

Y84CC440CZ

NO Bruksanvisning | **Platetopp**

2

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadshäll**

31



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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	2
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. MONTERING.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	12
6. DAGLIG BRUK.....	13
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	18
8. RÅD OG TIPS.....	19
9. STELL OG RENGJØRING.....	22
10. FEILSØKING.....	25
11. TEKNISKE DATA.....	27
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	28
13. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	30

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

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

1.2 Generell sikkerhet

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

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

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

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotføy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til viftebladene.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.

- Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Ved utluft installasjon, og der tilbehøret er til stede eller er obligatorisk (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske tilkoblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsskjemaet eller installasjonsheftet.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkontakten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes

på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises på skjermen, må du umiddelbart koble fra platetoppen og sjekke om den elektriske tilkoblingen og nettspenningen er riktig.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte. Ventilasjonen må kontrolleres regelmessig av en kvalifisert person.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du umiddelbart koble det fra strømforsyningen. Dette for å unngå elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker, må holde en avstand på minst 30 cm fra

induksjonskokesonene når produktet er i bruk.

- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Bruk aldri åpen flamme når den integrerte ventilatoren er i bruk.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som svært varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

- Ikke plasser små eller lette gjenstander i nærheten av den integrerte ventilatoren, for å unngå at de setter seg fast.
- Kokekar av støpejern eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

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

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.

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

2.6 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

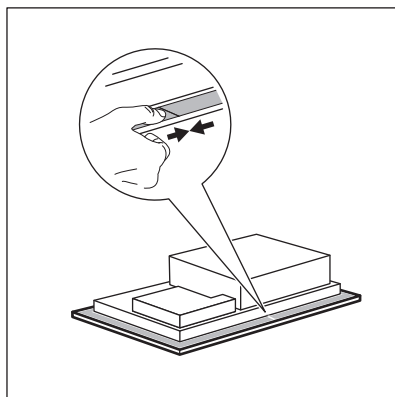
Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

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

3.3 Feste tetningen



Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.

-

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

- ## NEDFELT INSTALLASJON

Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

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

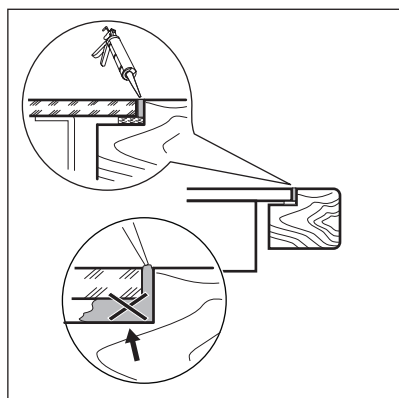
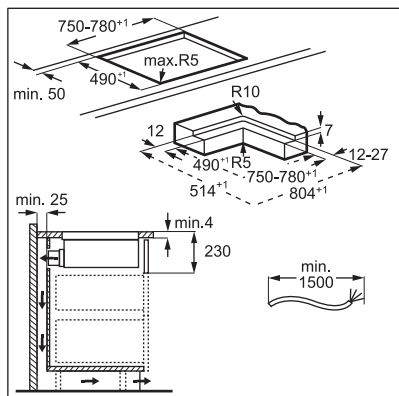
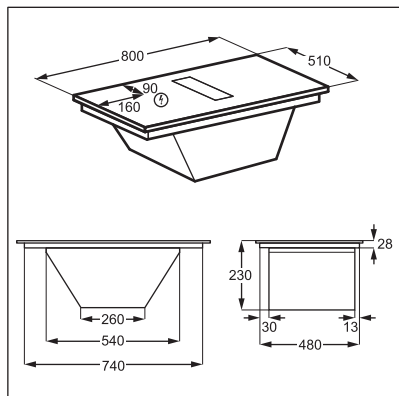


Technical drawing of a door assembly. The top view shows a rectangular door with dimensions: width 750-780⁺¹, height 490⁺¹, and a minimum height of 50. The door has a maximum radius (max. R5) at the top corners. The side view shows the door is 225 units thick, with a minimum clearance of 4 units between the door and the frame. The door is shown in an open position, with a minimum opening width of 1500 units. The door is mounted on a wall with a minimum thickness of 150 units. The door is shown in a closed position, with a minimum clearance of 15 units between the door and the frame.

I tillegg 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.

PLANLIMT INSTALLASJON



Finn videoopplæringen «Slik monterer du Electrolux induksjonstopp med ventilator»

ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



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

How to install your Electrolux
 induction extractor hob



Filterhusenhet

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

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

3.5 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoblingskabel og kan kun brukes med en A sikret sikkerhetskontakt.
- For å bytte den skadede strømkabelen, bruk en kabeltype som tåler en temperatur på 125 °C eller høyere.
- Den enkle ledningen må ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakt ditt lokale servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

⚠ FORSIKTIG!

Tilkoblinger via kontaktplugger er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Enkelfaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.

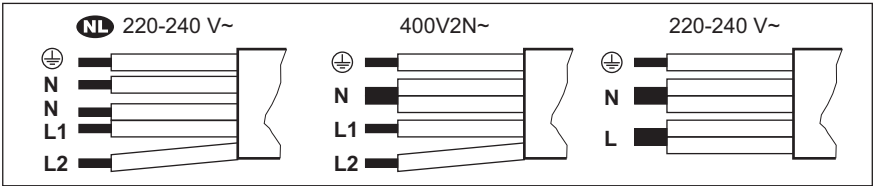
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.

3. Koble endene på svarte og brune kabler.

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

NL-tilkobling

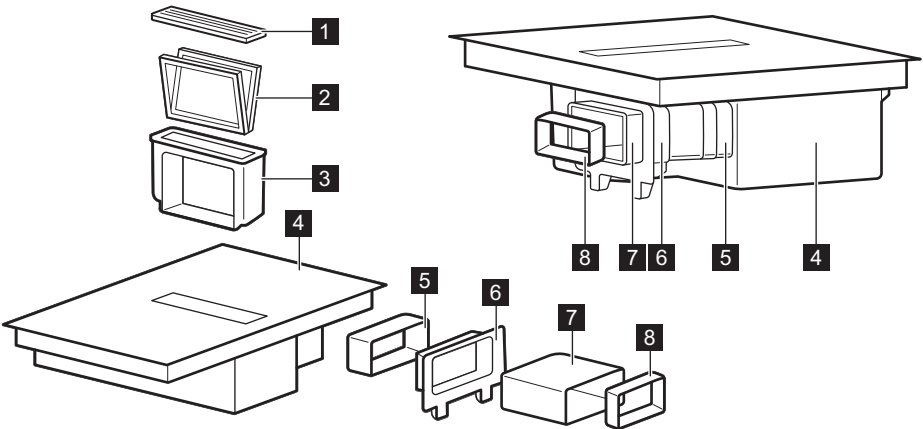
1. Fjern ledningsendehylsen fra blå ledninger.



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

4. PRODUKTBEKRIVELSE

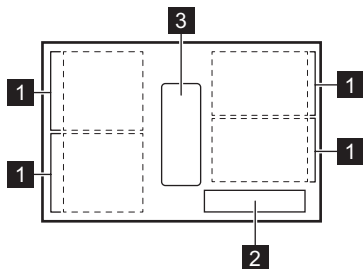
4.1 Produktoversikt



- 1 Rist
- 2 Filter
- 3 Filterhus
- 4 Platetopp
- 5 Kobling

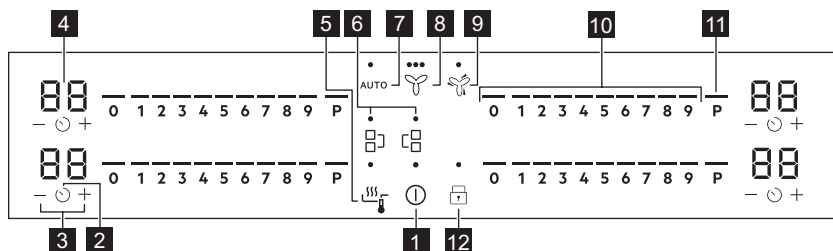
- 6 Bakveggmontering mot skap
- 7 Rør
- 8 Adapter

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Ventilatoren

4.3 Oversikt over betjeningspanelet



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

Antiirpeglassoverflaten har en unik finisstekstur som kan endre måten symboler og elementer i brukergrensesnittet vises under ulike lysforhold.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1 ①	På / Av	For å slå produktet av og på.
2 ⌚	Timer	For å stille inn funksjonen.
3 + / -	-	Øke eller redusere tiden.
4 -	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
5 🍳	Fry Assist	Fry Assist. For å steke ulike mattyper med automatisk kontrollerte varmenivåer.

	Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
6		Bridge	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
7	AUTO	Automatisk modus for ventilator	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
8		Ventilatorens manuelle modus	For å aktivere/deaktivere funksjonen og veksle mellom tre viftehastighetsnivåer.
9		Boost	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
10	-	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.
11	P	PowerBoost	Aktivere funksjonen.
12		Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.

4.4 Displayindikatorer

Indikator	Beskrivelse
 + tall	Det har oppstått en feil.
	Kullfilteret med lang levetid må regenereres.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Effektbegrensning

Effektbegrensning definerer hvor mye strøm som brukes av platetoppen totalt, innenfor grensene for sikringene i boliginstallasjonen. Platetoppen er innstilt på høyeste effektrinnsom standard.

For å redusere eller øke effektnivået:

1. Gå inn i menyen: trykk og hold  inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
2. Trykk på  på fronttimeren til P vises.
3. Trykk på  /  på fronttimeren for å stille inn effektnivået.
4. Trykk på  for å avslutte.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

FORSIKTIG!

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

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

FORSIKTIG!

Hvis strømnivået er lavere enn 2000 W, kan du ikke aktivere noen automatiske programmer (Fry Assist).

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Aktivere og deaktivere

Trykk og hold  for å slå koketoppen på eller av.

6.2 Kjelerregistrering

Denne funksjonen indikerer tilstedeværelsen av kokekar på koketoppen, og deaktiverer kokesonene hvis det ikke registreres noe kokekar under tilberedningen.

Hvis du setter kokekar på en kokesone før du velger en varmeinnstilling, vises indikatoren over 0 på betjeningslinjen.

Hvis du fjerner kokekar fra en aktivert kokesone og setter den til side midlertidig, vil indikatorene over den tilsvarende betjeningslinjen begynne å blinke. Hvis du ikke setter kokekaret tilbake på den aktiverte kokesonen innen 120 sekunder, deaktiveres kokesonen automatisk.

For å gjenoppta tilberedningen må du sørge for å sette kokekaret tilbake på kokesonene innenfor det angitte tidsavbruddet.

6.3 Bruke sonene

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

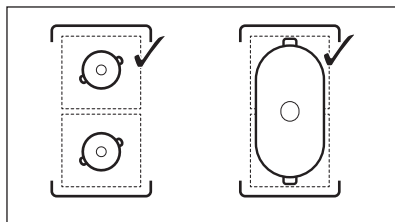
i

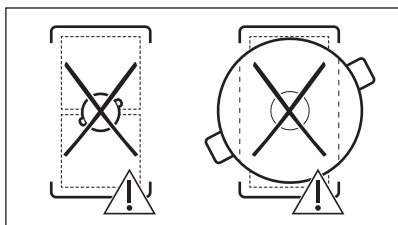
For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»). Sørg for at kokekarene dine er egnet for induksjonsplatetopper. For mer informasjon om type kokekar, se «råd og tips».

i

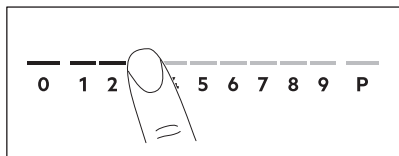
Antiripeglassoverflaten har en unik finishtekstur som maksimerer ripebestandigheten. Friksjonen mellom kokekaret og glassoverflaten kan produsere lyder.

Du kan bruke store kokekar plassert på to soner samtidig ved bruk av Bridge-funksjonen. Kokekaret må dekke midten av hver sone, men ikke gå utover områdemarkeringen. Hvis kokekaret er plassert mellom de to sentrene, vil ikke Bridge-funksjonen aktiveres.





6.4 Varmeinnstilling



1. Trykk på ønsket effekttrinn på betjeningslinjen.
Indikatorene over betjeningslinjen vises opp til det valgte effekttrinnet.
2. For å deaktivere en kokesone, trykk på 0.

6.5 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til den høyeste effekttrinnet.



Se i kapittelet "Tekniske data".

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

For å deaktivere funksjonen: endre effekttrinn.

6.6 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

 Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i

bunnen av kokekaret. Glasskeramikken varmes opp av varmen fra kokekaret.

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

-  - fortsette tilberedningen,
-  - hold varm,
-  - restvarme.

Indikatoren kan også vises:

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

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

6.7 Timer Valg

Timer med nedtelling

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

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

1. Trykk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Trykk på  eller  for å stille inn tiden (00–99 minutter).
3. Trykk på  for å starte timeren, eller vent i 3 sekunder. Timeren begynner å telle ned.

For å endre tiden: velg kokesonen med , og trykk på  eller .

For å deaktivere funksjonen: velg kokesonen med , og trykk på . Gjenværende tid teller ned til 00.

Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen blir deaktivert. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på, men når kokesonene ikke er i bruk. Effektrinnet viser 00.

1. Trykk på ☺.
2. Trykk $\oplus$ eller $\ominus$ for å stille inn tiden. Timeren slutter å telle ned, det høres et lydsignal og 00 blinker. Trykk på et vilkårlig symbol for å stoppe signalet og blinkingen.

For å deaktivere funksjonen: trykk på ☺ og $\ominus$. Gjenværende tid teller ned til 00.

6.8 Effektstyring

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

- Hvis platetoppen når grensen for maksimalt tilgjengelig effekt (se typeskiltet), vil effekten til sonene automatisk bli redusert.
- Effektrinnet for den først valgte sonen er alltid prioritert. Gjenværende effekt deles mellom de andre sonene i henhold til valgrekkefølgen.
- Betjeningspanelet blinker og viser de maksimalt mulige varmeinnstillingene for soner med redusert effekt.
- Vent til displayet slutter å blinke eller reduser varmeinnstillingen for den valgte sonen til slutt. Sonene fortsetter å virke med den reduserte varmeinnstillingen. Juster varmeinnstillingen til sonene manuelt om nødvendig.
- Ventilatoren er alltid tilgjengelig som egen elektrisk belastning.

6.9 Ventilatorfunksjoner



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

Manuell modus

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

1. Trykk på ☺ for å aktivere ventilatoren. Et lydsignal høres, og indikatorer over symbolet dukker opp.
2. Juster viftehastighetsinnstillingen etter behov ved å trykke på symbolet. Indikatorene endres for å gjenspeile gjeldende viftehastighet.
3. For å deaktivere ventilatoren, trykk gjentatte ganger på ☺ til indikatorene over symbolet forsvinner.

AUTO

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

AUTO-modus tilbyr fire viftehastighetsalternativer: H1-H4 (lav til intens). H4 er angitt som standard. Du kan endre innstillingene i menyen: . Se «Menystruktur».

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



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

1. Trykk og hold ① for å aktivere platetoppen.
2. Hvis funksjonen ikke er på som standard, trykker du på AUTO for å aktivere den. Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.
3. Plasser kokekaret på platetoppen og velg et effektrinns. Øk eller reduser effektrinnet etter behov.

Ventilatoren vil reagere på temperaturen i kokesonen og øke eller redusere

viftehastighetsnivået tilsvarende. Indikatoren over ventilatorsymbolet dukker opp.

- Trykk 0 på platetoppens betjeningslinje for å deaktivere en kokesone eller på  for å deaktivere platetoppen.

AUTO vil kjøre en stund avhengig av den innstilte modusen (H1-H4).



Viftehastigheten kan justeres manuelt under tilberedning ved å trykke på .

For å deaktivere funksjonen, trykk på AUTO. Det høres et lydsignal, og indikatoren over symbolet forsvinner.

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

Boost

Funksjonen aktiverer ventilatorviften ved det maksimale hastighetsnivået.

- Trykk på  for å aktivere funksjonen. Et lydsignal høres, og en indikator over symbolet vises.

- Trykk på  igjen for å deaktivere funksjonen om nødvendig.

Funksjonen kan fungere uavbrutt i maksimalt 8 minutter. Etter den tiden endres viftehastigheten automatisk til 3. Du kan aktivere funksjonen igjen om nødvendig.

Auto Breeze

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

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

Når funksjonen er i bruk, vil indikatoren ovenfor AUTO dukke opp. Når syklusen er over, slår viften seg av automatisk.

For å deaktivere funksjonen mens den er i gang:

Trykk AUTO eller .

Ventilatorviften deaktiveres.

For å deaktivere funksjonen fullstendig:

- Gå inn i menyen: trykk og hold  inne i 3 sekunder. Trykk deretter på og hold inne .
- Trykk på  på fronttidtakeren til **dF** dukker opp på displayet.
- Trykk på  eller  på fronttidtakeren til **Av (--)** vises.
- Trykk på  for å avslutte.



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

6.10 Pan Fry

Med denne funksjonen kan du stille inn et passende varmenivå for å steke maten. Platetoppen opprettholder temperaturen under tilberedningen. Du kan velge ett av tre Pan Fry-nivåer: lav (2), middels (5), høy (8). Når varmeinnstillingsnivået er stilt inn, er ingen manuell temperaturjustering nødvendig.



FORSIKTIG!

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

- Plasser en panne uten olje/fett på én av de kalde sonene på venstre side. Du kan bruke én enkelt sone eller koble til begge sonene ved hjelp av Bridge.

Hvis du plasserer én gryte på bare én sone, starter funksjonen automatisk.

- Berør  for å aktivere platetoppen.

- Berør  for å aktivere funksjonen.

Indikatoren over symbolet tennes.

Varmeinnstillingen er satt til 2 som standard.

- Velg et steknivå ved å trykke på  gjentatte ganger.

En blinkende indikator over det valgte nivået vises for hver sone der du for øyeblikket kan benytte funksjonen.

- Berør hvor som helst på glidebryteren for den valgte sonen.

Du kan justere Pan Fry-nivået ved å trykke på ett av de tilsvarende varmeinnstillingsnivåene som vist i tabellen nedenfor.

Pan Fry-strøm-nivå	Varmeinnstillingsnivåer
Lav	2
Medium – rosa	5
Høy	8

Funksjonen starter.

Når funksjonen starter, vises indikatorene over glidebryteren og animasjonen begynner å kjøre.



Hvis du ikke plasserer en gryte på noen av sonene innen 5 sekunder, deaktiveres funksjonen automatisk.

6. Angi en timer om nødvendig.

Et lydsignal høres når pannen har nådd innstilt temperatur. Du kan tilføre olje og mat i pannen nå.

For å stoppe funksjonen, trykk på 0 på betjeningslinjen eller trykk på .

Hvis du stiller inn en Timer med nedtelling på én av sonene og den innstilte tiden løper ut før den innstilte temperaturen nås, deaktiveres funksjonen automatisk.

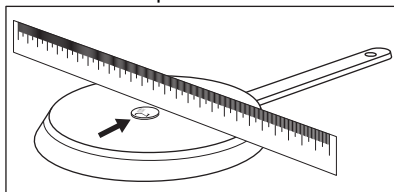
Hjelp og tips:

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

Riktige panner for Pan Fry-funksjon

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

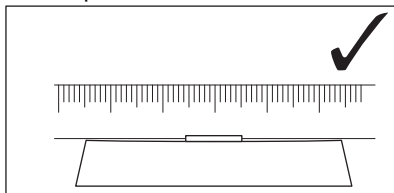
1. Sett pannen opp ned.
2. Sett en linjal på bunnen av pannen.
3. Prøv å legge en mynt på 1, 2 eller 5 Euro Cent (eller en mynt med lignende tykkelse, ca. 1,7 mm) mellom linjalen og bunnen av pannen.



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



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



6.11 Menystruktur

Tabellen viser den grunnleggende menystrukturen.

Brukerinnstillinger

Sym-bol	Innstilling	Mulige alternati-ver
b	Lyd	På / Av (--)
P	Effektbegrensning	15 - 73
H	AUTO-modus	1 - 4
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Alarm- / feilhistorikk	Listen over nylige alarmer / feil.

For å angi brukerinnstillinger: trykk og hold  i 3 sekunder. Deretter, trykk og hold . Innstillingene dukker opp på timeren til de venstre sonene.

Navigere i menyen: menyen består av innstillingssymbolet og en verdi. Symbolet vises på den bakre timeren, og verdien vises på den fremre timeren. Trykk  på fronttimeren for å navigere mellom innstillingene. For å endre innstillingsverdien, trykk på  eller  på fronttimeren.

For å gå ut av menyen: trykk på .

OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydsignalene i Meny > Brukerinnstillinger.



Se «Menystruktur».

Når lydsignalene er av, kan du fortsatt høre lyden når:

- du berører ,
- tidsuret kommer til null,
- du trykker på et inaktivt symbol.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene, samt ventilatoren, er deaktiverte,
- du ikke stiller inn noen varmeinnstilling eller viftehastighetsinnstilling etter at platetoppen er slått på,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Det høres et lydsignal, og platetoppen deaktiveres. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.
- produktet blir for varmt (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). La sonen avkjøles før du bruker platetoppen igjen.
- du ikke deaktiverer en sone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en stund deaktiveres platetoppen.

Forholdet mellom varmeinnstilling / viftehastighetsinnstilling og tiden før produktet slår seg av:

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



Når du bruker Pan Fry deaktiveres platetoppen etter 1,5 timer.

Viftehastighetsinnstilling

Ventilatoren deaktiveres etter



10 timer

7.2 Sperre

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

Angi varmeinnstillingen / viftehastigheten først.

For å aktivere funksjonen: trykk på .

For å deaktivere funksjonen: trykk på  igjen.



Funksjonen deaktiveres når du deaktiverer platetoppen.

7.3 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at platetoppen og ventilatoren brukes utilsiktet.

For å aktivere funksjonen: trykk på . Ikke velg noen varmeinnstilling / ventilatorinnstilling. Trykk og hold  i 3

sekunder til indikatoren over symbolet vises.

Deaktiver platetoppen med ①.



Når du deaktiverer platetoppen, er funksjonen fortsatt aktiv. Indikatoren ovenfor  er på.

For å aktivere funksjonen: trykk på ①. Ikke velg noen varmeinnstilling /

ventilatorinnstilling. Trykk og hold  i 3 sekunder til indikatoren over symbolet

forsvinner. Deaktiver platetoppen med ①.

Tilberedning med funksjonen aktivert:

trykk på ①, trykk deretter på  i 3 sekunder, til indikatoren over symbolet forsvinner. Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med ①, aktiveres funksjonen igjen.

7.4 Bridge



Funksjonen er aktivert når kasserollen dekker midten av de to sonene. For mer informasjon om riktig plassering av kokekar, se «Bruke kokesonene».

Denne funksjonen forbinder to soner slik at de fungerer som én.

Still inn effekttrinnet til en av sonene.

For å aktivere funksjonen for venstre /

høyre soner: berør  / . For å stille inn eller endre effekttrinnet, berør en av de venstre / høyre kontrollsensorene.

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

8. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Kokekar



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

Bruk induksjonssonene med egnede kokekar.

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

Materiale i kokekar

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

Kokekaret er riktig til induksjonstopp, hvis:

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

Kokekarenes mål

- Induksjonssonene tilpasser seg automatisk til størrelsen av kokekarets bunn. Se «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner» for riktige kokekardimensjoner. Sett kokekaret på midten av den valgte kokesonen.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).

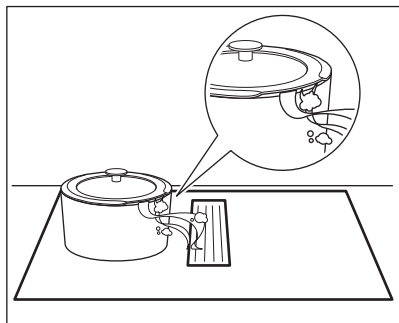
- Kokekar med en diameter som er mindre enn det en gitt kokesone mottar bare en del av kraften som genereres av kokesonen, noe som resulterer i langsommere oppvarming.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonen til kontrollpanelet eller ved et uhell aktivere platetoppfunksjoner.



Se «Tekniske data».

Dampventilerte lokk

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



8.2 Avgir støy under drift



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

Lyder relatert til kokekar:

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

Platetopp-relaterte lyder:

- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.
- rytmisk lyd: detekterer kokekar.

8.3 Øko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

8.4 Forenklet matlagingsguide

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
1 - 2	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
2 - 3	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3 - 4	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
4 - 5	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
4 - 5	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
6 - 7	Skånsom steking: escalope, cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
7 - 8	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
9	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommefrites.		
P	Koke opp store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

8.5 Hint og tips for Pan Fry-funksjon

Dataene i tabellen viser eksempler på mat for hvert Pan Fry-nivå. Mengden, tykkelsen, kvaliteten og temperaturen (f.eks. frossen) på maten som skal stekes, påvirker det innstilte Pan Fry-nivået. Velg varmeinnstilling basert på mattype, dine matlagingspreferanser og kokekaret du bruker.



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Mat	Pan Fry-nivå
Egg	Omelett, stekte egg
	Lav
	Eggerøre
	Medium – rosa
Fisk	Fiskefilet, fiskepinner, sjømat
	Medium – rosa
Kjøtt	Hamburger, kjøttboller, kotelett, kyllingbryst, kalkunbryst, filet, biff (medium/godt stekt), stekte pølser
	Medium – rosa
	Biff (lettstekt), kjøttdeig
	Høy
Grønnsaker	Stekte poteter (rå)
	Lav
	Stekte potetkaker, grønnsaker
	Medium – rosa

8.6 Råd og tips for ventilatoren

- Du kan plassere gryter på risten når ventilatoren ikke er i bruk. Det vil ikke forårsake skade.
- Når AUTO-modusen er i bruk, starter viften på lav hastighet ved begynnelsen av

hver tilberedningsøkt. Hastigheten øker gradvis. Du kan også justere hastigheten, om det trengs.

9. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- For både daglig rengjøring av glassoverflaten og rengjøring etter installasjon og fjerning av eventuelt gjenværende lim, bruk kun en mildt slipende rengjøringsmelk og en delikat svamp som ikke riper. Avhengig av graden av tilsmussing, rengjør glassoverflaten med små sirkulære bevegelser og moderat trykk. Tørk glassoverflaten tørr med en mikrofiberklut.

ADVARSEL!

Ikke bruk den klassiske gule og grønne svampen, da aluminiumspartiklene på det harde laget kan skade og misfarge glasset.



Bruk av andre rengjøringsverktøy enn de som anbefales, vil ikke være effektivt og kan skade eller misfarge glassoverflaten.

- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

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

9.2 Rengjøre glassoverflaten på platetoppen

- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en mildt slipende rengjøringsmelk og en ømfintlig svamp mot riper (se Generell informasjon). Tørk av platetoppen med en mikrofiberklut etter rengjøring.
- **Vedvarende merker og flekker:** påfør moderat trykk og skrubb overflaten med en ømfintlig svamp mot riper (se Generell informasjon) og en lett slipende rengjøringsmelk til flekkene ikke lenger er synlige.

9.3 Rengjøre ventilatoren

Rist

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

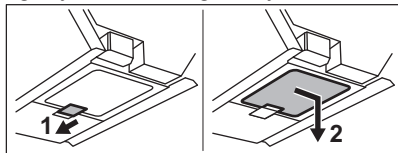
Dryppbakke

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

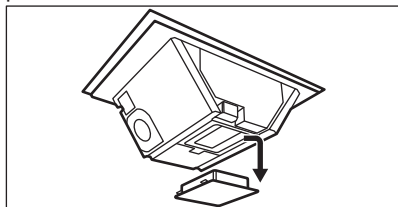
når du fjerner risten og filterhuset sammen med filterne.

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

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



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



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

ADVARSEL!

Pass på at det ikke kommer væske inn i ventilatoren.

Hvis det søles vann eller andre væsker inne i ventilatorsystemet:

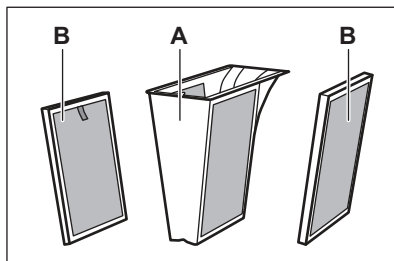
1. Slå av platetoppen.
2. Løft risten og rengjør området rundt forsiktig med varmt vann, en fuktig klut eller svamp og et mildt rengjøringsmiddel.
3. Tørk av overflødig væske som er samlet i bunnen av ventilatoren med en svamp eller en tørr klut.
4. Rengjør filteret, om nødvendig (referer til «Rengjør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

9.4 Rengjøre og regenerere ventilatorfilterne

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



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



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

Rengjør filterne regelmessig og regenerer dem periodisk:

- Rengjør fettfilterne **A** så snart det oppsamlede fett er synlig. Rengjøringsfrekvensen avhenger av mengden fett og olje som brukes i matlagingen. Det anbefales å rengjøre filterne én gang i måneden, eller oftere, om nødvendig.
- Rengjør kullfilterne med lang levetid **B** bare når det oppbygde fett er synlig.
- Regenerer kullfilterne med lang levetid **B** kun når varselet  er på. Maksimalt antall regenereringer er 8 (rundt 3 år). Etter dette må filterne skiftes ut med nye.
- I tillegg har platetoppen en innebygd teller som sender et varsel om rengjøring av fettfilterne og regenerering av kullfilterne med lang levetid. Telleren for varselet starter automatisk når du slår på ventilatoren for første gang. Etter 140

timers bruk  begynner indikatoren å blinke for å signalisere at det er på tide å rengjøre fettfiltrene **A** og regenerere kullfiltrene med lang levetid **B**. Varselet vises i 30 sekunder etter at du slår av ventilatoren og platetoppen. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen.

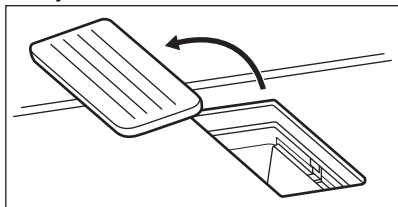
ADVARSEL!

Overmettede filtre kan utgjøre en brannfare.

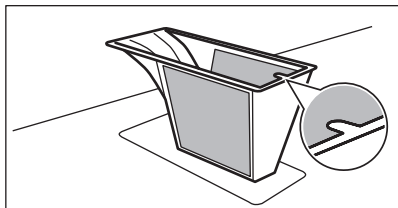
Demontering/montering av filterne

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

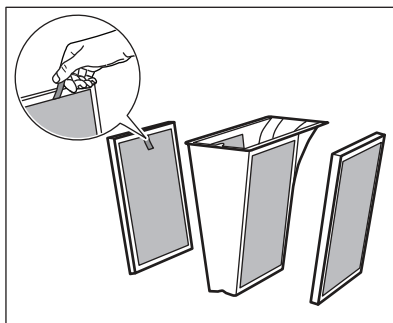
1. Fjern risten.



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



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



4. Monter filterenheten igjen etter rengjøring:

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

Rengjøre fettfiltrene og fettfilterhuset

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



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

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

- La det tørke i romtemperatur.
- Sett fettfilterhuset med fettfiltrene tilbake på plass.
- Hvis varselet  er på, trykker du kort på  for å tilbakestille telleren.

Telleren starter på nytt.

Rengjøring av kullfiltre med lang levetid

1. Vask filterene forsiktig og manuelt i varmt vann uten rengjøringsmidler. Vaskemidler kan skade kullfiltreringen. Du kan bruke en myk svamp, en myk klut eller en ikke-skurende rengjøringsbørste til å fjerne matrester om nødvendig. Alternativt, etter å ha fjernet det grove smuss fra filterene, kan du også vaske filteret i oppvaskmaskin på 65–70 °C (ved et program som er lengre enn 90 min), uten oppvaskmiddel og uten oppvask i samme vask.
2. La filteret tørke minst 24 t ved romtemperatur. Filterene må tørkes helt før det settes sammen igjen.

3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.

Regenerere kullfiltrene med lang levetid

1. Rengjør filterene først, som beskrevet ovenfor.
2. Plasser filteret i ovnen ved 100 °C i 120 min. Plasser filterene på den midterste risten. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.
4. Trykk  kort for å tilbakestille telleren. Telleren starter på nytt.

10. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 60 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen før det har gått 60 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
	Du kan ikke velge maksimalt effektrinns for en av sonene. Du kan ikke aktivere en av sonene.	Reduser effektrinns til de andre sonene som er koblet til samme fase. Se «Strømstyring».

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom sonen fortsatt er varm i lang tid.
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
Indikatoren over symbolet  tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Barnesikring" og "Lås".
Betjeningslinjen blinker.	Det er ikke noen kokekar på sonen eller sonen er ikke helt dekket.	Sett kokekaret på sonen slik at den dekker hele sonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk kokekar som er egnet for induksjonsplater. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
Oppvarming tar lang tid.	Kokekaret er for lite og mottar bare en del av effekten som genereres av kokesonen.	For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i «Tekniske data» > «Spesifikasjon av kokesoner»).
Fry Assist fungerer ikke.	Strømnivået til koketoppen er for lavt.	Sett effektnivået til en høyere verdi. Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt. Se «Før første gangs bruk». «Effektbegrensning».
Ventilatoren starter ikke eller slås av. Indikatorene over ventilatorens kontrollsymboler kan også blinke.	Viften kan slå seg av selv under visse forhold, f.eks. når rommet ikke er tilstrekkelig ventilert.	Åpne vinduet. Det kan hende du må installere vindusbryteren. Se "Montering". Hvis vindusbryteren allerede er der, må du kontrollere at den er riktig installert. Se installasjonsheftet. Trykk et hvilket som helst symbol. Ventilatoren fungerer igjen.
Ventilatorviften fungerer ikke som den skal når ventilatorfunksjonene er aktiverte.	Omgivelsestemperaturen rundt ventilatoren er for høy. Det er utilstrekkelig luft sirkulasjon på innsiden og rundt ventilatoren.	Deaktiver platetoppen og koble den fra strømforsyningen. Vent i minst 10 sekunder, og koble den til igjen. Andre forslag: Prøv å avkjøle temperaturen i området rundt. Ta ut ventilatorfilteret og fjern gjenværende fuktighet fra innsiden av ventilatoren. Se «Stell og rengjøring». La ventilatorsystemet tørke i én dag, og aktiver deretter ventilatoren igjen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Dampen som dannes under tilberedning absorberes ikke tilstrekkelig av ventilatoren.	Lokkene på kokekaret er ikke riktig plassert.	Hvis kokekaret ikke har ventilerte lokk, må du sørge for å vippe lokkene slik at dampen rettes mot ventilatoren. Se "Råd og tips" for informasjon om de spesielle dampventilerte lokkene som anbefales å bruke med det integrerte ventilatoren.
	Ventilatorfilteret er overmettet.	Rengjør og forny ventilatorfilteret og tilbakestill varselet. Se «Stell og rengjøring».
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.

10.2 Hvis du ikke finner en løsning...

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

koketoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantitiden og autoriserte servicesentre er oppført i garantiheftet.

11. TEKNISKE DATA

11.1 Typeskilt

Modell Y84CC440CZ:
Type 67 D4A 04 AD
Induksjon 7.35 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 498 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Laget i: Tyskland
7.35 kW



11.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varighet [min]	Diameter på kokekar [mm]
Venstre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Venstre bak	2300	3200	10	125 - 210
Høyre fremme	2300	3200	10	125 - 210
Høyre bak	2300	3200	10	125 - 210

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

For optimal varmeoverføring og Tilberedingsresultat, bruk kokekar med

bunndiameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen (dvs. maksimal diameter på kokekar i tabellen). Ikke bruk kokekar som er større enn diameteren til kokesonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter for platetopp

Modellidentifikasjon		Y84CC440CZ
Platetopp		Integrert platetopp
Antall soner		4
Oppvarmingsteknologi		Induksjon
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre fremme	L 22.41 cm B 21.8 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Venstre bak	L 22.41 cm B 21.8 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre fremme	L 26.5 cm B 17.93 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre bak	L 26.5 cm B 17.93 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme	184.4 Wt/kg
	Venstre bak	184.4 Wt/kg
	Høyre fremme	185.6 Wt/kg
	Høyre bak	179.4 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		183.4 Wt/kg

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

Energimålinger som refererer til tilberedningsområder identifiseres av markeringene på de respektive sonene.

12.2 Platetopp - Energisparende

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

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

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

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

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

Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014		
Leverandørens navn eller varemerke	ELECTROLUX	
Modellidentifikator	Y84CC440CZ	
Årlig energiforbruk – AEChood	32.7	kWt/a
Virkningsgradklasse	A+	
Væske dynamisk effektivitet – FDEhood	32.0	
Væske dynamisk effektivitetsklasse	A	
Lyseffektivitet - Lehood	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood	85.1	%
Fettfiltrering effektivitetsklasse	B	
Minimum luftstrøm ved normal bruk	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm ved normal bruk	550.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling	650.0	m³/t
A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet	50	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet	66	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet	69	db(A) re 1 pW
Strømforbruk i av-modus - Po	0.49	W
Strømforbruk i ventemodus – Ps	-	W
Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014		
Tidsøkningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks – EEIhood	42.6	
Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP	286.7	m³/t
Målt lufttrykk ved beste effektivitetspunkt – PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm – Qmax	650.0	m³/t
Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP	111.9	W
Nominell effekt for belysningssystemet – WL	-	W
Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle	-	lux

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

12.5 Ventilator – energisparende

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

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

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

13. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	31
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	34
3. INSTALLATION.....	36
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	40
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	42
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	42
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	47
8. RÅD OCH TIPS.....	48
9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	51
10. FELSÖKNING.....	54
11. TEKNISKA DATA.....	57
12. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57
13. MILJÖSKYDD.....	59

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas (även de automatiska tillagningsfunktionerna). En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.

- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Efter användning ska hällen stängas av med kontrollen. Förlita dig inte på kokkälsdetektorn.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Se till att du har god ventilation i rummet där produkten är installerad, för att undvika att gaser sugas tillbaka in i rummet från produkter som använder gas eller andra bränslen, exempelvis öppna spisar.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade och att luften som uppsamlas av produkten inte förmedlas till en kanal som används för att avge rök och ånga från andra produkter (centralvärmesystem, termosifoner, vattenvärmare etc.).
- När produkten körs med andra produkter får det maximala vakuum som alstras i rummet inte överstiga 0,04 mbar.
- Rengör fläktfiltret regelbundet och avlägsna fettavlagringar för att förhindra brandrisk.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- Om produkten är ansluten direkt till strömförsörjningen måste elinstallationen vara utrustad med en isoleringsanordning som gör det möjligt att koppla från produkten från elnätet vid alla poler. Kompletta urkoppling måste 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. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

VARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

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

- Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Se till att avståndet mellan apparatens undersida och föremål som förvaras i lådan uppgår till minst 2 cm.
- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk inkoppling

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar 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 elektriska anslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.

- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Om E3-koden visas på skärmen, koppla omedelbart bort hällen och kontrollera om den elektriska anslutningen och nätspänningen är korrekta.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Ventilationen måste kontrolleras regelbundet av en kvalificerad person.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd aldrig öppen låga när den integrerade fläkten är igång.
- 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.



WARNING!

Risk för brand och explosion.

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

 WARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Placera inte några varma lock för stekpanna eller kastruller på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Ta aldrig bort gallret eller fläktfiltret när den inbyggda fläkten eller apparaten är igång.
- Använd aldrig den integrerade fläkten utan fläktfilter.
- Täck inte över luftintaget för den integrerade köksfläkten med köksgeråd.
- Öppna inte det nedre locket när den integrerade fläkten eller apparaten är igång.
- Placera inte små eller lätta föremål nära den integrerade fläkten för att undvika risken att de fastnar.
- Kokkärl av gjutjärn eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet 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.

2.5 Service

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

2.6 Avyttring

 WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. INSTALLATION

 WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

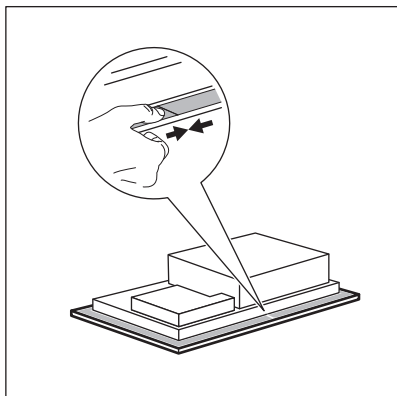
Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggadshällar

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

3.3 Fästa tätningen



Installation på bänken

1. Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
2. Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av kokplattan, längs den yttre kanten av glaskeramik. Töj 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.
4. Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

Integrerad installation

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

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

3.4 Montering

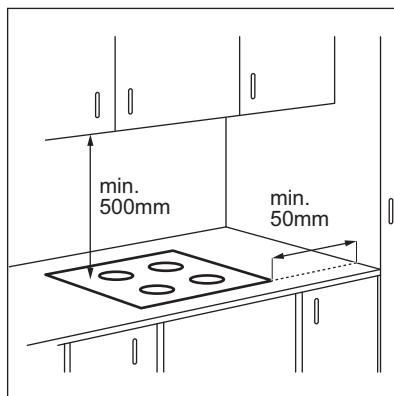
Se installationshäftet för detaljerad information om hur du monterar din häll.

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



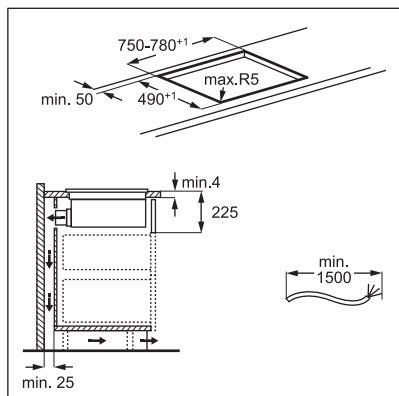
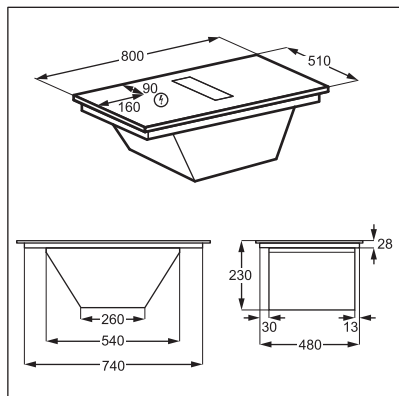
Endast för utvalda länder

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

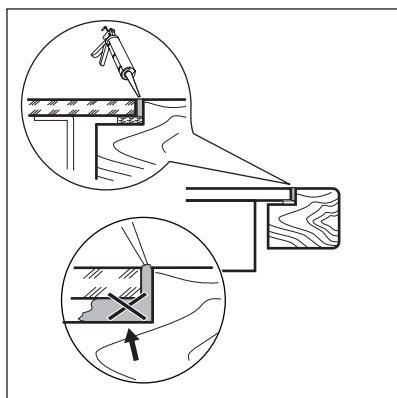
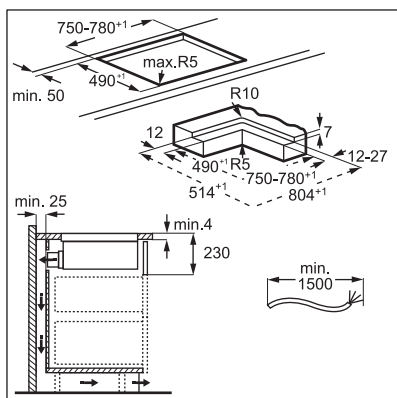
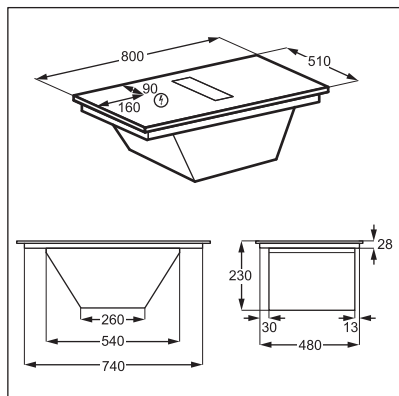


Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.

OVANPÅLIGGANDE INSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



Hitta videoguiden "Så installerar du din induktionshäll med inbyggd fläkt från Electrolux" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Montering av filterhus

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

Före den första användningen, se till att sätta in kolfiltren med lång livslängd inuti huset med handtagen vända inåt. Se avsnittet "Rengöring av fläktfiltren". När filterkåpan är

monterad, placera det inuti fläktsystemet och placera gallret på fläkten.

3.5 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel och får endast användas med ett Amp säkrat säkerhetsuttag.
- För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltypen som tål en temperatur på 125 °C eller högre.
- Den enskilda kabeln ska ha en diameter på minst 1,5 mm².
- Kontakta ditt lokala servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

⚠ VARNING!

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Anslutningar via kontakter är förbjudna.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kabeländarna får inte borras eller lödas. Det är förbjudet.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

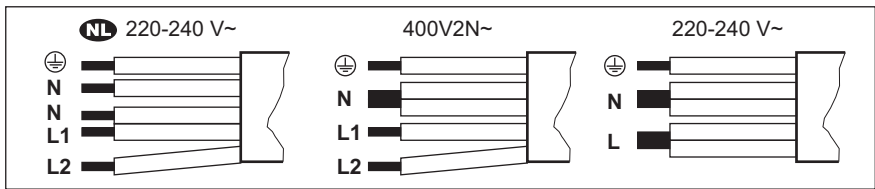
Kabelns ledare skall förses med ändhylsor före inkoppling.

Enfasanslutning

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

NL-anslutning

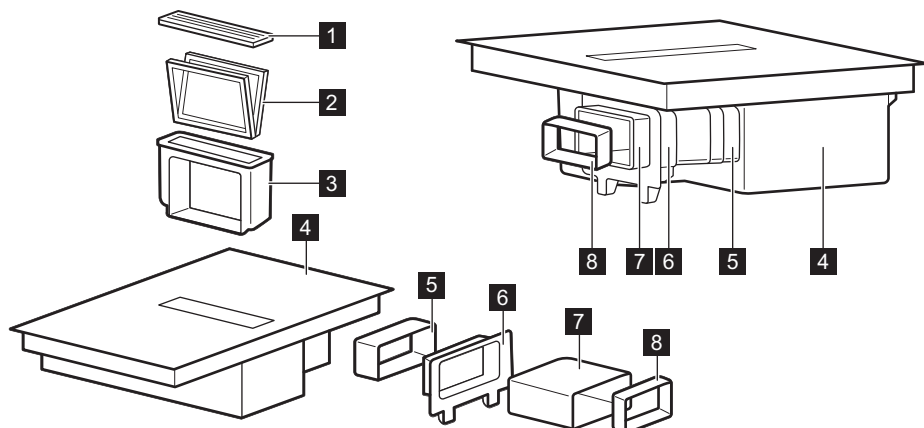
1. Ta bort kabelns ändhylsa från de blå ledningarna.
2. Ta bort en del av isoleringen från de blå kabeländarna.
3. Sätt på en ny trådändhylsa på varje trådände (specialverktyg krävs).



NL 220 - 240 V~		Tvåfasanslutning: 400 V2N~		Enfasanslutning: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² eller 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² eller 3x4 mm²	
	Grön - gul		Grön - gul		Grön - gul
N	Blå och blå	N	Blå och blå	N	Blå och blå
L1	Svart	L1	Svart	L	Svart och brun
L2	Brun	L2	Brun		

4. PRODUKTBESKRIVNING

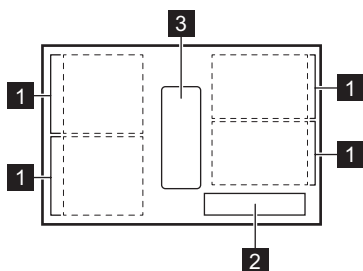
4.1 Produktöversikt



- 1 Galler
- 2 Filter
- 3 Filterhus
- 4 Häll
- 5 Kontakt

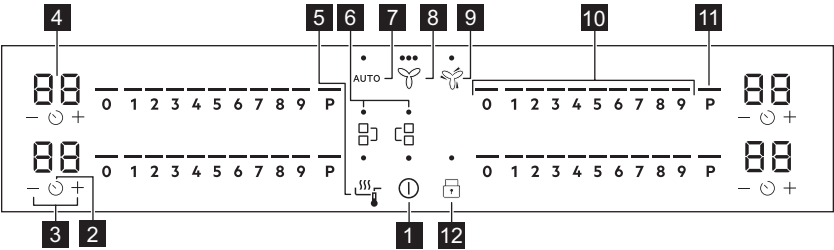
- 6 Skåpets bakre väggfäste
- 7 Slang
- 8 Adapter

4.2 Hällens layout



- 1 Induktion tillagningszon
- 2 Kontrollpanel
- 3 Fläkt

4.3 Kontrollpanelens layout



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

Den repfria glasytan har en unik ytbehandlingsstruktur som kan ändra hur symboler och element i användargränssnittet visas i olika ljusförhållanden.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1		På / Av För att aktivera och avaktivera ugnen.
2		Timer För att ställa in funktionen.
3	+ / -	- För att öka eller minska tiden.
4	-	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.
5		Fry Assist Fry Assist. Stek olika typer av mat med automatiskt kontrollerade värmenivåer.
6		Bridge För att aktivera och avaktivera funktionen.
7	AUTO	Automatiskt läge för fläkten För att aktivera och avaktivera funktionen.
8		Manuellt läge för fläkten För att aktivera/inaktivera funktionen och växla mellan 3 fläkthastighetsnivåer.
9		Boost För att aktivera och avaktivera funktionen.
10	-	Kontrollfält För inställning av värmeläge.
11	P	PowerBoost För att aktivera funktionen.
12		Knappås / Barnlås För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.

4.4 Indikeringar på displayen

Indikator	Beskrivning
+ siffra	Ett fel har uppstått.

Indikator	Beskrivning
	Kolfiltret med lång livslängd behöver regenereras.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Effektbegränsning

Effektbegränsning definierar hur stor effekt hällen använder totalt, inom gränserna för husets installationssäkringar. Hällen är inställd på högsta möjliga effektnivå som standard.

För att minska eller öka effektnivån:

- Öppna menyn: håll inne  i 3 sekunder. Håll sedan inne .
- Tryck på  på den främre timern tills P visas.
- Tryck på  /  på den främre timern för att ställa in effektnivån.
- Tryck på  för att avsluta.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

- 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

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om effektnivån är lägre än eller lika med 2 000 W kan du inte aktivera Fry Assist.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne  för att aktivera på eller inaktivera hällen.

6.2 Kockärldsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kockkärl på hällen och inaktiverar kokzonen om inget kockkärl detekteras när hällen har startats.

Om du sätter kockkärl på en kokzon innan du väljer ett värmeläge tänds indikatorn över 0 i kontrollfältet.

Om du tar bort kockkärl från en aktiverad kokzon och ställer det åt sidan tillfälligt börjar indikatorerna ovanför motsvarande kontrollfält att blinka. Om du inte sätter tillbaka kockkärl på den aktiverade kokzonen inom 120 sekunder stängs kokzonen av automatiskt.

För att tillagningen, se till att sätta tillbaka kockkärl på kokzonerna inom den angivna tidsgränsen går ut.

6.3 Använda kokzonerna

Ställ kokkärl i mitten av vald kokzon. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kokkärls botten.

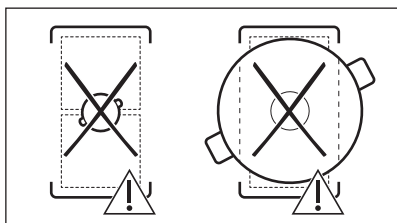
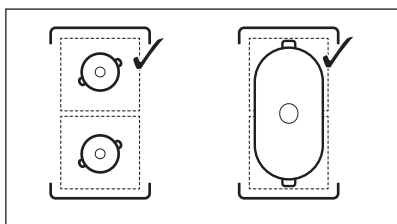


Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärls diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner"). Se till att kokkärl är avsett för användning på induktionshällar. För mer information om olika typer av kokkärl,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

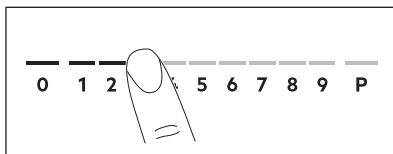


Glasytan har en unik ytstruktur som gör den maximalt reptålig. Friktionen mellan kokkärl och glasytan kan generera ljud.

Med Bridge funktionen kan du laga mat med stora kokkärl placerade på två tillagningszoner samtidigt. Kokkärl måste täcka mitten av båda zonerna men får inte gå utanför markeringarna. Om kokkärl är placerat mellan två mittpunkter kommer Bridge-funktionen inte att aktiveras.



6.4 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.

Indikatorerna ovanför kontrollfältet visar upp till den valda värmeinställningen.

2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

6.5 PowerBoost

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



Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på P.

För att avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

6.6 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

 Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

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

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

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

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

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

6.7 Timerinställningar

Nedräkningstimer

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

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

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på  för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.

För att ändra tiden: välj kokzonen med  och tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: välj kokzonen med  och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på  eller  för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

För att inaktivera funktionen: tryck på  och . Återstående tid räknas ned till 00.

6.8 Effektregering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda kokzonen prioriteras alltid. Den återstående effekten kommer att fördelas mellan de andra kokzonerna enligt vald ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Vänta tills displayen slutar blinka eller minska sedan värmeinställningen för den valda kokzonen. Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.
- Fläkten är alltid tillgänglig som en elektrisk belastning.

6.9 Kåpfunktioner



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

Manuellt läge

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

1. Tryck på  för att aktivera fläkten. En signal hörs och indikatorerna ovanför symbolen tänds.
2. Justera fläkthastigheten efter behov genom att trycka på symbolen. Indikatorerna ändras för att visa aktuell fläkthastighet.

3. För att stänga av fläkten, tryck på  upprepade gånger tills indikatorerna ovanför symbolen släcks.

AUTO

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

AUTO-läget erbjuder fyra fläkthastigheter: H1–H4 (låg till intensiv).

Standardinställningen är H4. Du kan ändra läget i inställningarna. Se "Menystruktur".

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



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

1. Tryck och håll in ① för att aktivera hällen.
2. Om funktionen inte slås på som standard, tryck på AUTO för att aktivera den.

En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

3. Placera kokkärlet på hällen och välj en värmeinställning. Öka eller minska värmeinställningen efter behov.

Fläkten reagerar på kokzonens temperatur och ökar eller minskar fläkthastighetsnivån därefter. Indikatorerna ovanför fläktsymbolen tänds.

4. Tryck på 0 på hällens kontroller för att stänga av en kokzon eller ① stänga av hällen.

AUTO kommer att köras under en tid beroende på inställningsläge (H1–H4).



Fläkthastigheten kan justeras manuellt under tillagningen genom att trycka på .

För att avaktivera funktionen, tryck på AUTO. En signal hörs och indikatorn ovanför symbolen släcks.

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

Boost

Funktionen aktiverar fläktfläkten vid maximal hastighet.

1. Tryck på  för att aktivera funktionen. En signal hörs och en indikatorerna ovanför symbolen tänds.

2. Tryck på  igen för att inaktivera funktionen vid behov.

Funktionen kan fungera utan avbrott i högst 8 minuter. Efter den tiden ändras fläkthastigheten automatiskt till 3. Du kan aktivera funktionen igen vid behov.

Auto Breeze

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

Som standard aktiveras funktionen när du använder hällen för första gången.

När funktionen är igång tänds indikatorn ovanför AUTO. När programmet är klart stängs fläkten av automatiskt.

För att inaktivera funktionen medan den är igång:

Tryck på AUTO eller .
Kåpfläkten stängs av.

Så här inaktiverar du funktionen helt:

1. Öppna menyn: tryck och håll nere ① i 3 sekunder. Tryck sedan och håll in .
2. Tryck  på den främre timern tills **dF** visas på displayen.
3. Tryck på  eller  på den främre timern tills **Av (--)** visas.
4. Tryck på ① för att avsluta.



Det rekommenderas att inte inaktivera funktionen och låta den köras utan avbrott under hela cykeln.

6.10 Pan Fry

Denna funktion låter dig ställa in en lämplig värmeinställningsnivå för att steka din mat. Hällen bibehåller samma temperatur genom hela tillagningen. Du kan välja mellan tre olika Pan Fry nivåer: låg (2), medium (5), hög (8). Ingen manuell temperaturjustering behövs när värmenivån har ställts in.



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd endast kalla kärl.
Lämna inte hällen utan uppsikt när funktionen är aktiverad.

1. Placera en stekpanna utan olja/fett på en av de kalla tillagningszonerna på vänster sida. Du kan använda en enkel kokzon eller ansluta båda zonerna med Bridge.

Om du placerar en kastrull på endast en tillagningszon startar funktionen automatiskt.

2. Tryck på  för att aktivera hällen.
3. Tryck på  för att aktivera funktionen. Indikatorn ovanför symbolen tänds. Värmeinställningen ställs in på 2 som standard.

4. Välj steknivå genom att upprepade gånger trycka på .

En blinkande indikator ovanför den valda nivån visas för varje kokzon där du för närvarande kan använda funktionen.

5. Tryck var som helst på reglaget för den valda kokzonen. Du kan justera Pan Fry nivån genom att trycka på en av de motsvarande värmelägesnivåerna som visas i tabellen nedan.

Pan Fry effekt-nivåer	Värmelägesnivåer
Låg	2
Medium	5
Hög	8

Funktionen startar.

När funktionen startar visas indikatorerna ovanför reglaget och animeringen startar.



Om du inte placerar en kastrull på någon av tillagningszonerna inom 5 sekunder avaktiveras funktionen automatiskt.

6. Ställ in en timer-funktion vid behov. När stekpannan når den avsedda temperaturen ljuder en signal. Du kan nu fylla på med olja och mat i stekpannan.

Tryck på 0 på kontrollfältet eller tryck på  för att stoppa funktionen.

Om du ställer in en Nedräkningstimer på en av tillagningszonerna och den inställda tiden löper ut innan den avsedda temperaturen har uppnåtts, avaktiveras funktionen automatiskt.

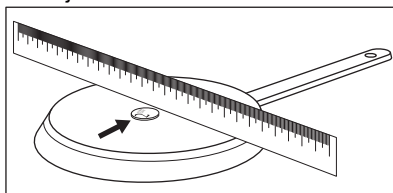
Råd och tips:

- Du kan ändra standardvärmenivån vid behov.
- Använd ett lock under de första 10 minuterna av stekningen för tjocka matbitar eller rå potatis.
- Uppvärmningen av tunga och/eller stora kokkärl kan ta längre tid.
- Undvik att kokkärlen överhettas och skadas genom att använda laminerade kokkärl och låg värmenivå.
- Använd inte tunna emaljerade kokkärl. De kan överhettas och skadas.

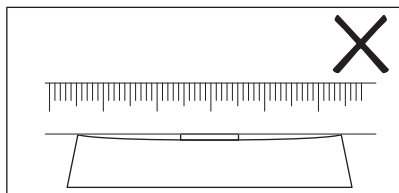
Rätt kokkärl för Pan Fry funktion

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

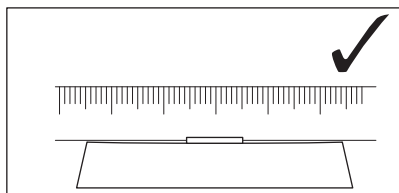
1. Ställ kastrullen upp och ner.
2. Placera en linjal på kokkärlets botten.
3. Försök att placera ett 1, 2 eller 5 eurocentsmynt (eller ett annat mynt med liknande tjocklek, ca 1,7 mm) mellan linjalen och kokkärlets botten.



- a. Kockkärlet är felaktigt om du kan placera myntet mellan linjalen och kockkärlet.



- b. Kockkärlet är korrekt om du inte kan placera myntet mellan linjalen och kockkärlet.



6.11 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

Användarinställningar

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
b	Ljud	På / Av (--)
P	Effektbegränsning	15 - 73
H	AUTO Läge	1 - 4

Sym-bol	Inställning	Möjliga alternativ
dF	Auto Breeze	På / Av (--)
E	Larm / felhistorik	Listan över senaste larm / fel.

För att ange användarinställningar: håll inne **i** i 3 sekunder. Håll sedan inne **i**. Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

Navigera i menyn: menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på **o** på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på **+** eller på **-** på den främre timern.

För att lämna menyn: tryck på **i**.

OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på **i**,
- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzonersamt fläkten är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeställning. Efter en stund stängs hällen av.

Förhållandet mellan värmeläge / fläkthastighet och tiden efter vilken produkten stängs av:

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



När du använder Pan Fry stängs hällen av efter 1,5 timmar.

Fläkthastighetsinställning	Fläkten stängs av efter
	10 timmar

7.2 Knapplås

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

Ställ in värmeinställningen / fläkthastighetsinställningen först.

För att aktivera -funktionen trycker du på knappen.

För att inaktivera funktionen trycker du på .



Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

7.3 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen och fläkten.

För att aktivera funktionen: tryck på . Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck

och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med .



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan lyser.

För att avaktivera funktionen: tryck på . Ställ inte in något värmeläge / fläktläge. Tryck och håll inne i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med .

Matlagning med aktiverad funktion: tryck på , tryck sedan på i 3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är påslagen igen.

7.4 Bridge



Funktionen är igång när kastrullen täcker mitten på de två zonerna. För mer information om korrekt placering av kokkärl, se "Använda kokzonerna".

Den här funktionen kopplar ihop två kokzoner till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de bakre kokzonerna.

För att aktivera funktionen för vänster / höger kokzoner: tryck på / . För att ställa in eller ändra värmeinställningen, tryck på en av vänster / höger kontrollsensorer.

För att inaktivera funktionen: tryck på / . Kokzonerna fungerar oberoende av varandra.

8. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Kockkärl



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

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockkärl.

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

Kockkärlsmaterial

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

Kockkärl är lämpliga för en induktionshäll om:

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

Kockkärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockkärlets botten. Se "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner" för korrekta kockkärlsmått. Ställ kockkärlet i mitten av den valda kokzonen.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockkärlets diameter. Använd kockkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kockkärlets diameter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").
 - Kockkärl med en diameter som är mindre än en kokzon får bara en del av effekten som kokzonen genererar, vilket resulterar i långsammare uppvärmning.

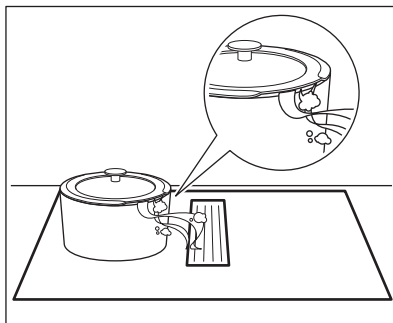
- Av både säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda kockkärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att ställa kockkärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

Ångventilerade lock

För att ytterligare optimera matlagningen kan du använda de speciella ångventilerade locken med dina kockkärl. Locken är utformade för att rikta ångan som produceras inuti kastrullen mot fläkten, vilket minimerar oönskade matlagningsslukter och alltför hög luftfuktighet i köket. Locken finns att köpa separat i flera olika storlekar för att passa de vanligaste typerna av kockkärl. Mer information finns på vår webbplats.



8.2 Buller under drift



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

Kockkärlsrelaterade ljud:

- knackande ljud: kockkärlet är tillverkat av olika material (en "sandwichkonstruktion").

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

Hällrelaterade ljud:

- klickljud: elektrisk omkoppling sker.
- väsande, surrande: fläkten är igång.
- rytmiskt ljud: kokkärl detekterat.

8.3 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeinställningen och tillagningstidens längd.

8.4 Förenklad matlagningsguide

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kokkärlet.
1 - 2	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
2 - 3	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3 - 4	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
4 - 5	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
4 - 5	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
6 - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
7 - 8	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
9	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.		
P	Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.		

8.5 Råd och tips för Pan Fry-funktionen

Uppgifterna i tabellen visar exempel på mattyper för varje Pan Frynivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen (t.ex. fryst) på maten som ska stekas påverkar den inställda Pan Fry nivån. Välj

värmeinställningsnivå utifrån livsmedelstyp, dina matlagningspreferenser och kokkärlet som du använder.



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Livsmedel		Pan Fry Nivå
Ägg	Omelett, stekta ägg	Låg
	Äggröra	Medium
Fisk	Fiskfilé, fiskpinnar, skaldjur	Medium
Kött	Hamburgare, köttbullar, kotletter, kycklingbröst, kalkonbröst, schnitzel, filé, biff (medium/välstekt), stekt korv	Medium
	Biff (rare), köttfärs	Hög
Grönsaker	Stekt potatis (rå)	Låg
	Stekta potatisplättar, grönsaker	Medium

8.6 Råd och tips för fläkten

- Du kan sätta kokkärl på gallret när fläkten inte är igång. Det kommer inte att orsaka några skador.
- När AUTO-läget är igång startar fläkten med en låg hastighet i början av varje

tillagning. Hastigheten ökar gradvis. Du kan även justera hastigheten manuellt efter behov.

9. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- För både daglig rengöring av glasytan och rengöring efter installation och borttagning av limrester, använd endast ett mildt slipande rengöringsmedel och en repfri, mjuk svamp. Rengör glasytan med små cirkelrörelser och måttligt tryck med hänsyn till nedsmutsningsgraden. Torka sedan av ytan med en mikrofiberduk.

VARNING!

Använd inte den klassiska gula och gröna svampen eftersom aluminiumpartiklarna på dess hårda yta kan skada och missfärga glaset.



Användning av andra rengöringsverktyg än de som rekommenderas kommer inte att vara effektivt och kan skada eller missfärga glasytan.

- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

⚠ VARNING!

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

9.2 Rengöring av hällens glasyta

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en mild slipande rengöringsmjölk och en repfri, skonsam svamp (se Allmän information). Efter rengöring ska du torka hällen med en mikrofiberduk.
- **Beständiga märken och fläckar:** använd måttligt tryck och skrubba ytan med en repfri, skonsam svamp (se Allmän information) och en mild slipande rengöringsmjölk tills fläckarna inte längre är synliga.

9.3 Rengöring av kåpan

Galler

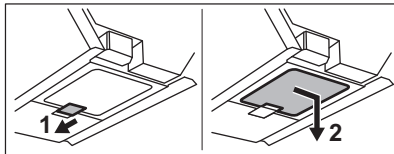
Gallret leder in luften i kåpan. Dessutom skyddar det kåpsystemet och förhindrar att främmande föremål faller in av misstag. Gallret är tillverkat av . Du kan diska gallret manuellt eller i diskmaskin. Torka av gallret med en mjuk trasa.

Droppbricka

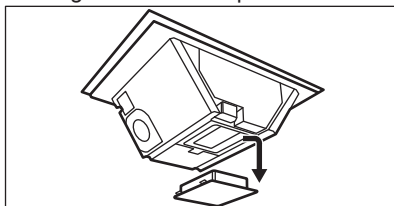
Det finns en droppbricka under huven. Den samlar upp den kondens som skapas vid varje tillagningsprocess. Vatten kan när som helst droppa från huvsystemet ner på droppbrickan. Kom ihåg att tömma brickan regelbundet. Droppbrickan syns ovanifrån när du tar bort gallret och filterhuset tillsammans med filtren.

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

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



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



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

⚠ VARNING!

Se till att ingen vätska kommer in i kåpan.

Om vatten eller andra vätskor spills inuti kåpsystemet:

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

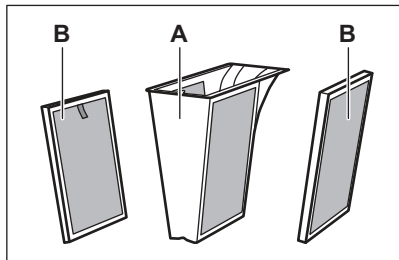
9.4 Rengöring och regenerering av fläktfiltret

Filtreringsenheten består av följande element: fettfilter i kombination med fettfilterhuset **A**

och de avtagbara kolfiltren med lång livslängd **B**.



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



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

Rengör filtret regelbundet och regenerera det regelbundet:

- Rengör fettfiltren **A** så snart det ansamlade fettet syns. Rengöringsfrekvensen beror på mängden fett och olja som används vid tillagningen. Vi rekommenderar att du rengör filtren en gång i månaden eller oftare vid behov.
- Rengör endast kolfiltren med lång livslängd **B** när det ansamlade fettet är synligt.
- Regenerera filtret **B** endast när aviseringen  är aktiverad. Det maximala antalet regenereringscykler är 8 (cirka 3 år). Därefter måste filtren bytas ut mot nya.
- Dessutom har hällen en inbyggd räknare med aviseringsfunktion som påminner dig om att rengöra fettfiltren och regenerera kolfiltren med lång livslängd. Räknaren för meddelandet startar automatiskt när du sätter på fläkten för första gången. Efter 140 timmars användning börjar indikatorn  blinka för att signalera att det är dags att rengöra fettfiltren **A** och regenerera

kolfiltren med lång livslängd **B**. Aviseringen fortsätter att visas i 30 sekunder efter att du har stängt av fläkten och hällen. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen.



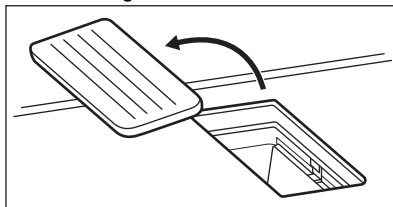
WARNING!

Smutsiga filter kan utgöra en brandrisk.

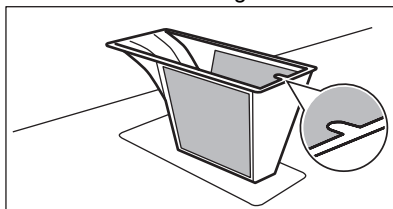
Demontering/återmontering av filtren

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

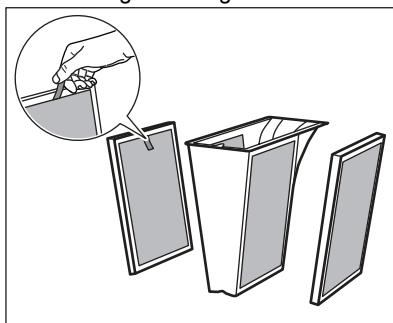
1. Ta bort gallret.



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



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



4. Sätt ihop filtreringsenheten igen efter rengöring:

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

Rengör fettfiltren och fettfilterhuset

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



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

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

- Låt filtren torka i rumstemperatur under en viss tid.
- Sätt tillbaka fettfilterhuset med dess fettfilter inuti.
- Om meddelandet är på, tryck kort för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

Rengöring av kolfiltret med lång livslängd

- Tvätta filtren försiktigt i varmt vatten utan rengöringsmedel. Rengöringsmedel kan skada kolfiltreringen. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester vid behov. Du kan också tvätta filtret i en diskmaskin i 65-70 °C (med ett program som varar längre än 90 min), utan diskmedel och utan disk i samma diskcykel efter du har tagit bort grov smuts.
- Låt filtren torka i minst 24t vid rumstemperatur. Filtren måste torkas helt innan de återmonteras.
- Sätt ihop filteringsenheten igen och sätt tillbaka den.

Regenerera kolfilter med lång livslängd

- Rengör först filtren enligt beskrivningen ovan.
- Sätt filtren i ugnen på 100 °C i 120 min. Placera filtren på det mellersta gallret. Använd en ugnsfunktion utan fläkt.
- Sätt ihop filteringsenheten igen och sätt tillbaka den.
- Tryck kort på för att återställa räknaren.

Räknaren startar om.

10. FELSÖKNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeställning- en på 60 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värme- inställningen på mindre än 60 sekun- der.
	Du har tryckt på 2 eller fler touch- kontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behö- rig elektriker som kontrollerar installa- tionen.
Du kan inte välja maximal värme- inställning för en av kokzonerna. Du kan inte slå på en av kokzo- nerna.	De andra zonerna förbrukar maximal effekt. Din håll fungerar som den ska.	Minska värmeställningen för de and- ra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontroller- na.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkäril på de bakre zo- nerna om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig använd- ning".
Indikatorn ovanför symbolen  tänds.	Barnlås eller Knapplås är på.	Se "Barnlås" och "Lås".
Inställningslisten blinkar.	Det finns inget kokkäril på zonen el- ler så är inte hela zonen täckt.	Ställ kokkärlet på zonen så att den täcker kokzonen helt.
	Kokkärlet passar inte.	Använd kokkäril som är lämpliga för in- duktionshållar. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkäril med rätt mått. Se "Tekniska data".
Uppvärmning tar lång tid.	Kokkärlet är för litet och får bara en del av effekten som kokzonen gene- rerar.	Använd kokkäril med en bottendiami- ter som liknar kokzonens storlek för optimal värmeöverföring (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diame- ter i "Tekniska data" > "Specifikationer för kokzoner").

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Fry Assist fungerar inte.	Hällens effektivnivå är för låg.	Ställ in effektivnivån på ett högre värde. Se till att den valda strömmen passar till säkringarna i huset. Se "Före första användning" > "Effektbegränsning".
Fläkten startar inte eller stängs av. Indikatorerna ovanför fläktens kontrollsymboler kan också blinka.	Fläkten kan inaktiveras av sig själv under vissa förhållanden, t.ex. när rummet inte är ordentligt ventilerat.	Öppna fönstret. Du kan behöva installera fönsterbrytaren. Se avsnittet "Montering". Om fönsterbrytare redan finns, se till att den är korrekt installerad. Se installationshäftet. Tryck på valfri symbol. Fläkten fungerar igen.
Kåpans fläkt fungerar inte som den ska när fläktens funktioner är aktiverade.	Omgivningstemperaturen runt fläkten är för hög. Luftcirkulationen inuti och runt fläkten är otillräcklig.	Stäng av fläkten och koppla bort den från elnätet. Vänta i minst tio sekunder och koppla sedan in den igen. Andra förslag: Försök att kyla ner temperaturen i det omgivande området. Ta ut fläktens filter och avlägsna kvarvarande fukt från kåpans insida. Se "Underhåll och rengöring". Låt fläktsystemet torka under en dag och aktivera sedan fläkten igen.
Den ånga som produceras under tillagningen absorberas inte tillräckligt av fläkten.	Locken på kokkärlet är inte korrekt placerade.	Om kokkärlet inte har ångventilerade lock, se till att luta locken så att den frigjorda ångan riktas mot kåpan. Se "Råd och tips" för information om de särskilda ångventilerade locken, som rekommenderas för användning med den integrerade fläkten.
	Fläktens filter är övermättat.	Rengör och regenerera fläktfiltret och återställ meddelandet. Se "Underhåll och rengöring".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt in elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.

10.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

11. TEKNISKA DATA

11.1 Produktdekal

Modell Y84CC440CZ:
Typ 67 D4A 04 AD
Induktion 7.35 kW
Serienr.....
ELECTROLUX

PNC 949 599 498 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i: Tyskland
7.35 kW
CE

11.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmein- ställning) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal koktid [min]	Kokkärlets dia- meter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

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

Använd kokkärl med en bottendiameter som liknar kokzonens storlek för optimal

värmeöverföring och tillagningsresultat (dvs. det maximala värdet för kokkärlets diameter i tabellen). Använd inte kokkärl med större diameter än kokzonen.

12. ENERGIEFFEKTIVITET

12.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar för hällen

Modellidentifiering	Y84CC440CZ	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Induktion	
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster fram	L 22.41 cm B 21.8 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Vänster bak	L 22.41 cm B 21.8 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger fram	L 26.5 cm B 17.93 cm

Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger bak	L 26.5 cm B 17.93 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram Vänster bak Höger fram Höger bak	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 185.6 Wh/kg 179.4 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)		183.4 Wh/kg

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

Energimätningarna för kokområdet identifieras av markeringarna för respektive kokzon.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.
- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

12.2 Spishäll – Energispartips

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

12.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

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

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke	ELECTROLUX	
Modellbeteckning	Y84CC440CZ	
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
Tilläggsuppgifter enligt (EU) nr 66/2014		
Tidsökningsfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindex - EEIfläkt	42.6	
Uppmätt luftflödesvärde vid bästa effektivitetspunkt - QBEP	286.7	m³/h
Uppmätt lufttryck vid bästa effektivitetspunkt - PBEP	449	Pa
Maximalt luftflöde - Qmax	650.0	m³/h
Uppmätt elektrisk ineffekt vid bästa effektivitetspunkt - WBEP	111.9	W
Märkeffekt för belysningssystemet - WL	-	W
Genomsnittlig belysning över kokytan - Emedel	-	lux

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

12.5 Fläkt – energispartips

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

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

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

13. MILJÖSKYDD

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

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

