. VIANMÄÄRITYS.....                  | 34 |
| 10. TEKNISET TIEDOT.....              | 35 |
| 11. ENERGIA TEHO KUUUS.....           | 35 |
| 12. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA ..... | 37 |

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä 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.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa ky-

seinen käyttö ei ylitä keskimäärisiä kotitalouskäytön tasoja.

- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- HUOMIO: Kypsennysprosessia on valvottava (koskee myös automaattisia kypsennystoimintoja). Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämpövastuksia.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. Älä koskaan käytä vettä tulen 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.

- 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 kummasakin 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.).
- Laiminlyönti voi johtaa siihen, että palokaasuja virtaa takaisin, mikä aiheuttaa häikämyrkytys- tai tukehtumisvaaran.
- Kun laite toimii muiden laitteiden kanssa, huoneen alipaine saa olla korkeintaan 0,04 mbar.
- Puhdista liesituulettimen suodatin ja poista rasvakeritymät säännöllisesti tulipaloriskin välttämiseksi.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- Jos laite on liitetty suoraan sähköverkkoon, sähköjärjestelmään on asennettava eristyslaite, joka mahdollistaa virran katkaisemisen kaikista laitteen navoista. Täydellinen virran katkaisu on taattava ylijänniteluokan III määräyksien mukaisesti. Poiskytkentävälineet on sisällytettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjä noudattaen.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotä-

son suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja.

Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Installation

#### VAROITUS!

Tämän laitteen asennuksen saa suorittaa vain pätevä asentaja.

#### VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Katso yksityiskohtaiset asennusohjeet asennusoppaasta.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistäaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alle, jotta kuumat keittoastiat eivät putoa laitteen päältä, kun ovi tai ikkuna avataan.
- 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 esineitä tai paperia, jotka voivat vahingoittaa puhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän toimintaa.

- Pidä vähintään 2 cm:n etäisyys laitteen alaosan ja laatikon sisällön välillä.

- 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.
- Irrota laite virtalähteestä ennen mitään toimenpidettä.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Löysät tai väärät verkkovirtakaapelit tai -pistokkeet voivat johtaa liittimen ylikuumenemiseen.
- Käytä oikeanlaista verkkovirtakaapelia.
- Älä päästä virtakaapelia sotkeutumaan.
- Varmista, että sähköiskusuoja on asennettu.
- Käytä virtakaapelissa vedonpoistinta.
- Varmista, että virtakaapeli tai -pistoke (jos sellainen on) eivät kosketa kuumia pintoja.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, sen saa tehdä valtuutettu huoltoliikkeemme tai pätevä sähköasentaja.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohdosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Jos näkyviin tulee koodi E3, irrota laite pistorasiasta ja tarkista sähkökytkentä ja verkkojännite.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia. Ammattitaitoisen asentajan on tarkistettava ilmanvaihto säännöllisesti.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Kytke keittoalue pois päältä jokaisen käytön jälkeen.
- Älä aseta ruokailuvälineitä tai kattilan kansia keittoalueille, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on pysyttävä vähintään 30 cm:n turvavälillä induktiokeittoalueista laitteen ollessa toiminnassa.
- Laita ruoka-aineet varovasti kuumaan öljyyn, koska se voi roiskua.
- Älä koskaan käytä avotulta, kun liesituuletin on käynnissä.

- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

### VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumennetuista rasvoista ja öljyistä voi vapautua syttyviä höyryjä. Pidä liekit ja kuumat esineet poissa liedien lähetyviltä.
- Kuumat öljyhöyryt voivat syttyä itsestään.
- Ruokajäämiä sisältävä käytetty öljy voi syttyä palamaan jo matalassa lämpötilassa.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

### VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Estä esineiden tai keittoastioiden putoaminen laitteen päälle, jotta sen pinta ei vahingoitu.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä koskaan poista ritilää tai suodatinta, kun liesituuletin tai keittotaso on päällä.
- Älä koskaan käytä avotulta, kun liesituuletin on päällä.
- Älä peitä liesituulettimen tuloaukkoa keittoastioilla.
- Älä kosketa laitteen alapuolta, kun keittotaso tai liesituuletin on käytössä.
- Älä aseta pieniä tai kevyitä esineitä integroidun liesituulettimen lähelle, jotta ne eivät päädy laitteen sisälle.
- Valuraudasta tai valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Nosta aina keittoastioita, kun sinun on siirrettävä niitä keittotasolla.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu

muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- 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 sieniiä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä

elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.

## 2.5 Hävittäminen

### ⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise ja hävitä sitten sähköjohto.

# 3. ASENNUS

## 3.1 Ennen asennusta

Etsi myöhempää tarvetta varten lieden pohjassa oleva arvokilpi ja kirjoita siihen sarjanumero .....

## 3.2 Keittotason asentaminen

**i** Katso asennusmitat ja kuvalliset ohjeet käyttöoppaan ensimmäisillä sivuilla olevista asennuskaavioista.

Tason päälle asentaessasi ks. kaavio **A**. Integroidun asennuksen ohjeet löydät kaavioista **B**.

Katso lisätietoja keittotason asennuksesta asennusoppaasta.

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

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

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

## Suodatusyksikön kokoaminen

Laitteessa on aina sitä käytettäessä oltava kaikki valittuun asennustilaan kuuluvat suodattimet. Katso "Suodattimen valinta". Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että hiilisuoatattimet asetetaan kotelon sisään siten, että kädensijat ovat sisäänpäin. Laita rasvasuoatattimen kotelo liesituulettimen sisään ja aseta ritilä paikoilleen.

## 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. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

### Integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.
2. Leikkaa toimitettu 3x10 mm tiivisteraita neljäksi uran pituiseksi raidaksi.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huullostojen kulmiin.

4. Kiinnitä raidat huulloksiin. 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 Virtajohto

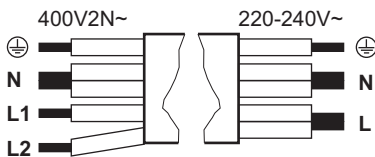
#### ⚠ VAROITUS!

Kaikki sähkökytkennät on teetettävä alan koulutuksen saaneella sähköasentajalla.

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla ja sitä saa käyttää ainoastaan A sulakkeella varustetusta turvapistoriasta.
- Vaihda vioittunut verkkokaapeli käyttämällä kaapelityyppiä H05VV-F, joka kestää vähintään 70 °C:n lämpötilan.
- Pistokeliitännät, johtimen poraus tai juottaminen sekä kaapelin liittäminen ilman kaapelin holkkia on kielletty.
- Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

#### Kaksivaiheinen liitäntä

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



**Kaksivaiheinen liitäntä:** 400 V2N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> tai 4x2,5 mm<sup>2</sup>

**Yksivaiheinen liitäntä:** 220–240 V~  
5x1,5 mm<sup>2</sup>

|    | Vihreä -<br>keltainen | Vihreä -<br>keltainen |   |
|----|-----------------------|-----------------------|---|
| N  | Sininen<br>ja sininen | Sininen ja<br>sininen | N |
| L1 | Musta                 | Musta ja<br>ruskea    | L |
| L2 | Ruskea                |                       |   |

### 3.5 Tehonrajoitus

Tehonrajoitus määrittää, kuinka paljon tehoa keittotaso käyttää yhteensä, talon asennussu-lakkeiden sallimissa rajoissa. Keittotaso on oletusarvoisesti asetettu suurimmalle mahdol-liselle tehotasolle. Varmista, että valittu teho-taso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

Jos tehotaso on 2 000 W tai sen alle, ohjel-mia SenseBoil® / SenseFry ei voi kytkeä päälle.

#### Tehotasoa voi laskea ja nostaa näin:

1. Siirry valikkoon: paina ja pidä painettuna ① 3 sekunnin ajan. Sen jälkeen paina ja pidä painettuna ①.
2. Paina ②, kunnes näkyviin tulee P.
3. Siirry asetusten välillä painamalla ohjauspalkissa 4 tai 6.
4. Poistu painamalla ①.

#### Tehotasot:

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

## 4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### 4.1 Suodattimen valinta

Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että valitset oikean, asennustilan mukaisen suodatintyyppin. Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

**Huoneilmaan palauttava tila: hiilisuodatin (yhdessä rasvasuodattimen kanssa)**

Hiilisuodattimet, jotka sisältävät aktiivihiili-vaahtoa, neutraloivat savua ja ruoanlaiton ha-juja. Voit valita jommankumman seuraavista:

- **OdourClean STANDARD** (valkoinen, kertakäyttöinen)
- **OdourClean PLUS** (musta, regeneroitavissa)

Jos haluat käyttää laitetta huoneilmaan palauttavassa tilassa, ota yhteyttä valtuutettuun teknikkoon asennuksen säätämiseksi. Siirry käyttäjän asetuksiin, ja kytke hiilisuodattimien ilmoitus päälle valitsemalla F ja sitten Päälle. Valitse sitten yksi näistä suodattimista:

- OdourClean STANDARD: Valitse Ft, sitten 2.
- OdourClean PLUS: Valitse Ft, sitten 1.

#### Hormiin poistava tila: rasvasuodatin

Rasvasuodattimet keräävät rasvaa, öljyä ja ruoantähteitä ja estävät niiden pääsyn liesituuletinjärjestelmään.

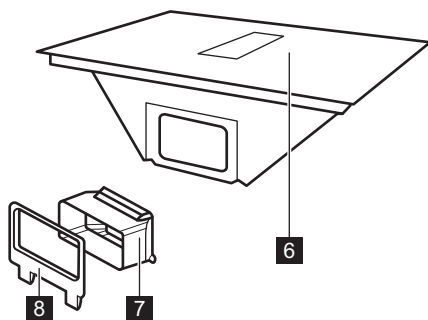
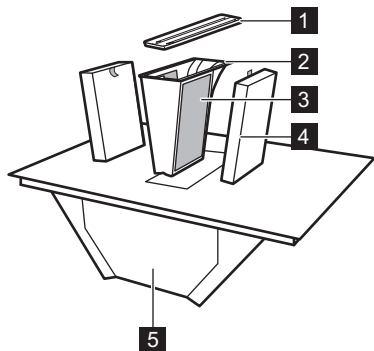
Jos haluat käyttää laitetta hormiin poistavassa tilassa, ota yhteyttä valtuutettuun tekni-

koon asennuksen säätämiseksi. Siirry sitten käyttäjän asetuksiin ja sammuta hiilisuodattimien ilmoitus valitsemalla F ja sitten Pois päältä.

❗ Hormiin poistava tila voi vaikuttaa huoneen ilmanpaineeseen ja vaatii siksi asianmukaista ilmanvaihtoa, jotta muiden laitteiden palokaasut eivät virtaa takaisin huoneeseen. Varmista, että asennusympäristö vastaa laitteen mukana toimitettuja turvallisuusohjeita.

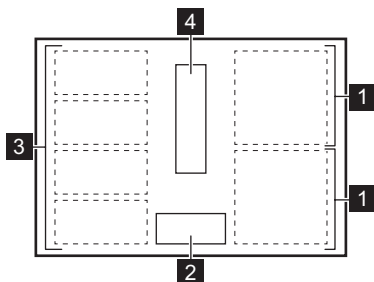
## 5. TUOTTEEN KUVAUS

### 5.1 Tuotteen yleiskatsaus



- 1 Ritilä
- 2 Rasvasuodattimen kotelo
- 3 Rasvasuodatin (kiinteä)
- 4 Hiilisuodatin
- 5 Tiputusalausta
- 6 Keittotaso
- 7 Ilmakanavasovitin
- 8 Ilmakanavaliitin takaseinään

### 5.2 Keittoaluejärjestely



- 1 Induktiokieittoalue
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Joustava induktiokeittoalue
- 4 Liesituuletin

### 5.3 Käyttöpaneelin ja näytön symbolit

| Symboli/merkkivalo                                                               |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Päälle / Pois päältä  |
|  | Keittoalueen valitsin |
|  | Ajastin               |
|  | Flex Bridge           |
|  | SenseFry              |
|  | SenseBoil®            |
|  | Bridge                |
|  | Precise Heat          |

| Symboli/merkkivalo                                                                |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | Liesituulettimen automaattitila            |
|  | Liesituulettimen manuaalinen käyttötila    |
|  | Breeze                                     |
|  | PowerBoost                                 |
|  | Lukko/Lapsilukko                           |
|  | Toimintahäiriö.                            |
|  | Suodatin on puhdistettava tai vaihdettava. |
|  | OptiHeat Control                           |

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 6.1 Keittotason käyttö

Kytke keittotaso päälle tai pois päältä painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.

Valitse keittoalue painamalla vastaavaa keittoalueen valitsinsymbolia. Aseta keittoastia keittoalueelle ja säädä tehotasoa ohjauspaneelilla. Poista valittu keittoalue käytöstä painamalla 0.

#### Precise Heat

Voit aktivoida puolikkaita tehotasoja, jolloin voit säätää keittoalueiden lämpötilaa tarkemmin. Aseta tehotaso ja paina . Valittu tehoasetus laskee 0.5 yksikköä. Painikkeen  yläpuolelle syttyy merkkivalo. Kytke pois päältä painamalla .

### 6.2 Ruoanlaittovälineet

Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Puhdista ja kuivaa pohja ennen kuin asetat keittoastian keittotasolle. Älä liu'uta keittoastioita tai hankaa lasin pintaa sen reunoilta tai kulumista, jotta pinta ei lohkeile tai vahingoitu muuten. Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelille, jotta elektroniset osat eivät vahingoitu.

Varmista, että keittoastia on induktioliedelle sopiva (eli magneetti tarttuu sen pohjaan). Varmista optimaalinen lämmönsiirto käyttä-

mällä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on samaa luokkaa kuin keittoalueen koko. Halkaisijaltaan pienemmät keittoastiat saattavat lämmitä hitaammin, kun taas halkaisijaltaan suuremmat voivat ylikuumentua ja vahingoittaa ohjauspaneelia.

#### Keittoastioiden materiaali

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

#### Äänet käytön aikana

Äänet voivat vaihdella keittoastian materiaalin ja käytetyn tehotason mukaan. Ne ovat normaaleja eivätkä kerro toimintahäiriöstä.

- halkeilun ääni: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- viheltävä ääni: korkea tehotaso on käytössä ja keittoastia on valmistettu eri materiaaleista (sandwich-rakenne).
- humina: korkea tehotaso on aktivoitu.
- napsahdusääniä: sähköpiirin kytkeytyminen.
- viheltävä, suriseva ääni: jäähdytyspuhallin on käynnissä.
- rytminen ääni: keittoastia havaitaan.

### 6.3 Keittoastian havaitseminen

Tällä ominaisuudella ilmoitetaan keittotasolla olevasta keittoastiasta ja kytketään keittoalueet pois käytöstä, jos keittoastiaa ei havaita 120 s kuluessa. Jos keittoastioita on useita, keittotaso valitsee viimeksi käytössä olleen keittoalueen.

### 6.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvatoimenpiteenä liesitaso kytkeytyy pois päältä automaattisesti tietyissä olosuhteissa (esim. kun kaikki keittoalueet ja liesituuletin on kytketty pois päältä, kun mitään tehotasoa tai puhaltimen nopeutta ei ole valittu päälle kytkemisen jälkeen tai kun keittoastia kiehuu kuivaksi).

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

Merkkivalo ilmoittaa, että keittoalue on edelleen lämmin. Jäännöslämmön aiheuttamien palovammojen riski on olemassa niin kauan kuin merkkivalo palaa. Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

### 6.6 Tehon hallinta

Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon, keittoalueiden tehoa alennetaan automaattisesti talon sähköasennusten sulakkeiden suojaamiseksi. Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.

### 6.7 P PowerBoost

Suurimman tehotason kytkeminen päälle rajoitetuksi ajaksi. Voit sen avulla keittää vettä nopeammin.

Kytke päälle painamalla **P**. Kun aika on kulunut umpeen, keittoalue palaa suurimmalle tehotasolle. Kytke toiminto pois päältä tehotasoa muuttamalla.

### 6.8 Ajastin

Keittoalueen toiminta-ajan määrittäminen.

Aseta keittoalueelle tehotaso ja paina . Aseta aika painamalla tehotasonumeroita peräkkäin. Odota muutama sekunti tai vahvasta painamalla . Voit perua ajastimen asettamalla sen asetukseksi 0 t 00 min.

Kun asetettu aika on kulunut umpeen, keittoalue sammuu.

### 6.9 Lukko/Lapsilukko

Käyttöpaneelin lukitseminen / lukituksen poisto tarvittaessa.

#### Käyttöpaneelin lukitseminen hetkeksi

**ruoanlaiton aikana:** paina  kerran. Avaa lukitus painamalla uudelleen.

#### Jotta keittotaso ei menisi vahingossa

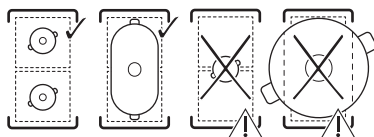
**päälle:** paina  ja pidä sitä painettuna 3 s, kun kaikki alueet ovat pois päältä, ja sammuta sitten keittotaso. Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Poista toiminto käytöstä näin: kytke keittotaso päälle, paina ja pidä painettuna  3 s ja sammuta keittotaso.

### 6.10 Bridge

Kahden sivukeittoalueen yhdistäminen niin, että ne toimivat yhtenä keittoalueena. Voit käyttää sitä, jos valmistat ruokaa suurilla keittoastioilla (esim. paistolevyillä). Varmista, että keittoastia peittää molempien keittoalueiden keskikohdat. Jos keittoastia sijoitetaan keittoalueiden keskipisteiden väliin, toiminto ei kytkedy päälle.

1. Aseta yhden keittoalueen tehotaso.
2. Kytke päälle painamalla .
3. Muuta tehotasoa tarpeen mukaan.

Kytke toiminto pois päältä painamalla .



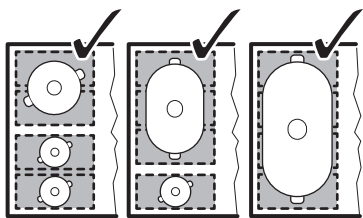
### 6.11 Flex Bridge

Toiminto säätää keittoaluetta erikokoisten ja -muotoisten keittoastioiden mukaan. Joustava induktiokeittoalue koostuu neljästä osasta. Voit yhdistää ne kahdeksi erilliseksi alueeksi tai yhdeksi suureksi keittoalueeksi, joilla kaikilla on omat tehotasot.

Paina  toistuvasti vaihtaaksesi tilasta toiseen. Tilan vaihtaminen ei vaikuta asetettuun tehotasoon.

Käytettävissä olevat tilat:

- Vakio – kaksi erillistä keittoaluetta.
- Iso silta – kolme taka-aluetta yhdistettynä yhdeksi.
- Max Bridge – kaikki neljä osaa yhdistetty yhdeksi.



- Keittoastian pohjan halkaisija <160 mm – aseta se keskelle yhtä osaa.
- Keittoastian pohjan halkaisija >160 mm – aseta se kahden tai useamman osan päälle.

## 6.12 SenseBoil®

Veden lämpötilan automaattiseen säätämiseen, jotta vesi ei ala kiehua saavutettuaan kiehumispisteen.

1. Aseta kylmällä vedellä täytetty kattila keittoalueelle, jossa ei ole jäännöslämpöä.

2. Paina .

Kun vesi saavuttaa kiehumispisteen, tehotaso laskee arvoon 5.

Kytke toiminto pois päältä painamalla  tai 0.

Neuvoja ja vinkkejä:

- Toiminto sopii parhaiten veden sekä kokonaisten kuorimattomien perunoiden keittämiseen.
- Vältä ylikiehuminen jättämällä 4 cm keittoastian reunasta laskien tyhjäksi.
- Käytä 1–5 litraa vettä.
- Lisää suolaa vasta, kun kiehumispiste on saavutettu.
- Älä käytä toimintoa tyhjän keittoastian kanssa.
- Toiminto ei ole käytettävissä tarttumattomien keittoastoiden kanssa.
- Painiketta Bridge ei voi aktivoida samalla, kun toiminto on käytössä.
- Liesituulettimen puhaltimen teho pysyy tasolla 2, kunnes vesi saavuttaa kiehumispisteen.

## 6.13 SenseFry

Erilaisten ruokalajien paistaminen tehotason automaattisella säädöllä. Keittotaso ylläpitää lämpötilaa koko kypsennyksen ajan ilman manuaalista säätöä, mikä estää ruoan ylikuumenemisen ja palamisen.

1. Paina .

2. Muuta oletustehotasoa painamalla ohjauspalkin tehoasetuksia (alhainen: 1-3, keskitaso: 4-6, korkea: 7-9/P).

3. Laita öljyä ja ruokaa pannulle vasta, kun keittotaso ilmoittaa, että pannu on saavuttanut halutun lämpötilan. Käytä vain kylmiä keittoastioita, joissa on paksu ja tasainen pohja.

Kytke pois päältä painamalla .

Vinkkejä:

- Matala taso: munakas, paistetut munat, paistetut perunat (raakana)
- Keskitaso: munakokkeli, kalafileet, kalapuiкот, merenelävät, hampurilaiset, lihapullat, kyljykset, kananrinta, kalkkunarinta, leikkeet, fileet, pihvit (puolikypsä/kypsä), paistetut makkarat, paistetut perunapihvit, vihannekset
- Korkea taso: pihvit (puoliraaka), jauheliha.

Tarkista pannun sopivuus kääntämällä se ylösalaisin. Aseta viivotin pannun ulkopohjaa vasten ja yritä ujuttaa 1:n, 2:n tai 5:n sentin kolikko (tai mikä tahansa samanpaksuinen kolikko) viivoittimen ja pannun väliin. Pannu sopii, jos kolikkoa ei mahdu viivoittimen ja pannun väliin.

## 6.14 Liesituulettimen toiminnot

### Manuaalinen käyttö

Liesituulettimen voi kytkeä päälle, kun keittotaso on päällä tai pois päältä.

Manuaalisessa tilassa käytettävissä on neljä puhaltimen nopeutta: 1-3 ja **b** (boost, intensiivinen asetus).

1. Käynnistä liesituuletin painamalla .
2. Säädä puhaltimen nopeutta painamalla  toistuvasti. Nykyinen asetus näkyy näytössä.

Poista käytöstä painamalla  toistuvasti.

### Automaattitila

Liesituuletin säätää puhaltimen nopeuden keittoalueen lämpötilan mukaan. Automaattitila tarjoaa neljä nopeusvaihtoehtoa puhaltimelle h1-h4 (matalasta voimakkaaseen).

1. Jos toiminto ei ole oletusarvoisesti käytössä, ota se käyttöön painamalla .
2. Aseta keittoastia keittoalueelle ja valitse tehotaso.

Kytke pois päältä painamalla .

Voit muuttaa puhaltimen oletusnopeutta (h3) käyttäjäasetuksissa. Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

**Breeze**

Puhallin toimii erittäin alhaisella nopeudella ja mahdollisimman alhaisella melutasolla poistaakseen kaikki mahdolliset jäljelle jääneet hajut.

- 1. Katkaise virta keittotasosta.
- 2. Paina . Ajastimen arvoksi asetettu 60 min ja **br** näkyvät näytöllä.
- 3. Sääda ajastinta painamalla ja tehotaasoja ohjauspalkissa.

Toiminto kytkeytyy pois päältä, kun ajastin pysähtyy. Kytke toiminto pois päältä manuaalisesti painamalla .

**Kuivausjakso**

Puhaltimen toiminta jatkuu miniminopeudella 20 minuutin ajan, kun olet sammuttanut keittotason, ja se kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Toiminto poistaa jäljelle jääneet hajut kypsennyksen jälkeen.

Kun toiminto on käytössä, näkyviin tulee ja jäljellä oleva aika. Asetettua aikaa ei voi säätää.

Pysäytä toiminto painamalla .

Voit poistaa toiminnon kokonaan käytöstä käyttäjäasetuksissa. Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

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

**6.15 Valikkorakenne**

| Symboli | Asetus |
|---------|--------|
| b       | Ääni   |

| Symboli | Asetus                                       |
|---------|----------------------------------------------|
| P       | Tehonrajoitus                                |
| h       | Puhaltimen automaattitila                    |
| F       | Hiili-suodattimen ilmoitus                   |
| dF      | Kuivausjakso                                 |
| Ft      | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |
| E       | Hälytys-/virrehistoria                       |

**Käyttäjäasetuksiin pääsy:** varmista, että keittotaso on pois päältä. Paina ja pidä painettuna . Paina, ja pidä painettuna . Paina .

**Valikossa liikkuminen:** valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Voit siirtyä asetusten välillä painamalla . Voit muuttaa asetuksen arvoa painamalla ohjauspalkissa joko 4 tai 6.

**Poistu valikosta** painamalla .

**6.16 Optimoitvinkkejä**

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan pitämiseen lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseen.
- 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.
- Puhdista suodatin säännöllisesti ja vaihda se tarvittaessa, jotta tuulettimen teho säilyy.

Lisätietoja löytyy kohdasta "Energiatehokkuus".

**7. KYPSENNYSOPAS**

Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Asetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:                                                | Aika (min)   |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1      | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä. Aseta keittoastian päälle kansi.              | tarvittaessa |
| 1 - 2  | Hollandaise-kastike, voin sulatus, suklaa, liivate. Sekoita tasaisin väliajoin. | 5 - 25       |
| 2      | Kiinteytä kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat. Kypsennä kansi päällä.       | 10 - 40      |

| Asetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:                                                                                                                                                                   | Aika (min)   |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 2 - 3  | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen. Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä suhteessa riisiin, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. | 25 - 50      |
| 3 - 4  | Haudutetut vihannekset, kala, liha. Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.                                                                               | 20 - 45      |
| 4 - 5  | Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset. Laita kattilaan 1-2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi kiinni.                                                                  | 20 - 60      |
| 4 - 5  | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja. Enintään 3 l nesteitä plus muut ainekset.                                                                                                   | 60 - 150     |
| 6 - 7  | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, lihapyörykät, makkarat, maksa, suuruste, kananmunat, pannukakut, munkit. Käännä tarvittaessa.                                  | tarvittaessa |
| 7 - 8  | Rasvassa keittäminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit. Käännä tarvittaessa.                                                                                                                  | 5 - 15       |
| 9      | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistutetut ranskalaiset.                                                                                                    |              |
| P      | Kiehauta suuria määriä vettä. PowerBoost on päällä.                                                                                                                                                |              |

## 8. HUOLTO JA PUHDISTUS

### 8.1 Keittotason lasipinnan puhdistaminen

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin tai lämmetä liian kuumiksi.
- Älä käytä keittoastioita, joiden valmistusmateriaali ei sovellu induktioliesille. Tällaiset materiaalit voivat vahingoittaa liesitason pintaa tai vaikeuttaa sen puhdistamista.
- Lasipinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta liesitason toimintaan.
- Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.
- Käytä suositeltua kaavinta vain lisätyökaluna normaalin puhdistuksen jälkeen.
- Anna lieden jäähtyä, ja puhdista pinta sitten pehmeällä liinalla, astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä. Puhdista pyöriin liikkein. Älä käytä liikaa voimaa. Kuivaa lasipinta pyyhkimällä se mikrokuituliinalla.
- Älä käytä perinteistä keltavihreää puhdistussientä, sillä sen kovan kerroksen alumiinihiukkaset voivat vahingoittaa ja värjätä lasipintaa.

- Muiden kuin suositeltujen välineiden käyttö on tehotonta, ja lasipinta voi vaurioitua tai värjäytyä.
- Poista välittömästi seuraavat:** sulanut muovi tai muovifolio, suola, sokeri ja sokeria sisältävät ruuat. Käytä kaavinta ja varo polttamasta itseäsi.
- Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kiinnipalanut ruoka, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista pinta edellä kuvatulla tavalla. Käytä metallinhoitoisten värjäytymien poistoon pehmeää liinaa ja vesi-etikkaliuosta.
- Näin poistat pinttyneet tahrat ja jäljet:** saat parhaan tuloksen käyttämällä MATT CARE tämänkaltaiselle tasolle tarkoitettua liesitason puhdistusainetta tai muuta kevyesti hankaavaa puhdistusemulsiota (esim. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Älä käytä kiiltäville pinnoille tavallisia liesitason puhdistusaineita (esim. VitroCare®). Levitä puhdistusainetta tahraiselle pinnalle ja anna sen vaikuttaa 5 min. Hankaa pintaa varovasti tavallisella naarmuttamattomalla sienellä, jossa on (yleensä sininen) hankaustyyne. Toista, kunnes tahrat ovat hävinneet. Poista pinnalta mahdolliset pesuainejäämät ja pyyhi se kuivaksi mikrokuituliinalla.

## 8.2 Liesituulettimen puhdistus

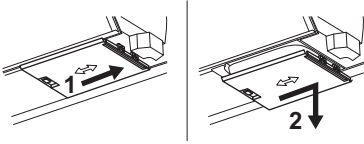
### Ritilä

Ritilä on valmistettu alumiinista. Pese se käsin tai astianpesukoneessa ja pyyhi se pehmeällä liinalla.

### Tiputuslusta

Liesituulettimen alla oleva tiputuslusta kerää kypsennyksen aikana tiivistyvän veden. Muista tyhjentää alusta säännöllisesti.

1. Tartu tiputuslستان alareunaan molemmin käsin ja liu'uta sitä eteenpäin. Siirrä sitä sitten varovasti alaspäin, jotta vesi ei läiky.



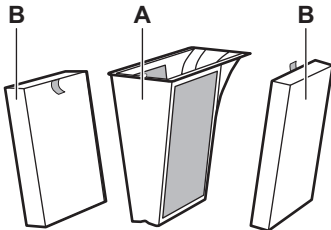
2. Pese alusta käsin (lämpimällä vedellä, saippualla ja pehmeällä liinalla/sienellä) tai astianpesukoneessa (vakio-ohjelmalla).

Jos vettä tai muita nesteitä roiskuu liesituulettinjärjestelmän sisään, sammuta liesituuletin ja puhdista alue huolellisesti lämpimällä vedellä, kostealla liinalla tai sienellä ja miedolla pesuaineella.

## 8.3 Suodattimien puhdistus

Suodatinyksikkö koostuu seuraavista osista: rasvasuodattimet yhdistettynä rasvasuodattimen koteloon **A** ja irrotettavat hiilisuodattimet **B**.

**i** Laitteessa on aina sitä käytettäessä oltava kaikki valittuun asennustilaan kuuluvat suodattimet. Katso "Suodattimen valinta".



Keittotasossa on sisäänrakennettu laskuri, jonka ilmoitustoiminto muistuttaa kunkin suodattimen säännöllisestä puhdistuksesta. Ilmoitus ei estä keittotasoon käyttöä. Ilmoitus

pysyy näkyvissä 30 sekuntia sen jälkeen, kun olet sammuttanut liesituulettimen ja keittotasoon.

### Rasvasuodatin

- 40 käyttötunnin jälkeen merkkivalo  syttyy ja ilmoittaa, että on aika puhdistaa rasvasuodattimet.

### OdourClean STANDARD hiilisuodatin

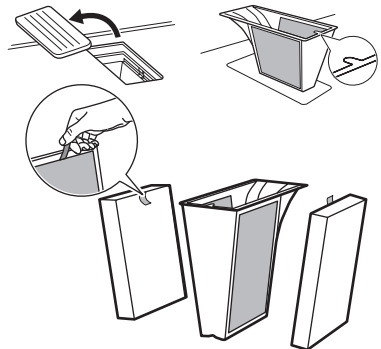
- 180 käyttötunnin jälkeen merkkivalo  alkaa vilkkua ilmoittaen, että on aika vaihtaa suodattimet.
- Tarkista suodattimista säännöllisesti niihin kertyneen rasvan määrä. Vaihda ne, kun vilkkuva merkkivalo tulee näkyviin (noin kerran vuodessa käyttöiheydestä riippuen) tai tarvittaessa aikaisemmin.

### OdourClean PLUS hiilisuodatin

- 140 käyttötunnin jälkeen merkkivalo  alkaa vilkkua ilmoittaen, että on aika regeneroida suodattimet.
- Puhdista suodattimet vasta kun kertynyt rasva on näkyvissä.
- Regeneroi suodattimet vasta kun vilkkuva merkkivalo syttyy. Suodattimen voi regeneroida enintään 8 kertaa. Vaihda suodattimet tämän jälkeen.

### Suodattimien irrottaminen / paikalleen asettaminen

1. Irrota ritilä ja ota suodatinkotelo pois.
2. Poista suodattimet tarttumalla kädensijoihin.
3. Laita suodatin takaisin puhdistuksen jälkeen. Aseta hiilisuodattimet liesituulettimeen kädensijat sisäänpäin. Aseta rasvasuodattimen kotelo takaisin paikalleen ja laita sitten ritilä takaisin paikoilleen.



## Rasvasuodattimien puhdistaminen

1. Puhdista suodattimet heti, kun niihin kerääntynyttä rasvaa alkaa näkyä. Pese rasvasuodattimen kotelo ja rasvasuodattimet huolellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla puhdistusaineella, ja huuhtelee ne sitten lämpimällä vedellä. Voit poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla. Voit pestä ne astianpesukoneessa vakio-ohjelmalla muiden astioiden kanssa. Verkon väri voi luonnostaan muuttua hiukan, mutta se ei vaikuta suodattimen toimintaan.
2. Anna suodattimien kuivua jonkin aikaa huoneenlämmössä.
3. Aseta suodattimet takaisin paikoilleen. Jos ilmoitus  on päällä, paina lyhyesti  laskurin käynnistämiseksi uudelleen.

## Hiilisuodattimien OdourClean PLUS puhdistus

1. Pese suodattimet huolellisesti lämpimällä vedellä ilman puhdistusaineita. Voit

poistaa ruokajäämät pehmeällä sienellä, pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla puhdistusharjalla. Voit pestä suodattimen myös astianpesukoneessa 65-70 °C:n lämpötilassa (yli 90 min:n ohjelmalla) ilman pesuaineita ja ilman, että koneessa on samaan aikaan astioita.

2. Anna suodattimien kuivua vähintään 24t huoneenlämmössä.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään.

## Hiilisuodattimien OdourClean PLUS regenerointi

1. Puhdista suodattimet ensin edellä kuvatulla tavalla.
2. Aseta suodattimet uuniin, jonka lämpötila on 100 °C, 120 min:n ajaksi asettamalla ne keskimmaiselle ritilätasolle. Käytä uunia ilman tuuletintointia.
3. Kokoa suodatinyksikkö ja aseta se takaisin sisään. Paina  lyhyesti laskurin nollaamiseksi.

## 9. VIANMÄÄRITYS

 Jos et löydä ratkaisua ongelmaan tästä, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voi käyttää.

- Varmista, että keittotaso on kytketty oikein verkkovirtaan.
- Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa toistuvasti tai jos kuulet jatkuvan piippausäänen, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkastamiseksi.
- Varmista, että ohjauspaneeli on puhdas eikä sen päällä ole keittoastioita / muita esineitä.

### Liesi sammuu itsestään jonkin ajan kuluttua.

- Tämä ei ole toimintahäiriö. Tietyissä tilanteissa liesi sammuu automaattisesti turvallisuussyistä. Lue lisää kohdasta "Automaattinen virrankatkaisu".

**Yhden keittoalueen maksimitehotaso ei ole käytettävissä tai se vaihtelee jatkuvasti kahden tason välillä.**

- Tämä ei ole toimintahäiriö. Lue lisää kohdasta "Tehon hallinta".
- Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.

### Liesituulettimen puhallin ei käynnisty/sammuu itsestään.

- Sammuta liesitaso ja irrota se pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä ja kytke se sitten uudelleen pistorasiaan.
- Varmista, että huone on hyvin tuuletettu. Sinun on ehkä asennettava ikkunan kytkin. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### Joustava induktiokeittoalue ei kuumenna keittoastiaa riittävästi.

- Aseta keittoastia oikeaan kohtaan aktivoituneen tilan mukaisesti.
- Käytä keittoastiaa, jonka pohjan halkaisija vastaa aktivoitua tilaa. Lue lisää kohdasta "Flex Bridge".

### SenseBoil®/SenseFry -toiminto ei toimi.

- Käytä kylmää keittoastiaa keittoalueella, jolla ei ole jäännöslämpöä.
- Aseta liesitason tehotaso korkeammalle arvolle. Varmista, että valittu tehotaso so-

pii rakennuksen sulakkeisiin. Lue lisää kohdasta "Tehonrajoitus".

### tulee näkyviin.

- Puhdista/vaihda suodatin. Katso kohta "Hoito ja puhdistus".

### ja numero tulevat näkyviin.

- Sammuta liesi, odota muutama minuutti ja kytke se sitten takaisin päälle. Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

### Käyttöpaneeli vilkkuu.

- Käytä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on samaa luokkaa kuin keittoalueen koko.

- Varmista, että keittoastia sopii induktiolielelle.

### F ja 1/2/3 näkyvät samanaikaisesti.

- Varmista, että keittoastia sopii yhteen toiminnon kanssa. Lue lisää kohdasta "SenseBoil®".
- Varmista, että keittoastiassa on oikea määrä vettä.
- Vältä toiminnon käyttöä muilla nesteillä kuin vedellä.

## 10. TEKNISET TIEDOT

### 10.1 Arvokilpi

Malli TT8PCG33CZ  
Tyyppi: 67 D4A 05 AA  
Induktio  
Sarjanumero .....  
AEG

PNC 949 598 683 ML 00  
220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
Valmistettu: Saksa  
7.35 kW



### 10.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalueiden teho voi poiketa hieman alla olevista tiedoista keittoastioiden materiaaleista ja mitoista riippuen.

| Keittoalue                       | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kes-<br>enintään [min] | Keittoastian hal-<br>kaisija [mm] |
|----------------------------------|------------------------------------|----------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Oikea edessä                     | 2300                               | 3200           | 10                                | 125-210                           |
| Oikea takana                     | 2300                               | 3200           | 10                                | 125-210                           |
| Joustava induktio-<br>keittoalue | 2300                               | 3200           | 10                                | vähintään 105                     |

## 11. ENERGIATEHOKKUUS

### 11.1 Tuotetiedot Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 66/2014

|                                       |                                     |                        |
|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Mallin tunniste                       | TT8PCG33CZ                          |                        |
| Keittotason tyyppi                    | Kalusteeseen asennettava keittotaso |                        |
| Keittoalueiden lukumäärä              | 2                                   |                        |
| Kuumennusteknologia                   | Induktio                            |                        |
| Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L) | Vasen                               | P 45,8 cm<br>L 21,4 cm |

|                                                    |       |                        |
|----------------------------------------------------|-------|------------------------|
| Keittoalueen pituus (P) ja leveys (L)              | Oikea | P 45,4 cm<br>L 21,8 cm |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Vasen | 181.5 Wh/kg            |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking) | Oikea | 183.5 Wh/kg            |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)      |       | 182.5 Wh/kg            |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-2.

## 11.2 Tietovaatimukset Seuraavien standardien mukaisesti: (EU) N:o 2023/826

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virrankulutus sammutettuna                                                                            | 0,3 W |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 2 min |

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.

## 11.3 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) N:o 65/2014 ja (EU) N:o 66/2014 mukaisesti

| Tuoteseloste asetuksenasetuksen (EU) 65/2014 mukaisesti |            |               |
|---------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Tavarantoimittajan nimi tai tavaramerkki                | AEG        |               |
| Mallitunniste                                           | TT8PCG33CZ |               |
| Vuotuinen energiankulutus - AEChood                     | 32.7       | kWh/vuosi     |
| Energiatlehokkuusluokka                                 | 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) N:o 66/2014 mukaisesti        |            |               |
| Ajan korotuskerroin - f                                 | 0.8        |               |
| Energiatlehokkuusindeksi - 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: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

### NORSK

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SIKKERHETSINFORMASJON..... | 37 |
| 2. SIKKERHETSANVISNINGER..... | 40 |
| 3. SAMMENSTILLING.....        | 42 |
| 4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....  | 43 |
| 5. PRODUKTBSKRIVELSE.....     | 44 |
| 6. DAGLIG BRUK.....           | 45 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 7. TILBEREDNINGSVEILEDNING..... | 48 |
| 8. STELL OG RENGJØRING.....     | 49 |
| 9. FEILSØKING.....              | 51 |
| 10. TEKNISKE DATA.....          | 52 |
| 11. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 52 |
| 12. BESKYTTELSE AV MILJØET..... | 54 |

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet.

Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

### 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av

produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

## 1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.

- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (også automatiske tilberedningsfunksjoner). En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Røyk indikerer overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke ild ved matlaging. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller et lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på plate-topp – de kan bli varme.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.
- Etter bruk slår du av plate-topp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømnettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Påse at det er god luftventilasjon der produktet er installert for å unngå at gasser fra eventuelle produkter som drives med brennbart drivstoff, deriblant åpen ild, ikke blir blandet med luften i produktet.
- Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte og at luften som samles opp av produktet ikke blir ført inn i en kanal som brukes til å fjerne røyk og damp fra andre produkter (sentralvarmesystemer, termosifoner, varmtvannsberedere osv.).
- Manglende overholdelse kan føre til tilbakestrømning av forbrenningsgasser, noe som kan gi risiko for karbonmonoksidforgiftning eller kveling.
- Når produktet brukes med andre produkter, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret og fjern fettansamlinger regelmessig for å unngå brannfare.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Hvis produktet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble det fra strømnettet ved alle poler. Fullstendig frakobling må oppfylle vilkårene som er spesifisert i overspenningskategori III. Anordning for frakobling må være inkorporert i den faste kablingen

i samsvar med installasjonsreglene.

- **ADVARSEL:** Bruk kun produsentens egne platetoppbeskyttelser, eller beskyttelser som står oppført som

egnet for bruk i bruksanvisningen, eller platetoppbeskyttelser som er integrert i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### **ADVARSEL!**

En kvalifisert tekniker må installere dette produktet.

#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Se installasjonshæftet for detaljerte monteringsinstruksjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotteøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å unngå svelling grunnet fuktighet.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu for å unngå at varme kokekar faller ned fra produktet når døren eller vinduet åpnes.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til viftebladene.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
  - Ikke oppbevar små gjenstander eller papir som kan skade kjøleviftene eller svekke kjølesystemet.

- Ha minimum 2 cm avstand mellom bunnen av produktet og innholdet i skuffen.

- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### **ADVARSEL!**

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplingssskjemaet eller installasjonshæftet.
- Ved avtrekksinstallasjon, og når tilbehør er på plass eller er påkrevd (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske koblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsdiagrammet eller installasjonshæftet.
- Produktet må jordes.
- Koble produktet fra strømtilførselen før du foretar deg noe med det.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Løse eller feilaktige strømkabler eller stikkontakter kan føre til overoppheting av terminalen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Ikke la strømkabelen floke seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er installert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller stikkontakten (hvis aktuelt) ikke berører varme overflater.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det utføres av et autorisert servicesenter eller en kvalifisert elektriker.

- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømdningene. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises, koble fra produktet og sjekk den elektriske tilkoblingen og nettspenningen.

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert. Ventilasjonen må kontrolleres regelmessig av en kvalifisert tekniker.
- Ikke la produktet være uten tilsyn under bruk.
- Slå av kokesonen etter hver gangs bruk.
- Ikke plasser bestikk eller lokk på kokesonene, da de kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis overflaten på produktet får sprekker, koble produktet fra strømtilførselen umiddelbart for å forhindre elektrisk støt.
- Brukere som har en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.
- Legg maten forsiktig i den varme oljen, da den kan sprute.
- Bruk aldri åpen flamme når ekstraktoren er i drift.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og

kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.

- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

### ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarmet fett og olje kan frigjøre brennbar damp. Hold åpne flammer og varme gjenstander unna.
- Varm oljedamp kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje med matrester kan antennes ved lavere temperaturer.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke sett varme kokekar på kontrollpanelet, da det kan gi risiko for brannskader.
- Ikke legg et varmt lokk på produktets glassoverflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Sørg for at gjenstander eller kokekar ikke faller på produktet for å unngå skader på overflaten.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Fjern aldri risten eller filteret mens ekstraktoren eller platetoppen er i bruk.
- Bruk aldri åpen flamme mens ekstraktoren er i bruk.
- Ikke dekk til inntaket til ekstraktoren med kokekar.
- Det må ikke være tilgang til undersiden av produktet mens platetoppen eller ekstraktoren er i bruk.
- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av ekstraktoren, da de kan sette seg fast.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid kokekar når du må flytte på dem på kokeoverflaten.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

## 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet regelmessig for å unngå forringelse av overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med varmt vann og en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metalljenstander, med mindre annet er spesifisert.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel

sprekker, blommer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.

## 2.5 Avfallshåndtering

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

## 3. SAMMENSTILLING

### 3.1 Før installasjon

For senere referanse, finn merkeplaten på bunnen av platetoppen og skriv ned serienummer .....

### 3.2 Montering av platetopp

❗ For installasjonsmål og visuell veiledning, se installasjonsdiagrammene på de første sidene i bruksanvisningen. For toppmontering, se diagram **A**. For integrert montering, se diagram **B**.

Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

Følg koblingsdiagrammene for platetopp og vindusbryter (hvis aktuelt) i monteringsheftet og/eller på etikettene under platetoppen.

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

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

### Montering av filterenheten

Produktet må alltid brukes med alle filtrene som tilhører valgt installasjonsmodus. Se "Filtrervalg". Før første gangs bruk må du sørge for å sette inn kullfiltrene i ekstraktoren med håndtakene vendt innover. Sett fettfilterhuset

inn i ekstraktoren og fest risten på ekstraktoren.

### 3.3 Feste tetningen

#### Montering på topp

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

#### Integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Kutt det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire striper som tilsvarer lengden på sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

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

## 3.4 Tilkoblingskabel

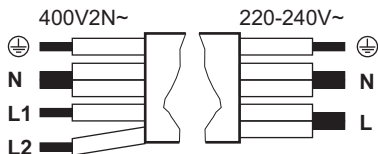
### ⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

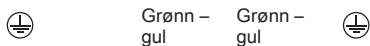
- Platetoppen leveres med en tilkopplingskabel og kan kun brukes med en A sikret sikkerhetskontakt.
- For å bytte den skadede strømkabelen, bruk kabeltypen H05VV-F, som tåler en temperatur på 70 °C eller høyere.
- Tilkoblinger med kontaktplugg, boring eller lodding av ledningsender, samt tilkobling av kabel uten kabelendehylse er forbudt.
- Ta kontakt med et lokalt autorisert servicesenter. Tilkopplingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

### Tofaset tilkobling

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



|                                                                                               |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tofaset tilkobling: 400 V2N~</b><br><b>5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup></b> | <b>Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~</b><br><b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|



|                                                                                               |                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tofaset tilkobling: 400 V2N~</b><br><b>5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup></b> | <b>Enfaset tilkobling: 220 - 240 V~</b><br><b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|

|    |            |               |   |
|----|------------|---------------|---|
| N  | Blå og blå | Blå og blå    | N |
| L1 | Svart      | Svart og brun | L |
| L2 | Brun       |               |   |

## 3.5 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen. Platetoppen er innstilt på høyeste effektrinnsom standard. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

Hvis effektnivået er lavere enn eller nøyaktig 2000 W, kan du ikke aktivere SenseBoil® / SenseFry.

### For å redusere eller øke effektnivået:

1. Gå til menyen: Trykk og hold inne i tre sekunder. Trykk og hold inne.
2. Trykk på til vises.
3. Trykk på 4 eller 6 på kontrollpanelet for å navigere mellom innstillingene.
4. Trykk på for å avslutte.

### Effektnivåer:

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

## 4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

### 4.1 Filtervalg

Før første bruk må du sørge for å angi riktig filtertype ut fra installasjonsmodus. Se «Menystruktur».

**Resirkuleringsmodus: kullfilter (i kombinasjon med fettfilter)**

Kullfiltrene, som inneholder aktivt skum, nøytraliserer røyk og matos. Du kan velge mellom:

- **OdourClean STANDARD** (hvitt, engangsbruk)
- **OdourClean PLUS** (svart, fornybar)

For å bruke produktet i resirkuleringsmodus, ta kontakt med en autorisert tekniker for å justere installasjonen. Gå til brukerinnstillingene.

ne og aktiver kullfiltervarselet ved å velge F og deretter På. Velg et av filterne:

- OdourClean STANDARD: Velg Ft, så 2.
- OdourClean PLUS: Velg Ft, så 1.

#### Avtrekksmodus: fettfilter

Fettfiltrene samler opp fett, olje og matrester for å unngå at det kommer inn i ventilatorsystemet.

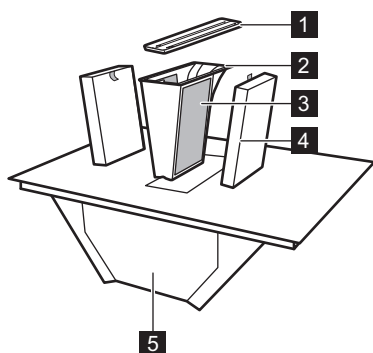
For å bruke produktet i avtrekksmodus, ta kontakt med en autorisert tekniker for å justere

installasjonen. Gå deretter til brukerinnstillingene og deaktiver kullfiltervarslingen ved å velge F og deretter Av.

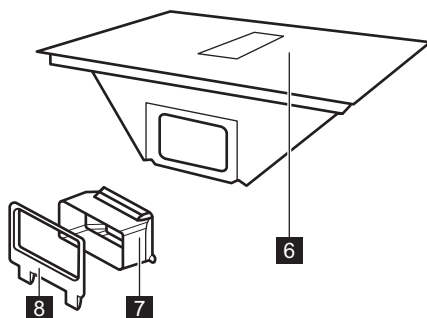
❗ Avtrekksmodus kan påvirke lufttrykket i rommet, og riktig ventilasjon er nødvendig for å unngå tilbakestrømning av forbrenningsgasser fra andre produkter. Sørg for at installasjonsmiljøet er i samsvar med medfølgende sikkerhetsretningslinjer.

## 5. PRODUKTBSKRIVELSE

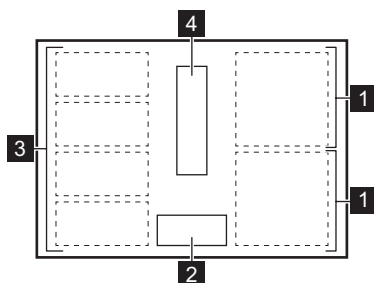
### 5.1 Produktoversikt



- 1 rist
- 2 Fettfilterhus
- 3 Fettfilter (ikke-avtakbart)
- 4 Kullfilter
- 5 Dryppbrett
- 6 Platedopp
- 7 Adapter for luftkanal
- 8 Luftkanalbeslag for bakvegg



### 5.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Fleksibel matlaging med induksjonsområde
- 4 Ekstraktor

## 5.3 Symboler på betjeningspanelet og displayet

### Symbol/indikator

|                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|  | På / Av        |
|  | Kokesonevelger |
|  | Timer          |
|  | Flex Bridge    |
|  | SenseFry       |
|  | SenseBoil®     |
|  | Bridge         |

### Symbol/indikator

|                                                                                   |                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | Precise Heat                            |
|  | Automatisk modus for ekstraktor         |
|  | Manuell modus for ekstraktor            |
|  | Breeze                                  |
|  | PowerBoost                              |
|  | Sperre/Barnesikringsenhet               |
|  | Det er en feil.                         |
|  | Filteret må rengjøres eller skiftes ut. |
|  | OptiHeat Control                        |

## 6. DAGLIG BRUK

### 6.1 Bruk av platetoppen

Trykk og hold  inne for å slå platetoppen på eller av.

Velg en kokesone ved å trykke på det tilhørende sonesymbolet. Sett kokekaret midt på kokesonen, og velg varmetrinn med kontrollpanelet. Trykk på 0 for å deaktivere valgt kokesone.

#### Precise Heat

Du kan aktivere halve varmetrinn for mer presis kontroll av temperaturen på kokesonene.

Angi en varmeinnstilling og trykk på . Angitt varmeinnstilling reduseres med 0.5. En indikator vises over . For å deaktivere, trykk på .

### 6.2 Kokekar

Bunnen på kokekaret bør være så tykk og flat som mulig. Rengjør og tørk den før du setter kokekaret på platetoppen. Ikke skyv kokekaret over eller gni det mot kantene og hjørnene på glasset. Dette kan føre til skader og kutt på overflaten. Ikke plasser varme kokekar på kontrollpanelet. Dette kan skade de elektroniske delene.

Sørg for at kokekaret er kompatibelt med induksjon (en magnet fester seg til bunnen). For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med en bunn diameter som tilsvarer størrel-

sen på kokesonen. Kokekar med en mindre diameter varmes opp saktere, mens kokekar med en større diameter kan gi varmeskade og annen skade på kontrollpanelet.

#### Materiale i kokekar

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

#### Avgir støy under drift

Støynivået kan variere avhengig av materialet i kokekaret og varmeinnstillingen. Lydene er normale og tilsier ikke funksjonsfeil.

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelud: høy varmeinnstilling er aktivert og kokekaret er laget av ulike materialer (sandwich-konstruksjon).
- summing: høy varmeinnstilling er aktivert.
- klikkelyd: en elektrisk kobling oppstår.
- susing, summing: kjøleviften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

### 6.3 Kjelerregistrering

Denne funksjonen registrerer kokekar på platetoppen og deaktiverer kokesonene hvis dette ikke registreres innen 120 s. Hvis flere kokekar registreres, velger platetoppen den sist aktiverte sonen.

## 6.4 Automatisk avstenging

Som et sikkerhetstiltak slår kokeplaten seg automatisk av under visse forhold (f.eks. når alle kokesoner og ekstraktoren er deaktivert, når ingen varmeinnstilling eller viftehastighet er valgt etter aktivering, eller når kokekar koker tørt).

## 6.5 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

Indikatoren signaliserer at en matlagingssone fremdeles er varm. Så lenge indikatoren er synlig, kan det oppstå brannskader fra restvarme. Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

## 6.6 Effektstyring

Hvis platetoppen når maksimal effekt, reduseres effekten på kokesonene automatisk for å beskytte sikringene som er installert. Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.

## 6.7 P PowerBoost

For å aktivere maksimal varmeinnstilling i begrenset tid. Kan brukes til å koke vann raskere.

Trykk på **P** for å aktivere. Når tiden går ut, går kokesonen tilbake til høyeste varmeinnstilling. Endre varmeinnstilling for å deaktivere funksjonen.

## 6.8 Timer

For å spesifisere hvor lenge en kokesone skal være på.

Still inn varme på kokesonen og trykk på . Angi tiden ved å trykke på tallene for varmeinnstilling i rekkefølge. Vent i noen sekunder, eller bekreft med . For å avbryte timeren, still den på 0 t 00 min.

Når den angitte tiden går ut, deaktiveres kokesonen.

## 6.9 Sperre/Barnesikringsenhet

For å låse / låse opp kontrollpanelet etter behov.

**For å låse kontrollpanelet kort under tilberedning:** Trykk på  én gang. Trykk igjen for å låse opp.

**For å unngå utilsiktet bruk av platetoppen:**

Trykk og hold  inne i 3 s mens alle soner er deaktivert, og slå av platetoppen. Når du de-

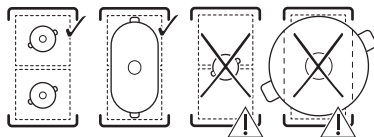
aktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. For å deaktivere funksjonen, slå på platetoppen, trykk og hold  inne i 3 s, og slå av platetoppen.

## 6.10 Bridge

For å koble de to sonene slik at de fungerer som én. Kan brukes til å lage mat med store kokekar (f.eks. placha). Sørg for at kokekaret dekker midten av begge kokesonene. Hvis kokekaret plasseres mellom de midtre delene av sonene, vil ikke funksjonen aktiveres.

1. Still inn varmeinnstillingen for én av sonene.
2. Trykk på  for å aktivere.
3. Endre varmeinnstillingen etter behov.

For å deaktivere funksjonen, trykk på .



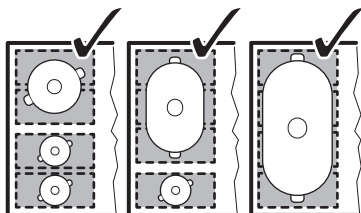
## 6.11 Flex Bridge

Funksjonen justerer kokeområdet slik at det skal passe til kokekar i forskjellige størrelser og former. Det fleksible induksjonsområdet består av fire seksjoner. Du kan kombinere dem slik at de utgjør to separate områder eller ett stort kokeområde, med individuell varmeinnstilling for hvert område.

Trykk flere ganger på  for å bytte mellom modusene. Endring av modus påvirker ikke angitt varmenivå.

Tilgjengelige moduser:

- Standard – to separate kokeområder.
- Big Bridge – de tre bakre seksjonene blir ett område.
- Max Bridge – alle fire seksjonene blir ett område.



- Kokekar med en bunndiameter på <160 mm – plasseres midt på en seksjon.
- Kokekar med en bunndiameter på >160 mm – plasseres på tvers av to eller flere seksjoner.

## 6.12 SenseBoil®

For å automatisk justere temperaturen på vannet slik at det ikke koker over når kokepunktet er oppnådd.

1. Sett en kjele med kaldt vann på en kokesone uten restvarme.

2. Trykk på .

Når vannet når kokepunktet, reduseres varmen til 5.

For å deaktivere funksjonen, trykk på  eller 0.

Råd og Tips:

- Funksjonen er best egnet for å koke vann og hele, uskrellede poteter.
- For å unngå at det koker over, ikke fyll over 4cm fra kanten av kjelen.
- Bruk mellom 1 og 5 liter vann.
- Tilsett salt kun når kokepunktet er nådd.
- Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.
- Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.
- Det er ikke mulig å aktivere Bridge mens funksjonen er i bruk.
- Avtrekksviften holder nivået 2 til vannet når kokepunktet.

## 6.13 SenseFry

For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer. Plattetoppen opprettholder temperaturen under tilberedning uten behov for manuelle justeringer, slik at maten ikke blir for varm eller brent.

1. Trykk på .
2. Endre standard varmenivå ved å trykke på varmeinnstillinger på kontrollpanelet (lav: 1-3, middels: 4-6, høy: 7-9/P).
3. Ha olje og mat i pannen først når plattetoppen varsler at pannen har nådd ønsket temperatur. Bruk kun kalde kokekar med tykk, flat bunn.

Trykk på  for å deaktivere.

Tips

- Lavt nivå: omelett, speilegg, stekte poteter (rå)
- Middels nivå: eggerøre, fiskefileter, fiskepinner, sjømat, hamburgere, kjøttboller,

koteletter, kyllingbryst, kalkunbryst, tynne skiver kjøtt, fileter, biff (medium / godt stekt), stekte pølser, stekte potetkaker, grønnsaker

- Høyt nivå: biff (blodig), kjøttdeig.

For å sjekke om pannen er egnet, snu den opp ned. Plasser en linjal på bunnen av pannen og prøv å få plass til en 1, 2 eller 5 eurocent-mynt (eller en mynt av lignende tykkelse) mellom linjalen og pannen. Pannen er egnet hvis du ikke får plass til mynten mellom linjalen og pannen.

## 6.14 Ekstraksjonsfunksjoner

### Manuell modus

Ekstraktoren fungerer både når koketoppen er på og av.

Manuell modus har fire viftehastigheter: 1-3 og **b** (boost, intensiv innstilling).

1. Trykk på  for å aktivere ekstraktoren.
2. Trykk på  flere ganger for å justere viftehastigheten. Displayet viser gjeldende innstilling.

For å deaktivere, trykk på  flere ganger.

### Automatisk modus

Ekstraktoren justerer viftehastigheten ut fra temperaturen på kokesonen. Automatisk modus har fire viftehastigheter: h1-h4 (lav til intens).

1. Hvis funksjonen ikke er aktivert som standard, trykker du på  for å aktivere den.
2. Sett et kokekar på en kokesone og velg en varmeinnstilling.

For å deaktivere, trykk på .

For å endre standard viftehastighet (h3), gå til brukerinnstillinger. Se «Menystruktur».

### Breeze

Viften fungerer på ekstra lav hastighet med minimal støy for å fjerne eventuell lukt.

1. Slå av plattetoppen.
  2. Trykk på . En timer som er stilt inn på 60 min og **br** vises på displayet.
  3. Juster timeren ved å trykke på  og varmenivåene på kontrollpanelet.
- Funksjonen deaktiveres når timeren stopper.
- For å deaktivere manuelt, trykk på .

## Tørkesyklus

Viften fortsetter å gå på laveste hastighet i 20 minutter etter at du har slått av platetoppen før den slår seg av automatisk. Funksjonen fjerner eventuell resterende lukt etter tilberedning.

Når funksjonen er aktivert, vises  og gjenværende tid. Det er ikke mulig å justere tidsinnstillingen.

For å stoppe funksjonen, trykk på .

For å deaktivere funksjonen helt, gå til brukerrinnstillinger. Se «Menystruktur».

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

## 6.15 Menystruktur

| Symbol | Innstilling                                  |
|--------|----------------------------------------------|
| b      | Lyd                                          |
| P      | Effektbegrensning                            |
| h      | Automatisk modus for vifte                   |
| F      | Kullfiltervarslung                           |
| dF     | Tørkesyklus                                  |
| Ft     | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |

| Symbol | Innstilling         |
|--------|---------------------|
| E      | Alarm/feilhistorikk |

**For å angi brukerrinnstillinger:** Sørg for at platetoppen er slått av. Trykk og hold  inne. Trykk og hold  inne. Trykk på .

**Navigere i menyen:** menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. For å navigere mellom innstillingene, trykk på . For å endre angitt verdi, trykk på 4 eller 6 på kontrollpanelet. **For å gå ut av menyen:** Trykk på .

## 6.16 Optimaliseringstips

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokk på kokekaret hvis mulig.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.
- Sett viften på lav hastighet når du begynner å lage mat. La viften gå i noen minutter etter at du er ferdig med matlagingen.
- Øk viftehastigheten bare for å bli kvitt store mengder damp eller os.
- Rengjør filteret regelmessig og skift det ut når det er nødvendig for å opprettholde effektiviteten.

Se «Energieffektivitet» for mer informasjon.

# 7. TILBEREDNINGSGVEILEDNING

Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

| Innstilling | Bruk for å:                                                                                                                                           | Tid (min)   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1           | Hold tilberedt mat varm. Sett et lokk på kokekaret.                                                                                                   | etter behov |
| 1 - 2       | Lage hollandaisesaus, smelte smør, sjokolade eller gelatin. Rør fra tid til annen.                                                                    | 5 - 25      |
| 2           | Gjøre luftige omeletter eller ovnsbakte egg faste. Tilbered med lokk.                                                                                 | 10 - 40     |
| 2 - 3       | La ris og melkebaserte retter småkoke, varme opp ferdigretter. Tilsett minst dobbelt så mye væske som ris. Rør i melkeretter etter halve tiden.       | 25 - 50     |
| 3 - 4       | Damp grønnsaker, fisk, kjøtt. Tilsett noen spiseskjeer vann. Sjekk vannmengden under tilberedning.                                                    | 20 - 45     |
| 4 - 5       | Dampkok poteter og andre grønnsaker. Fyll kjelen med 1-2 cm vann. Sjekk vannivået under tilberedning. Ha lokket på.                                   | 20 - 60     |
| 4 - 5       | Lage større mengder mat, gryteretter og supper. Opptil 3 l væske pluss ingredienser.                                                                  | 60 - 150    |
| 6 - 7       | Forsiktig steking av tynne skiver kjøtt, cordon bleu, koteletter, kjøttboller, pølser, lever, jevnung, egg, pannekaker, smultringer. Snu etter behov. | etter behov |

| Innstilling | Bruk for å:                                                                       | Tid (min) |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 7 - 8       | Fritere potetkaker, steke ytrefilet, biff. Snu etter behov.                       | 5 - 15    |
| 9           | Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites. |           |
| P           | Koke en stor mengde vann. PowerBoost er aktivert.                                 |           |

## 8. STELL OG RENGJØRING

### 8.1 Rengjøre glassoverflaten på platetoppen

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ikke la kokekar tørrkoke eller nå for høye temperaturer.
- Ikke bruk kokekar laget av materialer som ikke er kompatible med induksjon. Slike materialer kan skade platetoppens overflate eller gjøre den vanskeligere å rengjøre.
- Riper eller mørke flekker på glassoverflaten påvirker ikke platetoppens ytelse.
- Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.
- Bruk kun en anbefalt skrape som et ekstra verktøy etter standard rengjøring.
- Vent til platetoppen er avkjølt, og rengjør overflaten med en myk klut og varmt vann med oppvaskmiddel. Rengjør med sirkelbevegelser og moderat trykk. Tørk av glassoverflaten med en mikrofiberklut.
- Ikke bruk den klassiske gule og grønne svampen, da aluminiumspartiklene på det harde laget kan skade og misfarge glasset.
- Bruk av andre enn de anbefalte verktøyene vil være ineffektivt og kan skade eller misfarge glassoverflaten.
- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat med sukker. Bruk en og vær varsom slik at du unngår forbrenninger.
- **Fjern når koketoppen er tilstrekkelig avkjølt:** kalkringer, vannringer, fettflekker, fastbrente matrester, metallisk misfarging. Rengjør overflaten som beskrevet ovenfor. For å fjerne skinnende metallisk misfarging, bruk en myk klut og en løsning av vann og eddik.
- **Fjern vedvarende merker og flekker:** For best resultat, bruk MATT CAREplatetoppens, dedikert til denne

typen overflater, eller annen mildt slipende rengjøringsmelk (f.eks. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ikke bruk standard platetopp rengjøringsmiddel for blanke overflater (f.eks. VitroCare®). Påfør rengjøringsmidlet på den flekkete overflaten og la det bløtlegges i 5 min. Skrub overflaten forsiktig med en vanlig ripefri svamp med en (vanligvis blå) skuresvamp. Gjenta til flekkene ikke lenger er synlige. Fjern eventuelle rester av vaskemidler fra overflaten og tørk det tørt med en mikrofiberklut.

### 8.2 Rengjøring av ekstraktor

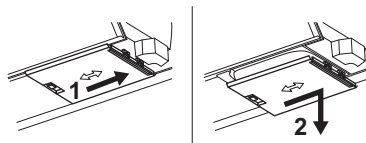
#### Rist

Risten er laget av aluminium. Rengjør den for hånd eller i oppvaskmaskin, og tørk av med en myk klut.

#### Dryppbrett

Dryppbrettet under ekstraktoren samler opp kondens som oppstår under matlagingen. Husk å tømme bakken regelmessig.

1. Ta tak i undersiden av dryppbrettet med begge hender og skyv det fremover. Deretter flytter du det forsiktig nedover for å unngå vannsøl.



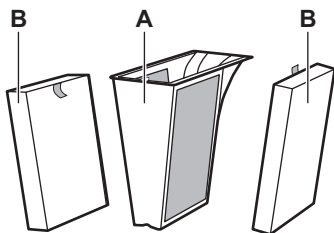
2. Du kan vaske brettet for hånd (med varmt vann, såpe og en myk klut/svamp) eller i oppvaskmaskin (standard syklus).

Hvis vann eller annen væske renner ut inne i avtrekkssystemet, slår du av ekstraktoren og rengjør området forsiktig med varmt vann, en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel.

### 8.3 Rengjøre filtrene

Filtreringsenheten består av følgende elementer: fettfilter kombinert med fettfilterhus **A** og avtakbare karbonfiltere **B**.

❗ Produktet må alltid brukes med alle filtrene som tilhører valgt installasjonsmodus. Se "Filtervalg".



Platetoppen har en integrert teller som varsler deg når det er på tide å rengjøre de respektive filtrene regelmessig. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen. Varselet varer i 30 sekunder etter at du har deaktivert ekstraktoren og platetoppen.

#### Fettfilter

- Etter 40 timers bruk vises en statisk indikator,  for å varsle om at det er på tide å rengjøre fettfiltrene.

#### OdourClean STANDARD kullfilter

- Etter 180 timers bruk begynner indikatoren  å blinke for å varsle om at det er på tide å skifte ut filtrene.
- Sjekk filtrene regelmessig for oppsamlet fett. Skift dem ut når indikatoren vises og blinker (omtrent én gang i året, avhengig av bruksfrekvens) eller tidligere, hvis nødvendig.

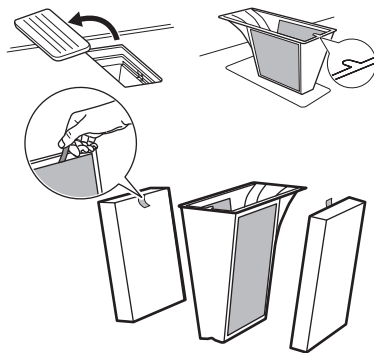
#### OdourClean PLUS kullfilter

- Etter 140 timers bruk begynner indikatoren  å blinke for å varsle om at det er på tide å regenerere filtrene.
- Rengjør filtrene kun når fettansamlingene er synlige.
- Regenerer filtrene bare når den blinkende indikatoren vises. Maksimalt antall regenereringssykluser er 8. Bytt deretter ut filtrene.

#### Demontering/montering av filtre

1. Fjern risten og ta ut filterhuset.
2. Fjern filtrene ved å ta tak i håndtaket.

3. Sett sammen filterenheten igjen etter rengjøring. Sett kullfiltrene inn i ekstraktoren med håndtakene vendt innover. Sett fettfilterhuset og risten tilbake på plass.



#### Rengjøring av fettfilter

1. Rengjør filteret så snart fettansamlingene er synlige. Vask fettfilterhuset og fettfiltrene nøy i varmt vann med et mildt rengjøringsmiddel og skyll med varmt vann. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste for å fjerne matrester. Du kan rengjøre dem i oppvaskmaskinen på standardsyklus sammen med annen oppvask. Litt misfarging av nettet kan forekomme. Dette påvirker ikke ytelsen til filteret.
2. La filtrene tørke en stund i romtemperatur.
3. Sett filtrene på plass igjen. Hvis varselet  er på, trykker du kort på  for å starte telleren på nytt.

#### Rengjøring av OdourClean PLUS karbonfiltere

1. Vask filtrene forsiktig og manuelt i varmt vann uten rengjøringsmidler. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste for å fjerne matrester. Du kan også vaske filteret i oppvaskmaskin på 65-70 °C (på et program som varer lenger enn 90 min ), uten oppvaskmiddel og uten annen oppvask.
2. La filteret tørke i minst 24t i romtemperatur.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.

## Regenerering av OdourClean PLUS karbonfiltre

1. Rengjør filtrene først, som beskrevet ovenfor.
2. Legg filtrene i ovnen på 100 °C i 120 min, på midterste rist. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.

3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn. Trykk kort på  for å tilbakestille telleren.

## 9. FEILSØKING

 Kontakt et autorisert servicesenter hvis du ikke finner en løsning på problemet nedenfor.

### Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.

- Sjekk at platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
- Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringen går gjentatte ganger, eller hvis du hører en konstant pipelyd, må du kontakte en kvalifisert elektriker for å inspisere installasjonen.
- Sjekk at kontrollpanelet er rent og ikke blokkeres av kokekar / andre gjenstander.

### Platetoppen slår seg av av seg selv etter en stund.

- Dette er ikke en feil. I visse situasjoner slår platetoppen seg av automatisk av sikkerhetsmessige årsaker. Se «Automatisk avstenging».

### Den maksimale varmeinnstillingen for en av kokesonene er utilgjengelig eller skifter hele tiden mellom to nivåer.

- Dette er ikke en feil. Se «Effektstyring».
- Reduser effekttrinn til de andre sonene som er koblet til samme fase.

### Avtrekksviften går ikke / slår seg av av seg selv.

- Slå av platetoppen og koble den fra strømtilførselen. La produktet kjøle seg ned før du kobler det til igjen.
- Sørg for at det er god nok lufting i rommet. Det kan hende du må installere vindusbryteren. Kontakt et autorisert servicesenter.

### Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.

- Plasser kokekaret riktig i henhold til aktivert modus.
- Bruk kokekar med en bunndiameter som tilsvarer aktivert modus. Se «Flex Bridge».

### SenseBoil®/SenseFry-funksjonen virker ikke.

- Bruk kalde kokekar på en kokesone uten restvarme.
- Velg et høyere effektnivå for platetoppen. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Effektbegrensning».

### vises.

- Rengjør / skift ut filteret. Se «Stell og rengjøring».

### og et tall vises.

- Slå av platetoppen, vent noen minutter og slå den på igjen. Ta kontakt med et autorisert servicesenter hvis problemet vedvarer.

### Kontrollpanelet blinker.

- Bruk kokekar med en bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen.
- Sjekk at kokekaret er kompatibelt med induksjon.

### og 1/2/3 vises samtidig.

- Pass på at kokekaret er egnet til formålet. Se «SenseBoil®».
- Pass på at kokekaret inneholder riktig mengde vann.
- Unngå å bruke funksjonen med andre væsker enn vann.

# 10. TEKNISKE DATA

## 10.1 Typeskilt

Modell TT8PCG33CZ  
Type 67 D4A 05 AA  
Induksjon  
Serienummer .....  
AEG

PNC 949 598 683 ML 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Laget i: Tyskland  
7.35 kW  


## 10.2 Spesifikasjoner for soner

Effekten til kokesonene kan avvike noe fra opplysningene nedenfor, avhengig av materialet og målene på kokekaret.

| Sone                                     | Nominell effekt (maks effekttrinn) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimal varighet [min] | Diameter på kokekar [mm] |
|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------|
| Høyre fremme                             | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125-210                  |
| Høyre bak                                | 2300                                   | 3200           | 10                                 | 125-210                  |
| Fleksibel matlaging med induksjonsområde | 2300                                   | 3200           | 10                                 | minimum 105              |

# 11. ENERGIEFFEKTIVITET

## 11.1 Produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014

|                                                              |                     |                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Modellidentifikasjon                                         | TT8PCG33CZ          |                        |
| Platetopp                                                    | Integrert platetopp |                        |
| Antall tilberedningsområder                                  | 2                   |                        |
| Oppvarmingsteknologi                                         | Induksjon           |                        |
| Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet             | Venstre             | L 45.8 cm<br>B 21.4 cm |
| Lengde (L) og bredde (B) på tilberedningsområdet             | Høyre               | L 45,4 cm<br>B 21,8 cm |
| Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking) | Venstre             | 181.5 Wt/kg            |
| Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking) | Høyre               | 183.5 Wt/kg            |
| Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)                | 182.5 Wt/kg         |                        |

Produkt er testet i henhold til: EN IEC 60350-2.

## 11.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbruk i av-modus                                                             | 0,3 W |
| Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus | 2 min |

Produkt er testet i henhold til: EN 50564.

### 11.3 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

| Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014                               |            |               |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Leverandørens navn eller varemerke                                       | AEG        |               |
| Modellidentifikator                                                      | TT8PCG33CZ |               |
| Årlig energiforbruk – AEChood                                            | 32.7       | kWh/a         |
| Virkningsgradklasse                                                      | A+         |               |
| Væske dynamisk effektivitet – FDEhood                                    | 32.0       |               |
| Væske dynamisk effektivitetsklasse                                       | A          |               |
| Lyseffektivitet - Lehood                                                 | -          | lux/W         |
| Lyseffektivitetsklasse                                                   | -          |               |
| Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood                                    | 85.1       | %             |
| Fettfiltrering effektivitetsklasse                                       | B          |               |
| Minimum luftstrøm ved normal bruk                                        | 270.0      | m³/t          |
| Maksimal luftstrøm ved normal bruk                                       | 550.0      | m³/t          |
| Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling                      | 650.0      | m³/t          |
| A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet                          | 50         | db(A) re 1 pW |
| A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet                         | 66         | db(A) re 1 pW |
| A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet        | 69         | db(A) re 1 pW |
| Strømforbruk i av-modus - Po                                             | 0.49       | W             |
| Strømforbruk i ventemodus – Ps                                           | -          | W             |
| Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014                       |            |               |
| Tidsøkningfaktor - f                                                     | 0.8        |               |
| Energieffektivitetsindeks – EEIhood                                      | 42.6       |               |
| Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP         | 286.7      | m³/t          |
| Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt – PBEP                       | 449        | Pa            |
| Maksimal luftstrøm – Qmax                                                | 650.0      | m³/t          |
| Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP          | 111.9      | W             |
| Nominell effekt for belysningssystemet – WL                              | -          | W             |
| Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle | -          | lux           |

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

## 12. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet



med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

### SVENSKA

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....   | 54 |
| 2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....   | 57 |
| 3. MONTERING.....              | 59 |
| 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 60 |
| 5. PRODUKTBESKRIVNING.....     | 61 |
| 6. DAGLIG ANVÄNDNING.....      | 62 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 7. TILLAGNINGSGUIDE.....        | 65 |
| 8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 66 |
| 9. FELSÖKNING.....              | 68 |
| 10. TEKNISKA DATA.....          | 68 |
| 11. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 69 |
| 12. MILJÖSKYDD.....             | 70 |

Med reservation för ändringar.

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funksjonsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga,

samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten eller.

- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på rätt sätt.
- **VARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **VARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningssytorna.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **VARNING!** Övervakad tillagning på en häll med fett

- eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- **VARNING!** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- Rök tyder på överhettning. Använd aldrig vatten för att släcka eld vid matlagning. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. en brandfilt eller ett lock.
- **VARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkärlsdetektorn.
- **VARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar.

Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.

- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugas tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- Underlåtenhet att uppfylla kraven kan leda till återflöde av förbränningsgas, vilket medför risk för kolmonoxidförgiftning eller kvävning.
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.

- Rengör den inbyggda fläkstens filter och avlägsna fettavlagringar regelbundet för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringssanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Kompletta urkoppling måste överensstämja med de villkor som anges i överspänningskategorin III. Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.
- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSANVISNINGAR

### 2.1 Installation

#### **VARNING!**

Endast en behörig tekniker får installera den här produkten.

#### **VARNING!**

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Se installationshäftet för detaljerade monteringsanvisningar.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täckta skor.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten bredvid en dörr eller under ett fönster för att förhindra att heta kokkärl faller från produkten när dörren eller fönstret öppnas.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- Varje produkt har fläktar som kylvärme i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:
  - Förvara inte små föremål eller papper som kan skada kylfläktarna eller påverka kylsystemet.
  - Se till att avståndet mellan produktens botten och lådan är minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.
- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elanslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste vara jordad.
- Koppla bort produkten från nätspänningen innan åtgärder vidtas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Lösa eller felaktiga nätkablar eller kontakter kan leda till överhettning av terminalen.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte nätkabeln trassla ihop sig.
- Se till att stötskydd är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på nätkabeln.
- Se till att nätkabel eller kontakt (om tillämpligt) inte rör vid heta ytor.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter eller en kvalificerad elektriker.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Om E3-koden visas, koppla bort produkten och kontrollera elanslutningen och nätspänningen.

### 2.2 Elanslutning

#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

## 2.3 Använd

### **VARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad tekniker.
- Lämna inte produkten oövervakad under drift.
- Stäng av kokzonen efter varje användning.
- Placera inte bestick eller kastrullock på kokzoner, eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Placera mat i het olja försiktigt eftersom det kan stänka.
- Använd aldrig öppen låga när den inbyggda fläkten är påslagen.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

### **VARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Uppvärmad fett och olja kan avge brandfarliga ångor. Håll lågor och uppvärmda föremål borta.
- Ångor från het olja kan antändas spontant.
- Använd olja med matrester kan antändas vid lägre temperaturer.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.

### **VARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Undvik risk för brännskador genom att inte placera heta kokkärn på kontrollpanelen.
- Lagg inte på några varma kastrullock på produktens glasyta.
- Låt inte kokkärn torrkokas.
- Förhindra att föremål eller köksredskap faller på produkten för att undvika ytskador.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärn eller utan kokkärn.
- Ta aldrig bort gallret eller filtret när fläkten eller hällen är i drift.
- Använd aldrig öppen låga när fläkten är i drift.
- Täck inte insuget på den inbyggda fläkten med köksredskap.
- Försök inte komma åt undersidan av produkten när hällen eller fläkten är i drift.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den inbyggda fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärn av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramik. Lyft alltid kokkärnen när du behöver flytta dem på kokzonen.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Utför regelbunden rengöring av produkten för att förhindra att ytan försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med varmt vatten och en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller

andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.

## 2.5 Avfallshantering

### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

## 3. MONTERING

### 3.1 Före installationen

För framtida referens, leta upp den typplatta som finns undertill på hällen och skriv ner serienummer .....

### 3.2 Montering av hällen

① För installationsmått och visuell vägledning, se installationsdiagrammen som finns på de första sidorna i bruksanvisningen. För ovanpåliggande installation, se diagram A. För integrerad installation, se diagram B.

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

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

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

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

### Montera filtreringsenheten

Produkten måste alltid användas med alla filter som är avsedda för det valda installationsläget. Se "Filtrer". Innan första användningen ser du till att sätta in kolfiltren i den inbyggda fläkten med handtagen vända inåt. Placera fettfilterhöljet inuti den inbyggda fläkten och placera gallret på utsuget.

### 3.3 Fästa tätningen

#### Ovanpåliggande installation

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

#### Integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Klipp till den medföljande 3x10 mm förseglingsremsan i fyra remsor som matchar fältens längd.
3. Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa korrekt i hörnen på fälten.
4. Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ändarna över varandra.

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

### 3.4 Anslutningskabel

### **WARNING!**

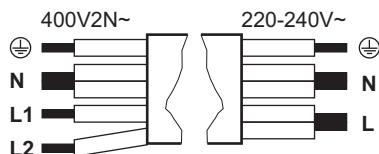
Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

- Hällen är försedd med en anslutningskabel och får endast användas med ett Amp säkrat säkerhetsuttag.

- För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltypen H05VV-F som tål en temperatur på 70 °C eller högre.
- Anslutningar via kontaktpluggar, borrning eller lödning av kabeländarna samt anslutning av kabeln utan kabeländhylsa är förbjudet.
- Kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

### Tvåfasanslutning

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



**Tvåfasanslutning: 400 V2N~**  
**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>**

**Enfasanslutning: 220 - 240 V~**  
**5x1,5 mm<sup>2</sup>**

|   |             |             |   |
|---|-------------|-------------|---|
|   | Grön - gul  | Grön - gul  |   |
| N | Blå och blå | Blå och blå | N |

**Tvåfasanslutning: 400 V2N~**  
**5x1,5 mm<sup>2</sup> eller 4x2,5 mm<sup>2</sup>**

**Enfasanslutning: 220 - 240 V~**  
**5x1,5 mm<sup>2</sup>**

|    |       |                |   |
|----|-------|----------------|---|
| L1 | Svart | Svart och brun | L |
| L2 | Brun  |                |   |

### 3.5 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar. Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard. Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2 000 W kan du inte aktivera SenseBoil® / SenseFry.

#### För att minska eller öka effektnivån:

1. Öppna menyn: håll intryckt i 3 sekunder. Håll sedan inne .
2. Tryck på tills visas.
3. Tryck på 4 eller 6 på kontrollpanelen för att navigera mellan inställningarna.
4. Tryck på för att avsluta.

#### Effektnivåer:

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

## 4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### 4.1 Val av filter

Innan den första användningen ska du se till att ställa in rätt filtertyp baserat på installationssätt. Se "Menystruktur".

#### Återcirkulationsläge: kolfilter (i kombination med ett fettfilter)

Kolfiltren, som innehåller aktivt kolskum, neutraliserar rök och matos. Du kan välja mellan:

- **OdourClean STANDARD** (vitt, engångs)
- **OdourClean PLUS** (svart, regenererbart)

Om du vill använda produkten i cirkulationsläge kontaktar du en auktoriserad tekniker för att justera installationen. Gå till användarinställningarna och aktivera kolfilteraviseringen

genom att välja F och sedan På. Välj sedan ett av filtren:

- **OdourClean STANDARD.** Välj Ft och sedan 2.
- **OdourClean PLUS.** Välj Ft och sedan 1.

#### Utsugningsläge: fettfilter

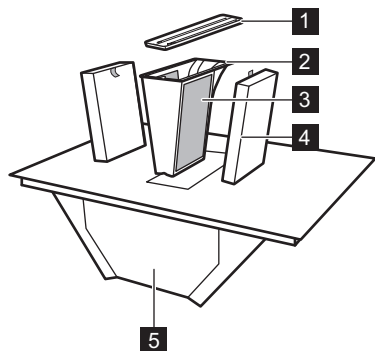
Fettfiltren samlar upp fett, olja och matrester och hindrar dem från att komma in i fläktsystemet.

För att använda produkten i utsugsläge kontaktar du en auktoriserad tekniker för att justera installationen. Gå sedan till användarinställningarna och stäng av kolfilteraviseringen genom att välja F och sedan Av.

❗ Utsugningsläge kan påverka lufttrycket i rummet och kräver därför korrekt ventilation för att förhindra återflöde av förbränningsgaser från andra produkter. Se till att installationsmiljön följer de medföljande säkerhetsriktlinjerna.

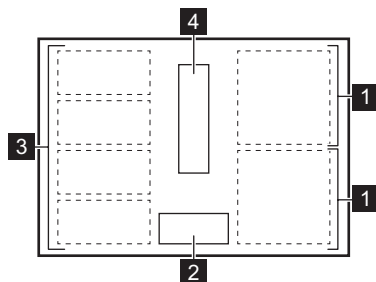
## 5. PRODUKTBESKRIVNING

### 5.1 Produktöversikt

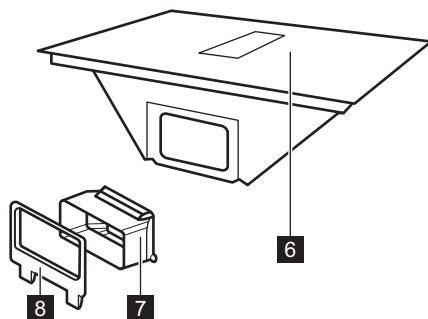


- 1 Galler
- 2 Fettfilterhus
- 3 Fettfilter (ej löstagbart)
- 4 Kolfilter
- 5 Droppbricka
- 6 Häll
- 7 Adapter för luftkanal
- 8 Luftkanalkoppling för den bakre väggen

### 5.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel



- 3 Flexibel induktionskokzon
- 4 Inbyggd fläkt

### 5.3 Symboler på kontrollpanelen och displayen

#### Symbol / indikator

|            |                                        |
|------------|----------------------------------------|
| ⓘ          | På / Av                                |
| ■          | Kokzonsväljare                         |
| ⌚          | Timer                                  |
| ⌚          | Flex Bridge                            |
| 🍲          | SenseFry                               |
| 🍲          | SenseBoil®                             |
| 🍲          | Bridge                                 |
| 0.5<br>↑ ↓ | Precise Heat                           |
| 🌀<br>AUTO  | Den inbyggda fläktens automatiska läge |

### Symbol / indikator



Den inbyggda fläktens manuella läge



Breeze

P

PowerBoost



Knappås/Barnlås

### Symbol / indikator



Ett fel har uppstått.



Filtret måste rengöras eller bytas ut.



OptiHeat Control

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### 6.1 Använda hällen

Tryck och håll inne  för att aktivera eller inaktivera hällen.

Välj en kokzon genom att trycka på motsvarande zonväljarsymbol. Placera kokkärlet mitt på kokzonen och ställ in värmen med hjälp av kontrollpanelen. Tryck på 0 för att inaktivera vald kokzon.

#### Precise Heat

Du kan aktivera uppvärmning i halva steg för en mer exakt kontroll av kokzonernas temperatur. Ställ in en värmeinställning och tryck på  $0.5$ . Den aktuella värmeinställningen minskar med 0.5. En indikator visas ovanför  $0.5$ . För att inaktivera trycker du på  $0.5$ .

### 6.2 Kokkär!l

Kokkärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt. Rengör och torka dem innan du ställer kokkär!l på hällen. Skjut inte eller gnugga kokkär!l mot kanter och hörn av glaset för att undvika att slå loss flisor eller skada ytan. Placera inte heta kokkär!l på kontrollpanelen för att undvika skador på elektroniken.

Se till att kokkärlet är induktionskompatibelt (dvs. att en magnet fastnar på botten). För optimal uppvärmning använd kokkär!l med en diameter nära kokzonens storlek. Kokkär!l med mindre diameter kan värmas upp långsammare, medan ett med större diameter kan överhettas och skada kontrollpanelen.

#### Kokkär!lsmaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från tillverkaren).
- **fel:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

#### Buller under drift

Ljuden kan variera beroende på materialet i kokkärlet och den aktuella värmeinställningen. Dessa är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

- knackande ljud: kokkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: en hög värmeinställning används och kokkär!n är tillverkade av olika material (en laminerad konstruktion).
- nynnande: en hög värmeinställning används.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: kylfläkten går.
- rytmiskt ljud: kokkär!l detekterat.

### 6.3 Kokkär!lsmaterial

Den här funktionen indikerar att det finns kokkär!l på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kokkär!l detekteras inom 120 sek. Om flera kokkär!l detekteras väljer hällen den senast aktiverade kokzonen.

### 6.4 Automatisk avstängning

Som en säkerhetsåtgärd stängs hällen av automatiskt under vissa förhållanden (t.ex. när alla kokzoner och den inbyggda fläkten är avaktiverade, när ingen värmeinställning eller fläkthastighet är vald efter aktivering eller när kokkär!l kokar torrt).

### 6.5 OptiHeat Control (3-stegs restvärmeindikator)

Indikatorn signalerar att en kokzon fortfarande är varm. Så länge indikatorn visas finns det risk för brännskador från restvärme. Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 6.6 Effektreglering

Om hällen när gränsen för maximal tillgänglig effekt minskas effekten i kokzonerna automatiskt för att skydda husets säkringar. Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjli-

ga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.

## 6.7 P PowerBoost

För att aktivera maximal värmeinställning under en begränsad tid. Du kan använda den för att koka upp vatten snabbare.

Tryck på **P** för att aktivera. När tiden är slut återgår kokzonen till högsta värmeinställning. För att inaktivera funktionen ändrar du värmeinställningen.

## 6.8 ⏵ Timer

Ange hur länge en kokzon ska vara i drift.

Ställ in en värmeinställning i kokzonen och tryck på **⏵**. Ställ in tiden genom att trycka på siffrorna för värmeinställningen i tur och ordning. Vänta några sekunder eller bekräfta med **⏵**. För att avbryta timern ställer du in den på 0 t 00 min.

När den inställda tiden går ut avaktiveras kokzonen.

## 6.9 🔒 Knapplås/Barnlås

För att låsa/låsa upp kontrollpanelen efter behov.

**För att låsa kontrollpanelen kortvarigt medan du lagar mat:** tryck på **🔒** en gång. Tryck igen för att låsa upp.

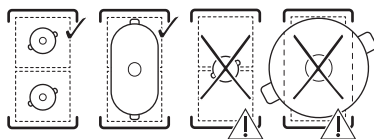
**För att förhindra oavsiktlig användning av hällen:** håll **🔒** intryckt i 3 sek med alla zoner avstängda och stäng sedan av hällen. Funktionen förblir aktiv när du stänger av hällen. För att avaktivera funktionen slår du på hällen, håller **🔒** intryckt i 3 sek och stänger sedan av hällen.

## 6.10 🍲 Bridge

För att ansluta två kokzoner så att de fungerar som en. Du kan använda den till matlagning med stora kokkärl (t.ex. plancha). Se till att kokkärlet täcker centrum av båda kokzonerna. Om kokkärlet placeras mellan centrum av zonerna kommer funktionen inte att aktiveras.

1. Ställ in värmeinställningen för en av zonerna.
2. Tryck på **🍲** för att aktivera.
3. Ändra värmeinställningen vid behov.

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



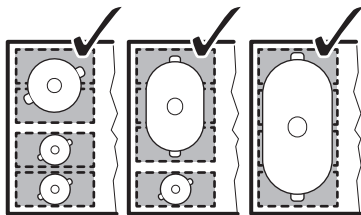
## 6.11 🍲 Flex Bridge

Funktionen justerar tillagningsområdet för att rymma kokkärl av olika storlekar och former. Den flexibla induktionszonen består av fyra sektioner. Du kan kombinera dem till två separata områden eller ett stort tillagningsområde, med individuell värmeinställning för varje.

Tryck på **🍲** upprepade gånger för att växla mellan lägen. Ändring av lägen påverkar inte den inställda värmenivån.

Tillgängliga lägen:

- Standard – två separata tillagningsområden.
- Big Bridge – tre bakre sektioner kombinerade till en.
- Max Bridge – alla fyra sektionerna kombinerade till en.



- Kokkärlets botten diameter <160 mm – placera det i mitten på en sektion.
- Kokkärlets botten diameter >160 mm – placera det över två eller flera sektioner.

## 6.12 🍲 SenseBoil®

För att automatiskt justera temperaturen på vattnet så att det inte kokar över när det väl når kokpunkten.

1. Placera en kastrull fylld med kallt vatten på en kokzon utan någon restvärme.
2. Tryck på **🍲**.

När vattnet når kokpunkten minskar värmeinställningen till 5.

För att inaktivera funktionen trycker du på

**🍲** eller 0.

Råd och tips:

- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av hela, oskalade potatisar.
- För att undvika att det kokar över ska kastullen fyllas till högst 4 cm från kanten.
- Använd mellan 1 och 5 liter vatten.
- Tillsätt lite salt endast när kokpunkten uppnås.
- Använd inte funktionen med ett tomt kokkärl.
- Funktionen fungerar inte med kokkärl med SuperClean-beläggning.
- Det går inte att aktivera Bridge medan funktionen är aktiv.
- Den inbyggda fläkten förblir på nivå 2 tills vattnet når kokpunkten.

### 6.13 SenseFry

Steka med automatiskt kontrollerade värmenivåer, avsedda för olika typer av mat. Hällen håller temperaturen under hela matlagningen utan behov av manuell justering, vilket förhindrar att maten överhettas och bränns.

1. Tryck på .
2. Ändra standardvärmeinställningen genom att trycka på värmeinställningarna på kontrollpanelen (låg: 1-3, medium: 4-6, hög: 7-9/**P**).
3. Håll inte olja och mat i pannan förrän hällen signalerar att pannan nått önskad temperatur. Använd endast kalla kokredskap med tjock, platt botten.

För att inaktivera trycker du på .

Tips:

- Låg nivå: omelett, stekta ägg, råstekta potatis
- Medelnivå: ägggröda, fiskfilé, fiskpinna, skaldjur, hamburgare, köttbullar, kotletter, kycklingfilé, kalkonbröst, schnitzel, filé, biff (medium/genomstekt), stekt korv, potatisbullar, grönsaker
- Hög nivå: biff (rare), köttfärs.

För att kontrollera om pannan är lämplig, lägg den upp och ner. Placera en linjal på pannan och försök placera ett mynt på 1, 2 eller 5 Eurocent (eller vilket mynt som helst med liknande tjocklek) mellan linjalen och pannan. Pannan är lämplig om du inte kan få plats med myntet mellan linjalen och pannan.

### 6.14 Funktioner för inbyggd fläkt

#### Manuellt läge

Den inbyggda fläkten kan användas när hällen är på eller av.

Manuellt läge erbjuder fyra fläktlägen: 1-3 och **b** (boost, intensiv inställning).

1. Tryck på  för att aktivera den inbyggda fläkten.
2. Press  upprepade gånger för att justera fläktens hastighet. Displayen visar den aktuella inställningen.

För att inaktivera trycker du på  upprepade gånger.

#### Automatiskt läge

Den inbyggda fläkten justerar fläkthastigheten baserat på kokzonens temperatur. Det automatiska läget erbjuder fyra val för fläktens hastighet: h1-h4 (låg till intensiv).

1. Om funktionen inte slås på som standard, trycker du på  för att aktivera den.
2. Placera kokkärl på en kokzon och välj en värmeinställning.

För att inaktivera trycker du på .

För att ändra standardfläkthastigheten (h3) går du till användarinställningarna. Se "Menystruktur".

#### Breeze

Fläkten fungerar på en extra låg hastighet med minimal ljudnivå för att ta bort eventuell kvarvarande lukt.

1. Stäng av hällen.
2. Tryck på . En timer ställd på 60 min och **br** visas på displayen.
3. Ställ in timern genom att trycka på  och värmenivåerna på kontrollpanelen.

Funktionen inaktiveras när timern stannar. Du stänger av den manuellt genom att trycka på .

#### Torkcykel

Fläkten fortsätter att gå på lägsta hastighet i 20 minuter efter att du stänger av hällen, sedan inaktiveras den automatiskt. Funktionen tar bort eventuellt matos som blivit kvar efter tillagningen.

När funktionen är aktiv visas  och den återstående körtiden. Det går inte att justera den inställda tiden.

För att stoppa funktionen trycker du på .

För att inaktivera funktionen helt, gå till användarinställningarna. Se "Menystruktur".

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

## 6.15 Menystruktur

| Symbol    | Inställning                                  |
|-----------|----------------------------------------------|
| <b>b</b>  | Ljud                                         |
| <b>P</b>  | Effektbegränsning                            |
| <b>h</b>  | Automatiskt läge för fläkten                 |
| <b>F</b>  | Kolfilteravisering                           |
| <b>dF</b> | Torkcykel                                    |
| <b>Ft</b> | OdourClean STANDARD: 2<br>OdourClean PLUS: 1 |
| <b>E</b>  | Larm- / felhistorik                          |

**Så här anger du användarinställningar:** Se till att spishällen är avstängd. Håll in ①. Håll sedan inne ②. Tryck på ③.

**Navigera i menyn:** menyn består av inställningssymbolen och ett värde. För att navigera mellan inställningarna trycker du på ④. För att ändra inställningsvärdet trycker du på 4 eller 6 på kontrollpanelen. **För att lämna menyn:** tryck på ①.

## 6.16 Optimeringstips

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.
- Ställ in fläkten på en låg hastighetsnivå när du börjar laga mat. När tillagningen är klar ska fläkten vara igång i några minuter.
- Öka endast fläkthastigheten för att bli av med stora mängder ånga eller os.
- Rengör filtret regelbundet och byt ut det vid behov för att bibehålla dess effektivitet.

Mer information finns i "Energieffektivitet".

# 7. TILLAGNINGSGUIDE

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Inställning | Använd för att:                                                                                                                              | Tid (min) |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1           | Se till att hålla tillagad mat varm. Placera ett lock på kokkärlet.                                                                          | vid behov |
| 1 - 2       | Laga holländaisesås, smält smör, choklad och gelatin. Rör om då och då.                                                                      | 5 - 25    |
| 2           | Fasta, fluffiga omeletter, ugnstekta ägg. Tillaga med locket på.                                                                             | 10 - 40   |
| 2 - 3       | Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter. Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. | 25 - 50   |
| 3 - 4       | Stuva grönsaker, fisk, kött. Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under tillagningen.                                        | 20 - 45   |
| 4 - 5       | Ångkoka potatis och andra grönsaker. Fyll kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under tillagningen. Låt locket vara på.      | 20 - 60   |
| 4 - 5       | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor. Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                        | 60 - 150  |
| 6 - 7       | Lätt stekning av schnitzel, cordon bleu-kalkött, kotletter, risbiffar, korv, lever, redning, ägg, pannkakor, munkar. Vänd när det behövs.    | vid behov |
| 7 - 8       | Intensiv stekning av rårakor, ryggbiffar, biffar. Vänd när det behövs.                                                                       | 5 - 15    |
| 9           | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.                                                            |           |
| <b>P</b>    | Koka stora mängder vatten.PowerBoost aktiveras.                                                                                              |           |

## 8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### 8.1 Rengöring av hällens glasyta

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Låt inte kokkärl koka torrt eller nå för höga temperaturer.
- Använd inte kokkärl tillverkade av material som inte är kompatibla med induktion. Sådana material kan skada hällens yta eller göra den svårare att rengöra.
- Repor eller mörka fläckar på glasytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.
- Använd en rekommenderad skrapa endast som ett extra verktyg efter normal rengöring.
- Vänta tills hällen har svalnat. Rengör ytan med en mjuk trasa och diskmedel i varmt vatten. Rengör med cirkulära rörelser och måttligt tryck. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.
- Använd inte den klassiska gula och gröna tvättsvampen, eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda lager kan skada och missfärga glaset.
- Användning av andra verktyg än de rekommenderade är ineffektivt och kan skada eller missfärga glasytan.
- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, salt, socker och sockrad mat. Använd en skrapa och var försiktig så att du undviker brännskador.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör ytan enligt beskrivningen ovan. För att ta bort glänsande metallisk missfärgning använder du en mjuk trasa och en ättikslösning.
- **Ta bort envisa märken och fläckar:** för bästa resultat ska du använda ett MATT CARE-hållrengöringsmedel som är avsett för denna typ av yta, eller något annat mildt slipande rengöringsmedel (t. ex. Cif®, Viss®, Jif® eller Vim®). Använd inte standardhållrengöringsmedel för blanka ytor (t. ex. VitroCare®). Applicera rengöringsmedlet på den fläckiga ytan och låt det verka i 5 min. Skrubba försiktigt ytan med en vanlig repfri svamp med en (vanligtvis blå) skurplatta. Fortsätt tills fläckarna inte längre syns. Ta bort eventuella rester av rengöringsmedlet från

ytan och torka av den med en mikrofiberduk.

### 8.2 Rengöring av den inbyggda fläkten

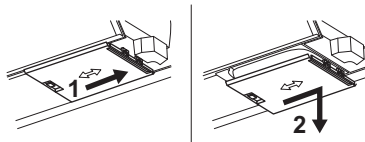
#### Galler

Gallret är tillverkat av aluminium. Diska av det för hand eller i diskmaskin och torka av det med en mjuk trasa.

#### Droppbricka

Droppbrickan som sitter under den inbyggda fläkten samlar upp kondens som skapas under tillagningen. Kom ihåg att tömma brickan regelbundet.

1. Ta tag i droppbrickans undersida med båda händerna och skjut den framåt. Flytta den sedan försiktigt nedåt för att undvika att spilla vatten.



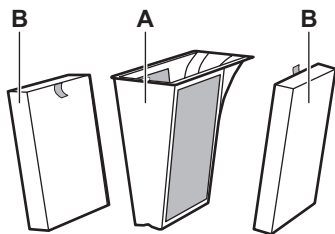
2. Diska brickan för hand (med varmt vatten, diskmedel och en mjuk trasa/svamp) eller i diskmaskin (standardprogram).

Om vatten eller andra vätskor spills inuti fläktsystemet: stäng av den inbyggda fläkten och rengör området försiktigt med varmt vatten, en fuktig trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel.

### 8.3 Rengöring av filtren

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

- ① Produkten måste alltid användas med alla filter som är avsedda för det valda installationsläget. Se "Filterval".



Hällen har en inbyggd räknare med en avisering som påminner dig om att rengöra respektive filter med jämna mellanrum. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen. Aviseringen visas i 30 sekunder efter att du har inaktiverat den inbyggda fläkten och hällen.

### Fettfilter

- Efter 40 timmars användning visas en statisk indikator  för att visa att det är dags att rengöra fettfiltren.

### OdourClean STANDARD-kolfilter

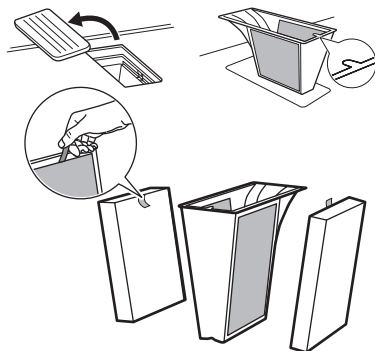
- Efter 180 timmars användning börjar indikatorn  blinka för att visa att det är dags att byta ut filtren.
- Inspektera filtren regelbundet för att se hur mycket fett som har samlats. Byt ut dem när den blinkande indikatorn visas (ungefär en gång om året, beroende på hur ofta de används) eller tidigare, om så behövs.

### OdourClean PLUS-kolfilter

- Efter 140 timmars användning börjar indikatorn  blinka för att visa att det är dags att regenerera filtren.
- Rengör filtren endast när det ansamlade fett är synligt.
- Regenerera filtren endast när den blinkande indikatorn visas. Det maximala antalet regenereringscykler är 8. Byt sedan ut filtren.

### Demontering/återmontering av filtren

- Ta bort gallret och ta ut filterhuset.
- Ta ut filtren genom att ta tag i handtagen.
- Sätt ihop filterenheten igen efter rengöring. Sätt in kolfiltren i den inbyggda fläkten med handtagen vända inåt. Sätt tillbaka fettfilterhöljet och sätt tillbaka gallret.



### Rengöring av fettfiltren

- Rengör filtren så snart det ansamlade fett syns. Tvätta fettfilterhöljet med fettfiltren noga i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj sedan med varmt vatten. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester. Du kan diska dem i diskmaskinen på ett standardprogram tillsammans med annan disk. Viss lätt missfärgning av nätet kan förekomma naturligt, vilket inte påverkar filtrets prestanda.
- Låt filtren torka en stund i rumstemperatur.
- Sätt tillbaka filtren. Om meddelandet  är på, trycker du kort på  för att återstarta räknaren.

### Rengöring av OdourClean PLUS-kolfiltren

- Tvätta filtren försiktigt i varmt vatten utan rengöringsmedel. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester. Du kan också tvätta filtret i en diskmaskin i 65-70 °C (med ett program som varar längre än 90 min), utan diskmedel och utan annan disk i samma diskcykel.
- Låt filtren torka i minst 24 t vid rumstemperatur.
- Sätt ihop filteringsenheten igen och sätt tillbaka den.

### Regenerering av OdourClean PLUS-kolfiltren

- Rengör först filtren enligt beskrivningen ovan.

- Lägg filtren i ugnen inställd på 100 °C i 120 min. Placera dem på det mittersta gallret. Använd en ugsfunktion utan fläkt.

- Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den. Tryck kort på  för att återställa räknaren.

## 9. FELSÖKNING

❗ Om du inte kan hitta en lösning på problemet nedan, kontaktar du ett auktoriserat servicecenter.

### Det går inte att aktivera eller använda hällen.

- Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
- Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går sönder upprepade gånger eller om du hör ett konstant pipande ljud, kontaktar du en kvalificerad elektriker för att inspektera installationen.
- Se till att kontrollpanelen är ren och inte blockerad av kokkärl/främmande föremål.

### Hällen stänger av sig själv efter en tid.

- Detta är inte ett fel. I vissa situationer stänger hällen av sig automatiskt av säkerhetsskäl. Se "Automatisk avstängning".

### Den maximala värmeinställningen för en av kokzonerna är inte tillgänglig eller den växlar mellan två nivåer.

- Detta är inte ett fel. Se "Effektreglering".
- Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.

### Fläktmotorn går inte/avaktiveras av sig själv.

- Stäng av hällen och koppla ur den från nätströmmen. Låt produkten svalna, och koppla sedan in den igen.
- Se till att rummet är tillräckligt ventilerat. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.

### Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet tillräckligt.

- Placera kokkärlen i rätt position i enlighet med det aktiverade läget.
- Använd kokkärl med en bottendiameter som är lämplig för det aktiverade läget. Se "Flex Bridge".

### SenseBoil®/SenseFry-funktionen fungerar inte.

- Använd kalla kokkärl på en kokzon utan någon restvärme.
- Ställ hällens effektläge på ett högre värde. Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset. Se "Effektbegränsning".

### ⚙ visas.

- Rengör/byt filtret. Se "Underhåll och rengöring".

### ⌂ och en siffra visas.

- Stäng av hällen, vänta några minuter och slå på den igen. Kontakta det auktoriserade servicecentret om problemet kvarstår.

### Kontrollpanelen blinkar.

- Använd kokkärl med bottendiameter som liknar storleken på kokzonen.
- Se till att kokkärlet är induktionskompatibelt.

### F och 1/2/3 visas samtidigt.

- Se till att kokkärlet uppfyller funktionens krav. Se "SenseBoil®".
- Se till att kokkärlet är fyllt med rätt mängd vatten.
- Undvik att använda funktionen med andra vätskor än vatten.

## 10. TEKNISKA DATA

### 10.1 Produktdekal

Modell TT8PCG33CZ  
Typ 67 D4A 05 AA  
Induktion  
Serienummer .....  
AEG

PNC 949 598 683 ML 00  
220–240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
Tillverkad i Tyskland  
7.35 kW



## 10.2 Data för kokzoner

Kokzonernas effekt kan skilja sig något från uppgifterna nedan, beroende på kokkärlets material och mått.

| Kokzon                    | Nominell effekt (max värmeställning) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximal koktid [min] | Kokkärldiameter [mm] |
|---------------------------|------------------------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------|
| Höger fram                | 2300                                     | 3200           | 10                              | 125-210              |
| Höger bak                 | 2300                                     | 3200           | 10                              | 125-210              |
| Flexibel induktionskokzon | 2300                                     | 3200           | 10                              | minst 105            |

## 11. ENERGIEFFEKTIVITET

### 11.1 Produktinformation enligt (EU) nr 66/2014

|                                                     |         |                        |
|-----------------------------------------------------|---------|------------------------|
| Modellidentifiering                                 |         | TT8PCG33CZ             |
| Typ av häll                                         |         | Inbyggnadshäll         |
| Antal kokområden                                    |         | 2                      |
| Uppvärmningsmetod                                   |         | Induktion              |
| Kokområdets längd (L) och bredd (B)                 | Vänster | L 45,8 cm<br>B 21,4 cm |
| Kokområdets längd (L) och bredd (B)                 | Höger   | L 45,4 cm<br>B 21,8 cm |
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Vänster | 181.5 Wh/kg            |
| Kokområdets energiförbrukning (EC electric cooking) | Höger   | 183.5 Wh/kg            |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)         |         | 182.5 Wh/kg            |

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-2.

### 11.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strömförbrukning i framläge                                                               | 0,3 W |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 2 min |

Produkten har testats enligt: EN 50564.

### 11.3 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

|                                                |            |       |
|------------------------------------------------|------------|-------|
| Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014 |            |       |
| Leverantörens namn eller varumärke             | AEG        |       |
| Modellbeteckning                               | TT8PCG33CZ |       |
| Årlig energiförbrukning - AECfläkt             | 32.7       | kWh/a |

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

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

## 12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



