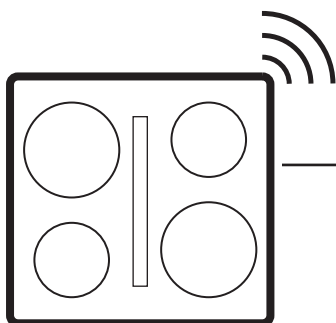




Electrolux



electrolux.com/register



Y85CC490I

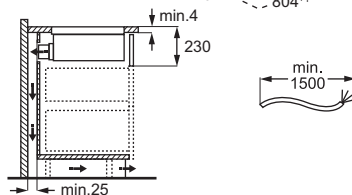
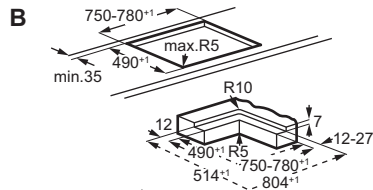
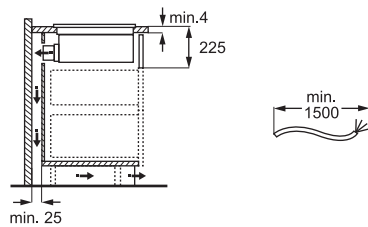
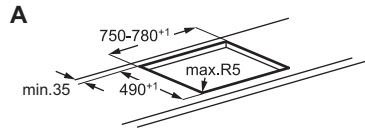
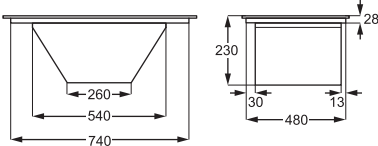
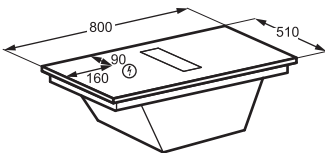
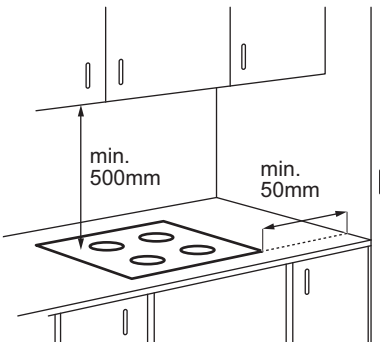
INSTALLASJON / INSTALLATION

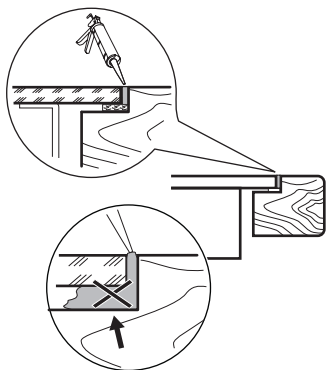


YouTube

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

How to Install your
AEG/Electrolux Extractor Hob





NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	6
3. SAMMENSTILLING.....	8
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	10
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	11
6. DAGLIG BRUK.....	12

7. STELL OG RENGJØRING.....	17
8. FEILSØKING.....	19
9. TEKNISKE DATA.....	20
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	20
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	22

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

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

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover

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

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes (også automatiske tilberedningsfunksjoner). En kort-

- varig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Røyk indikerer overoppheating. Bruk aldri vann til å slukke ild ved matlaging. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller et lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på plate-topp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.

- Etter bruk slår du av plate-topp med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til 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.).
- Manglende overholdelse kan føre til tilbakestrømning av forbrenningsgasser, noe som kan gi risiko for karbonmonoksidforgiftning eller kveling.
- Når produktet brukes med andre produkter, skal ikke maksimalt vakuum generert i rommet overstige 0,04 mbar.
- Rengjør ventilatorfilteret og fjern fettansamlinger regelmessig for å unngå brannfare.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- Hvis produktet er koblet direkte til strømforsyningen, må den elektriske installasjonen være utstyrt med en isolerende enhet som gjør det mulig å koble det fra 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 kun produsentens egne platetoppbeskyttelser, eller beskyttelser som står oppført som egnet for bruk i bruksanvis-

ningen, eller platetoppbeskyttelser som er integrert i produktet. Bruk av feil be-

skyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

En kvalifisert tekniker må installere dette produktet.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Se installasjonsheftet for detaljerte monteringsinstruksjoner.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotføy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å unngå svelling grunnet fuktighet.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu for å unngå at varme kokekar faller ned fra produktet når døren eller vinduet åpnes.
- Monter ikke slik at avtrekksluften går inn i et hulrom i veggen med mindre hulrommet er utformet for det formålet.
- For installasjon uten kanaler må vifteuttaket plasseres direkte mot veggen eller atskilles med en ekstra kabinettvegg for å hindre tilgang til viftebladene.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke oppbevar små gjenstander eller papir som kan skade kjøleviftene eller svekke kjølesystemet.
 - Ha minimum 2 cm avstand mellom bunnen av produktet og innholdet i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under produktet.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker i henhold til koplings skjemaet eller installasjonsheftet.
- Ved avtrekksinstallasjon, og når tilbehør er på plass eller er påkrevd (veggventil, vindusbryter og/eller vindusåpner), skal elektriske koblinger utføres av en kvalifisert elektriker, i henhold til koplingsdiagrammet eller installasjonsheftet.
- Produktet må jordes.
- Koble produktet fra strømtilførselen før du foretar deg noe med det.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene til strømforsyningen.
- Løse eller feilaktige strømkabler eller stikkontakter kan føre til overoppheting av terminalen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Ikke la strømkabelen floke seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er installert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller stikkontakten (hvis aktuelt) ikke berører varme overflater.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det utføres av et autorisert servicesenter eller en kvalifisert elektriker.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.

- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Hvis E3-koden vises, koble fra produktet og sjekk den elektriske tilkoblingen og nettspenningen.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

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

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Oppvarmet fett og olje kan frigjøre brennbar damp. Hold åpne flammer og varme gjenstander unna.

- Varm oljedamp kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje med matrester kan antennes ved lavere temperaturer.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

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

2.4 Steketermometer

ADVARSEL!

Fare for skade og brannskader.

- Bruk Steketermometer i henhold til tiltenkt bruk. Bruk den ikke til å åpne eller løfte noe.

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

2.5 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet regelmessig for å unngå forringelse av overflaten.

- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med varmt vann og en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamber, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.

2.6 Avfallshåndtering

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. SAMMENSTILLING

3.1 Før installasjon

For senere referanse, finn merkeplaten på bunnen av platetoppen og skriv ned serie-nummer

3.2 Montering av platetopp

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

Se installasjonsheftet for detaljert informasjon om hvordan du monterer platetoppen.

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

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

bryteren må installeres av en autorisert tekniker. Se installasjonsheftet.

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

Montering av filterenheten

Produktet må alltid brukes med alle filterne som tilhører valgt installasjonsmodus. Se "Filtervalg". Før første gangs bruk må du sørge for å sette inn kullfilterne i ekstraktoren med håndtakene vendt innover. Sett fettfilterhuset inn i ekstraktoren og fest risten på ekstraktoren.

3.3 Feste tetningen

Montering på topp

1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er

plassert midt på den ene siden av platetoppen.

3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

Integrert montering

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

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

3.4 Tilkoblingskabel

⚠ ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

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

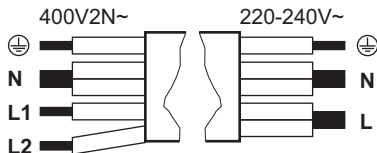
Enfase tilkobling

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).

NL-tilkobling

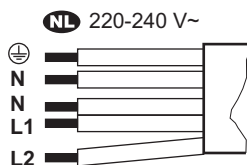
1. Fjern ledningsendehylsen fra blå ledninger.
2. Fjern en del av isoleringen av de brune og svarte kabelendene.

3. Bruk en ny ledningsendehylse på hver kabelende (spesialverktøy kreves).



Enfaset tilkobling: 220-240 V~ 5x1,5 mm ²	Tofaset tilkobling: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²
---	---

⏏	Grønn – gul	Grønn – gul	⏏
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L	Svart og brun	Svart	L1
	Brun		L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

⏏	Grønn – gul
N	Blå og blå
L1	Svart
L2	Brun

3.5 FlexPower

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

Produktet bruker originalt høyeste effektnivå. Du kan endre maksimal strømninstilling hvis installasjonen ikke har støtte for maksimal strøm.

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

1. Slå av platetoppen.
2. Sørg for at alle kokesonene er deaktivert,

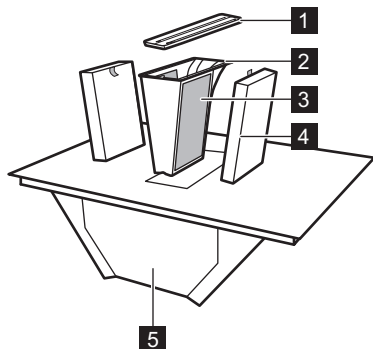
3. Velg  > Innstillinger > Oppsett > FlexPower og velg passende effektnivå.
4. Trykk på  eller . Følg instruksjonene på displayet for å bekrefte valget.

FORSIKTIG!

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

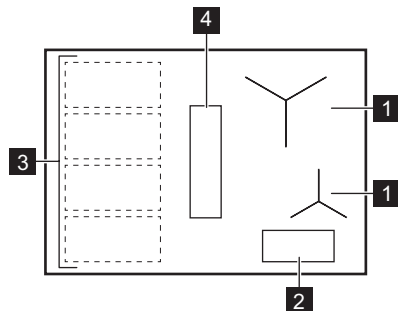
4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Produktoversikt

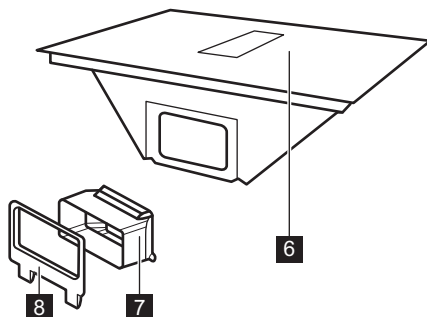


- 1 rist
- 2 Fettfilterhus
- 3 Fettfilter (ikke-avtakbart)
- 4 Kullfilter
- 5 Dryppbrett
- 6 Platetopp
- 7 Adapter for luftkanal
- 8 Luftkanalbeslag for bakveggen

4.2 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1 Induksjonskokesone
- 2 Betjeningspanel
- 3 Fleksibel matlagingsområde med induksjonsområde



4 Ekstraktor

4.3 Symboler på betjeningspanelet og displayet

Listen over funksjoner kan variere avhengig av programvareversjonen.

For å navigere mellom skjermene, trykk på symbolene nederst på displayet eller sveip venstre/høyre.

Symbol/indikator

	On / Off
	Meny
	Sonevisning
	Ekstraksjonsfunksjoner
	Kokesonevelger
	Timer
	Lås/Barnelås
	Pause
	Flex Bridge

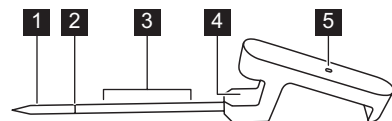
Symbol/indikator

Retter	Automatiske programmer sortert etter mattype
FUNKSJONER	Automatiske programmer sortert etter tilberedningsmetode
	Steketermometer
	WiFi -indikator
	Pannesteking
	Smelting
	Kokende
Breeze	Breeze-funksjon
Bruksanvisning / Auto	Manuell/automatisk modus for ekstraktor
Boost	For å aktivere maksimal varmeinnstilling i begrenset tid.
	OptiHeat Control
	Hold varm-modus
	Innstillinger
OK	Slik bekrefter du valget eller innstillingen.
	For å gå ett nivå tilbake/fram i Meny.
	For å skjule/utvide instruksjonene på displayet.
	For å aktivere/deaktivere alternativet.

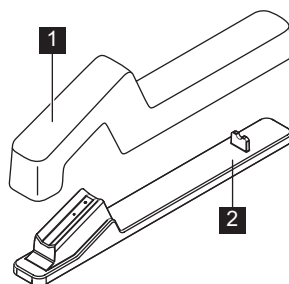
Symbol/indikator

	For å lukke pop-up-vinduet.
 + tall	Det er en feil.

4.4 Steketermometer



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



- 1 Deksel
- 2 Ladestasjon

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

5.1 Første tilkobling til strømforsyningen

Når du kobler platetoppen til strømmettet må du stille inn Språk, Lysstyrke, Lydnivå og Ta-selyder.

Du kan endre innstillingene i  > Innstillinger > Oppsett. Se «Daglig bruk».

5.2 Filtervalg

Før første bruk må du sørge for å angi riktig filtertype ut fra installasjonsmodus.

Resirkuleringsmodus: kullfilter (i kombinasjon med fettfilter)

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

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

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

Avtrekksmodus: fettfilter

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

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

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

5.3 Trådløs / apptilkobling

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

1. Velg  > Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi.
2. Trykk på  for å aktivere WiFi.
3. Trykk på KOBLE TIL.
4. Last ned appen. Skann QR-koden på baksiden av brukerhåndboken eller last ned appen direkte fra appbutikken.
5. Åpne appen og registrer deg for å opprette en konto.
6. Følg instruksjonene i appen for å fullføre tilkoblingsprosessen.

Endre/deaktivere nettverkstilkoblingen

Slik kobler du platetoppen fra hjemmenettverket:

- Velg  > Innstillinger > Tilkoblinger > WiFi:
- Trykk på KOBLE FRA for å koble fra det trådløse nettverket.
 - For å deaktivere WiFi, trykk på .

5.4 Steketermometer-paring og kalibrering

Platetoppen din er ikke parett med Steketermometer ved levering. Par den før første

gangs bruk eller når du skifter den ut med en ny.

Kalibrer alltid Steketermometer etter paring for å sikre nøyaktige temperaturer.

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

Hvis du ikke kalibrerer Steketermometer i dette trinnet, kan du gjøre det senere. Angi Bluetooth-innstillinger igjen og velg Steketermometer for å fortsette oppsettet.

Tilbakestilling/fjerning av Steketermometer

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

1. Velg  > Innstillinger > Tilkoblinger > Bluetooth.

Displayet viser den tilkoblede Steketermometer.

2. Trykk på Steketermometer.
 - Trykk på TILBAKESTILL for å kalibrere Steketermometer på nytt.
 - For å fjerne Steketermometer fra platetoppen, trykk på .

6. DAGLIG BRUK

6.1 Bruk av platetoppen

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

Plasser kokekaret midt på kokesonen og trykk på det aktuelle sonesymbolet. Angi var-

menivået eller velg én av de automatiske funksjonene.

Du kan også endre effektinnstillingen på skjermbildet for soneoversikt. Trykk midt på den utvidede skjermvisningen. Trykk på .

eller  for å endre varmenivå. Trykk på effektivnivå for å åpne utvidet skjermvisning.

Eco-timer

For å spare strøm deaktiveres kokesonen kort tid før timeren stopper.

6.2 Kokekar

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

Sørg for at kokekaret er kompatibelt med induksjon (en magnet fester seg til bunnen). For optimal varmeoverføring, bruk kokekar med en bunn diameter som tilsvarer størrelsen på kokesonen. Kokekar med en mindre diameter varmes opp saktere, mens kokekar med en større diameter kan gi varmeskade og annen skade på kontrollpanelet.

Materiale i kokekar

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

Avgir støy under drift

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

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

6.3 Kjeleregistrering

Denne funksjonen registrerer kokekar på platetoppen og deaktiverer kokesonene hvis dette ikke registreres innen 120 s.

6.4 Automatisk avstenging

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

6.5 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)

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

6.6 Hold varm-modus

Denne funksjonen holder mat varm med den lave temperaturinnstillingen.

Hold varm-modus er tilgjengelig for en kokesone med restvarme og med kokekar på.

Trykk på  for å aktivere. Du kan stille inn en tidtaker om nødvendig. Trykk på  for å deaktivere.

6.7 Strømstyring

Hvis platetoppen når maksimalt tilgjengelig effekt, går produktet automatisk til lavere effekt på kokesonene. Denne funksjonen beskytter sikringene i den elektriske installasjonen i boligen.

Fargen på kontrollinjen viser tilgjengelige varmeinnstillinger: rød (gjeldende varmeinnstilling), hvit (maksimal varmeinnstilling), lysegrå (utilgjengelig varmeinnstilling).

6.8 Boost

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

Velg sone. Trykk på Boost for å aktivere funksjonen. Når tiden går ut, går kokesonen tilbake til høyeste varmeinnstilling. Endre varmeinnstilling for å deaktivere funksjonen.

6.9 Timer

For å bruke funksjonen som ECO Timer for å angi hvor lenge en kokesone skal være på.

Du kan stille inn funksjonen for hver kokesone hver for seg. For å spare strøm deaktiveres kokesonen kort tid før timeren stopper.

Still inn varme på kokesonen og trykk på . Velg Stopp sone-boksen og still inn tiden. Trykk på OK for å bekrefte.

For å endre innstillingene under tilberedning, trykk på  med verdi for timer og trykk på REDIGER.

Når den angitte tiden går ut, deaktiveres kokesonen. Trykk på OK for å stanse lyden. Sett varmen på 0 for å deaktivere.

Bruk av funksjonen som Varselur.

Du kan bruke denne funksjonen når kokesonen er aktivert.

Velg kokesone, trykk på ☹️. Avmerk boksen Stopp sone. Angi tid og trykk på OK for å bekrefte.

For å deaktivere, trykk på ⏸️ med timerverdi, så på ✖️ for å bekrefte.

6.10 || Pause

Funksjonen stiller alle aktive kokesoner på laveste varmeinnstilling.

Når ekstraktoren kjøres i manuell modus, reduseres viftehastigheten til 1. I automatisk modus endres ikke viftehastigheten.

Funksjonen stanser ikke aktive timere.

For å aktivere, trykk på ≡ > ||. For å deaktivere, trykk på FORTSETT.

6.11 🔒 Lås/Barnelås

For å låse / låse opp kontrollpanelet etter behov.

For å låse kontrollpanelet kort under tilberedning: Trykk på ≡ > 🔒. For å låse opp, trykk og hold LÅSE OPP inne.

For å forhindre utilsiktet bruk av platetoppen: Trykk på ≡ > Innstillinger > Tilvalg > Barnelås. Slå på bryteren og velg bokstavene E-U-O i alfabetisk rekkefølge for å aktivere funksjonen.

Slå av bryteren for å deaktivere.

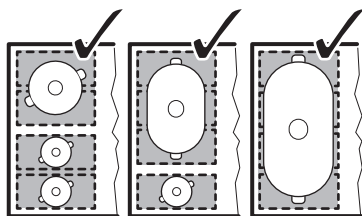
6.12 🌉 / ... Flex Bridge

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

Sett kokekar på matlagingssonene. Trykk på ≡ > Flex Bridge eller på snarveien Velg den modusen som passer best til størrelsen på kokekaret, og still inn varmen.

Tilgjengelige moduser:

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



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

6.13 🔪 Steketermometer

Du kan bruke Steketermometer til å justere tilberedningsparametere for ulike mattyper og opprettholde dem gjennom tilberedningen. Steketermometer fungerer med automatiske programmer (Retter og FUNKSJONER) samt manuell tilberedning.

I henhold til regelverk: EN 60335 Steketermometer skal kun lades med ladestasjon og strømadapter som følger med i pakken. Ett minutt lading gir opptil 8 timers drift.

Målepunktet er plassert halvveis mellom tuppen og minimum nivåmerket. Sett inn Steketermometer i maten minst opp til minimum nivåmerket. Plasser Steketermometer på kanten av gryten eller pannen ved kroken. Kun metalldelen av Steketermometer kan komme i kontakt med mat og væske.

1. Velg funksjon eller mattype fra menyen.
2. Trykk på 🔪 øverst til høyre på displayet for å stille inn eller justere måltemperaturen, eller trykk på OK for standardinnstillinger.
3. Følg instruksjonene på displayet.
4. Når angitt tid er ute og/eller måltemperaturen er nådd, vil du høre et lydsignal og se et varsel. Trykk på OK for å lukke vinduet.

Tips

- Senk Steketermometer ned i væsken 2-5cm over minimumsnivåmerket for å få de beste tilberedningsresultatene.
- Sett inn Steketermometer i den tykkeste delen av maten.
- For mat/fisk med en tykkelse på 2-3 Steketermometer skal tuppen av cm nå bunnen av pannen.
- Fjern Steketermometer før du snur maten, om nødvendig, og sett den inn igjen.

- Når du bruker en plancha må du sørge for at håndtaket på Steketermometer holdes utenfor overflaten.
- Når du lager mat manuelt, kan du bruke Steketermometer til å måle temperaturen på matretten og få varslings når måltemperaturen er nådd.

6.14 FUNKSJONER: Pannesteking

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

1. Plasser et tomt kokekar på en av sonene til venstre. Du kan kombinere de fire seksjonene i to soner med forskjellige størrelser, eller i ett stort kokeområde ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg FUNKSJONER > Pannesteking.
3. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Trykk på  for å justere temperaturen.

4. Velg stekenivå.
5. Still inn timeren hvis nødvendig.

Ha olje og mat i pannen først når platetoppen varsler at pannen har nådd ønsket temperatur.

Trykk på 0 for å deaktivere.

Tips

- Lavt nivå: omelett, speilegg, stekte poteter (rå)
- Medium nivå: eggerøre, fiskefileter, fiskepinner, sjømat, hamburgere, kjøttboller, koteletter, kyllingbryst, kalkunbryst, tynne skiver kjøtt, fileter, biff (medium / godt stekt), stekte pølser, stekte potetkaker, grønnsaker
- Høyt nivå: biff (blodig), kjøttdeig.

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

6.15 FUNKSJONER: Kokende

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

Kokende-funksjonen krever at Steketermometer fungerer.

1. Plasser en gryte fylt med vann på sonen. Væsken må dekke minimumsnivåmerket på Steketermometer helt.
2. Velg FUNKSJONER > Kokende.
3. Koble til Steketermometer.
4. Still inn timeren hvis nødvendig.

Når kokepunktet er nådd, reduserer platetoppen automatisk varmeinnstillingsnivået. Trykk på  for å deaktivere.

Råd og Tips:

- Kalibrer Steketermometer før bruk for å bestemme det nøyaktige kokepunktet.
- Funksjonen er best egnet for å koke vann og hele, uskrellede poteter.
- For å unngå at det koker over, ikke fyll over 4cm fra kanten av kjelen.
- Bruk mellom 1 og 5 liter kaldt eller romtemperert vann.
- Tilsett salt kun når kokepunktet er nådd.
- Ikke bruk funksjonen med tomme kokekar.
- Funksjonen fungerer ikke med kokekar med slippbelegg.

6.16 FUNKSJONER: Smelting

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

1. Sett kokekaret på sonen.
2. Velg FUNKSJONER > Smelting.
3. Still inn timeren hvis nødvendig.
4. Trykk på OK.

Trykk på  for å deaktivere.

6.17 Retter

For å tilberede mat ved hjelp av forhåndsinnstilte programmer for bestemte mattyper. Tilgjengeligheten av programmer avhenger av sonen.

1. Sett kokekar på kokesonen. Du kan slå sammen de fire seksjonene til to soner med ulike størrelser, eller til ett stort kokeområde, ved hjelp av Flex Bridge.
2. Velg: Retter
3. Velg mattypen.
4. Koble til Steketermometer om nødvendig.

Trykk på  for å justere temperaturen.

5. Still inn timeren hvis nødvendig.
6. Følg instruksjonene på displayet.

Avhengig av mattype og valgt program, kan du angi og endre parametere, for eksempel stekingsgrad eller varmenivå.

Råd og Tips:

- Matrettene som lages oftest legges automatisk til Mest tilberedt.
- Du kan legge til programmer manuelt til Favoritter .
- Du kan skjule programmer ved å trykke på . For å gjenopprette programmene, gå til Innstillinger > Oppsett > Retter.

6.18 Ekstraksjonsfunksjoner

Manuell modus

Ekstraktoren fungerer både når koketoppen er på og av.

Trykk på . Still inn viftehastighet. For å deaktivere, trykk på 0.

Automatisk modus

Ekstraktoren justerer viftehastigheten ut fra temperaturen på kokesonen.

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

Når du slår av kokesonen eller platetoppen mens automatisk modus er på, vil ekstraktoren fortsette å gå en stund, avhengig av angitt viftehastighet. Trykk på  >  for å deaktivere modusen.

Velg  >  > Automatisk vifte for å endre standard viftehastighet.

Ekstraksjonstimer

Bruk funksjonen til å spesifisere hvor lenge ekstraktoren skal gå. Det er ikke mulig å stille inn timeren når ekstraktoren er av.

1. Trykk på  > .
2. Still inn tiden.
3. Trykk på OK for å starte timeren.

Hvis automatisk modus slår av ekstraktoren før angitt tid går ut, tilbakestilles timeren. Hvis timeren slår av ekstraktoren før automatisk modus gjør det, deaktiveres automatisk modus også.

Boost

Funksjonen aktiverer viften på maksimal hastighet.

Trykk på  > Boost. Trykk på 0 for å deaktivere.

Funksjonen kan være i bruk uavbrutt i opptil 8 minutter. Etter det endres viftehastigheten til 3.

Breeze

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

1. Slå av platetoppen.
2. Trykk på  > Breeze.
3. Trykk OK for å starte funksjonen.
4. Trykk på  >  for å stille inn timer.
5. Still inn tiden. Timeren er stilt inn på 60 min som standard.

Ekstraktoren deaktiveres automatisk når timeren stopper.

Selvtørkende

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

Når funksjonen er i bruk, vises  på soneoversiktsskjermen. Timerdisplayet på ekstraktoren viser gjenværende tid. Det er ikke mulig å justere innstilt tid.

Trykk på  >  for å stanse funksjonen.

Trykk på  >  > Selvtørkende for å deaktivere funksjonen helt. Trykk på skyveregulatoren for å deaktivere.

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

6.19 Språk

For å endre språk, trykk på  > Innstillinger > Oppsett > Språk, og velg språk fra listen.

Hvis du velger feil språk, trykk på  > . En liste vises. Velg det første alternativet øverst til venstre, deretter det første alternativet øverst til høyre (alternativt det andre alternativet øverst til høyre, avhengig av programvareversjonen). Bla nedover for å velge språk. Når popup-vinduet vises, velger du alternativet til høyre.

6.20 Tastelyder / Lydnivå

Du kan stille inn lydtype og lydnivå for platetoppen.

Trykk på  > Innstillinger > Oppsett > Taste-lyder / Lydnivå og velg alternativ.

6.21 Lysstyrke

Du kan stille inn skjermlysstyrke.

Trykk på  > Innstillinger > Oppsett > Lysstyrke og velg nivå.

6.22 Energisparetips

- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokk på kokekaret hvis mulig.

- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.
- Sett viften på lav hastighet når du begynner å lage mat. La viften gå i noen minutter etter at du er ferdig med matlagingen.
- Øk viftehastigheten bare for å bli kvitt store mengder damp eller os.
- Rengjør filteret regelmessig og skift det ut når det er nødvendig for å opprettholde effektiviteten.

Se «Energieffektivitet» for mer informasjon.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Rengjøre platetoppen

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Ikke la kokekar tørrkoke eller nå for høye temperaturer.
- Ikke bruk kokekar laget av materialer som ikke er kompatible med induksjon. Slike materialer kan ripe eller sette flekker på platetoppens overflate.
- Riper eller mørke flekker på glassoverflaten påvirker ikke platetoppens ytelse.
- Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.
- Bruk kun en anbefalt skrape som et ekstra verktøy etter standard rengjøring.
- Vent til platetoppen er avkjølt og rengjør overflaten med en fuktig klut og et ikke-slipende vaskemiddel. Tørk av overflaten med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat med sukker. Bruk en og vær varsom slik at du unngår forbrenninger.
- **Fjernes når koketoppen er tilstrekkelig avkjølt:** kalkringer, vannringer, fettflekker, fastbrente matrester, metallisk misfarging. Rengjør overflaten som beskrevet ovenfor. For å fjerne skinnende metallisk misfarging, bruk en myk klut og en løsning av vann og eddik.

7.2 Rengjøring av ekstraktor

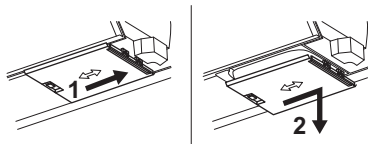
Rist

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

Dryppbrett

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

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



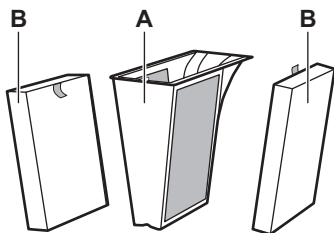
2. Du kan vaske brettet for hånd (med varmt vann, såpe og en myk klut/svamp) eller i oppvaskmaskin (standard syklus).

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

7.3 Rengjøre filtrene

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

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



Platetoppen har en integrert teller som varsler deg når det er på tide å rengjøre de respektive filterne regelmessig. Varselet blokkerer ikke bruken av platetoppen. Varselet vises bare når viften er av og er synlig til du nullstiller telleren eller bytter filter.

Fettfilter

- Etter 40 timers bruk vises et popup-vindu og en statisk indikator som varsler om at det er på tide å rengjøre fettfiltrene.

OdourClean STANDARD kullfilter

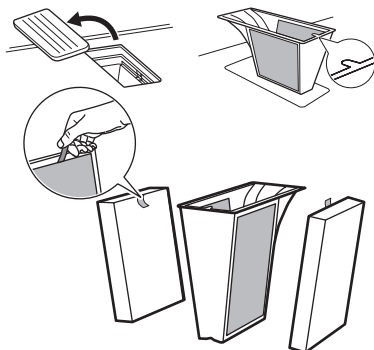
- Etter 180 timers bruk vises et popup-vindu og en indikator blinker for å varsle om at det er på tide å skifte ut filterne.
- Sjekk filterne regelmessig for oppsamlet fett. Skift dem ut når indikatoren vises og blinker (omtrent én gang i året, avhengig av bruksfrekvens) eller tidligere, hvis nødvendig.

OdourClean PLUS kullfilter

- Etter 140 timers bruk vises et popup-vindu og en indikator blinker for å varsle om at det er på tide å skifte ut filterne.
- Rengjør filterne kun når fettansamlingene er synlige.
- Regenerer filterne bare når den blinkende indikatoren vises. Maksimalt antall regenereringssykluser er 8. Bytt deretter ut filterne.

Demontering/montering av filtre

1. Fjern risten og ta ut filterhuset.
2. Fjern filterne ved å ta tak i håndtaket.
3. Sett sammen filterenheten igjen etter rengjøring. Sett kullfiltrene inn i ekstraktoren med håndtakene vendt innover. Sett fettfilterhuset og risten tilbake på plass.



Rengjøring av fettfilter

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

Rengjøring av OdourClean PLUS karbonfilter

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

Regenerering av OdourClean PLUS karbonfiltere

1. Rengjør filterne først, som beskrevet ovenfor.
2. Legg filterne i ovnen på 100 °C i 120 min, på midterste rist. Bruk en ovnsfunksjon uten vifte.
3. Sett sammen filterenheten igjen og sett den tilbake inn.
4. Velg  >  > Filtre. Velg filter og trykk på TILBAKESTILL for å starte telleren på nytt.

8. FEILSØKING

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

Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.

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

Platetoppen slår seg av av seg selv etter en stund.

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

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

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

Avtrekksviften går ikke / slår seg av av seg selv.

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

Det fleksible induksjonsområdet varmer ikke opp kokekaret.

7.4 Rengjøre Steketermometer

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

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

Kokende/Pannesteking fungerer ikke.

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

Steketermometer svarer ikke eller blir ikke funnet.

- Sørg for at Bluetooth er på.
- Lad Steketermometer hvis det røde lyset blinker. Fjern alle produkter i nærheten som kan forstyrre forbindelsen.

Displayet viser at vanntemperaturen er høyere enn 100°C.

- Kalibrer Steketermometer på nytt. Se «Før første gangs bruk».

Du kan ikke aktivere et automatisk program / en automatisk funksjon.

- Sørg for at det ikke er restvarme på kokesonen.
- Ikke forvarm kokekar.

Du har forandret språk ved en feil.

- Se «Daglig bruk» > «Språk».

E - U - O vises.

- Dette er ikke en feil. Barnelås er på.

En gul prikkindikator vises i hovedvisningen på displayet.

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

⌂ og et tall vises.

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

Kontrollpanelet blinker.

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

Kokende-funksjonen starter ikke eller fungerer ikke på riktig måte.

- Pass på at kokekaret er egnet til formålet. Se «Daglig bruk» > «Kokende».
 - Sørg for at Stekermometer er ladet og kalibrert.
-  **blinker.**
- Foreta en omstart av wifi-tilkoblingen. Se «Før første gangs bruk».

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell Y85CC490I
 Type 67 D4A 05 FA
 Induksjon
 Serienummer
 ELECTROLUX

PNC 949 599 497 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Laget i: Tyskland
 7.35 kW


9.2 Spesifikasjoner for soner

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

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

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

Energiforbruk for tilberedningsområdet (EC electric cooking)	Venstre	191.1 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)		185.9 Wt/kg

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

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

Strømforbruk i av-modus	0,5 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

Produkt er testet i henhold til: EN 50564, EN IEC 63474.

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

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

Produktkort i henhold til (EU) nr. 65/2014		
Leverandørens navn eller varemerke	ELECTROLUX	
Modellidentifikator	Y85CC490I	
Årlig energiforbruk – AEChood	32.7	kWt/a
Virkningsgradklasse	A+	
Væske dynamisk effektivitet – FDEhood	32.0	
Væske dynamisk effektivitetsklasse	A	
Lyseffektivitet - Lehood	-	lux/W
Lyseffektivitetsklasse	-	
Fettfiltreringseffektivitet - GFEhood	85.1	%
Fettfiltrering effektivitetsklasse	B	
Minimum luftstrøm ved normal bruk	270.0	m³/t
Maksimal luftstrøm ved normal bruk	550.0	m³/t
Luftstrøm ved intensiv eller forsterket innstilling	650.0	m³/t
A-vektet lydeffektutslipp ved minimumshastighet	50	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved maksimal hastighet	66	db(A) re 1 pW
A-vektet lydeffektutslipp ved intensiv eller forsterket hastighet	69	db(A) re 1 pW
Strømforbruk i av-modus - Po	0.49	W
Strømforbruk i ventemodus – Ps	-	W
Tilleggsinformasjon i henhold til (EU) nr. 66/2014		
Tidsøkningfaktor - f	0.8	
Energieffektivitetsindeks – EEIhood	42.6	
Målt luftstrømningshastighet ved beste effektivitetspunkt – QBEP	286.7	m³/t

Målt lufttryck ved beste effektivitetspunkt – PBEP	449	Pa
Maksimal luftstrøm – Qmax	650.0	m³/t
Målt elektrisk strøminngang ved beste effektivitetspunkt – WBEP	111.9	W
Nominell effekt for belysningssystemet – WL	-	W
Gjennomsnittlig belysning for belysningssystemet på kokeflaten – Emiddle	-	lux

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

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



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

Ikke avhend produkter merket med symbolet



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

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	22
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	25
3. MONTERING.....	27
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	29
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	36
8. FELSÖKNING.....	38
9. TEKNISKA DATA.....	39
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	40
11. MILJÖSKYDD.....	41

Med reservasjon for ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med 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 in-

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

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

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

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

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

spänningskategorin III. Sättet för fränkoppling måste införlivas i det fasta kablaget i enlighet med gällande elinstallationsnormer.

- **VARNING!** Använd endast hållskydd som designats av

tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

VARNING!

Endast en behörig tekniker får installera den här produkten.

VARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Se installationshäftet för detaljerade monteringsanvisningar.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten bredvid en dörr eller under ett fönster för att förhindra att heta kokkärl faller från produkten när dörren eller fönstret öppnas.
- Installera inte på ett sådant sätt att luft släpps ut i ett vägghål, såvida inte hålet är konstruerat för detta ändamål.
- Vid rörledningslös installation måste fläktens utlopp placeras direkt mot väggen eller separeras av en extra skåpvägg för att förhindra åtkomst till fläktbladen.
- Varje produkt har fläktar som kyler ner i botten.
- Om produkten är installerad ovanför en låda:

- Förvara inte små föremål eller papper som kan skada kylfläktarna eller påverka kylsystemet.
- Se till att avståndet mellan produktens botten och lådan är minst 2 cm.

- Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elanslutning

VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Vid installation av frånluft, och där tillbehör finns eller är obligatoriska (väggventil, fönsterbrytare och/eller fönsteröppnare), ska elanslutningar utföras av en behörig elektriker, i enlighet med kopplingsschemat eller installationshäftet.
- Produkten måste vara jordad.
- Koppla bort produkten från nätspanningen innan åtgärder vidtas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Lösa eller felaktiga nätkablar eller kontakter kan leda till överhettning av terminalen.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte nätkabeln trassla ihop sig.
- Se till att stötskydd är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på nätkabeln.
- Se till att nätkabel eller kontakt (om tillämpligt) inte rör vid heta ytor.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter eller en kvalificerad elektriker.

- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationer måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Om E3-koden visas, koppla bort produkten och kontrollera elanslutningen och nätspänningen.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

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

- Använd aldrig öppen låga när den inbyggda fläkten är påslagen.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

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

WARNING!

Risk för skador på produkten.

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

- användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Matlagningstermometer

WARNING!

Risk för personskador och brännskador.

- Matlagningstermometer får endast användas för sitt avsedda ändamål. Använd den inte för att öppna eller lyfta något.
- Använd endast Matlagningstermometer som rekommenderat för hällen.
- Använd den inte om den är trasig.
- Använd den inte Matlagningstermometer i ugn eller mikrovågsugn.
- Se till att Matlagningstermometer alltid är instucken i maten eller nedsänkt i vätskan till den markerade miniminivån.
- Rengör Matlagningstermometer före och efter varje användning. Var försiktig, spetsen på Matlagningstermometer är vass.
- Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål. Diska inte Matlagningstermometer i diskmaskin. Silikonhandtaget kan missfärgas, vilket inte påverkar funktionen för Matlagningstermometer.
- Använd originalförpackningen till att förvara och ladda Matlagningstermometer.
- Se till att Matlagningstermometer är sval, ren och torr innan du placerar den i laddaren.

- Förvara Matlagningstermometer på en säker, torr plats och utom räckhåll för barn.

2.5 Underhåll och rengöring

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

2.6 Avfallshantering

WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. MONTERING

3.1 Före installationen

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

3.2 Montering av hällen

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

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

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

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

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

Montera filtreringsenheten

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

3.3 Fästa tätningen

Ovanpåliggande installation

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

Integrerad installation

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

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

3.4 Anslutningskabel

⚠ VARNING!

Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.

- Hällen är försedd med en anslutningskabel och får endast användas med ett Amp säkrat säkerhetsuttag.
- För att byta ut den skadade nätkabeln, använd kabeltypen H05VV-F som tål en temperatur på 70 °C eller högre.

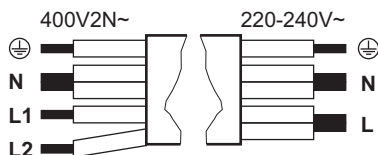
- Anslutningar via kontaktpluggar, borrhning eller lödning av kabeländarna samt anslutning av kabeln utan kabeländhylsa är förbjudet.
- Kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

Enfasanslutning

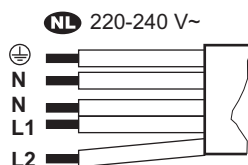
1. Ta bort kabelns ändhylsa från den svarta och bruna ledningen.
2. Ta bort en bit isolering från de bruna och svarta kabeländarna.
3. Anslut ändarna på svarta och bruna kablar.
4. Applicera en ny ändtrådshylsa på varje tråds ände (specialverktyg krävs).

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).



Enfasanslutning: 220-240 V~ 5x1,5 mm ²		Tvåfasanslutning: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² eller 4x2,5 mm ²	
⊕	Grön - gul	Grön - gul	⊕
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L	Svart och brun	Svart	L1
		Brun	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Grön - gul
N	Blå och blå
L1	Svart
L2	Brun

3.5 FlexPower

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

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

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

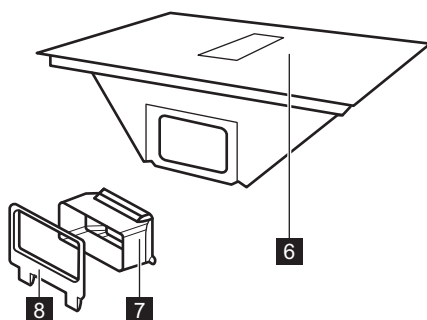
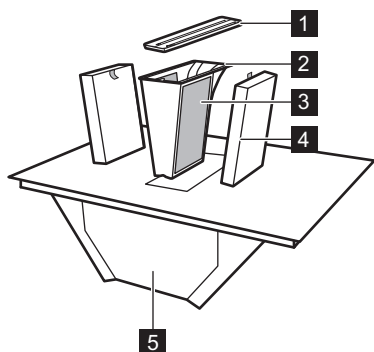
1. Slå på hällen.
2. Säkerställ att alla kokzoner är av.
3. Välj  > Inställningar > Inställningar > FlexPower och välj lämplig effektnivå.
4. Tryck på  eller . Följ instruktionerna på displayen för att bekräfta ditt val.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Kontrollera att den valda effekten passar till säkringarna i huset.

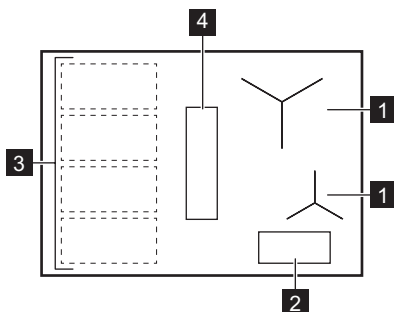
4. PRODUKTBeskrivning

4.1 Produktöversikt



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

4.2 Hällens layout



- 1 Induktionskokzon
- 2 Kontrollpanel

3 Flexibel induktionskokzon

4 Inbyggd fläkt

4.3 Symboler på kontrollpanelen och displayen

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

För att navigera mellan skärmarna, tryck på symbolerna längst ned på displayen eller svep åt vänster/höger.

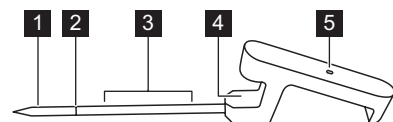
Symbol / indikator

	På / Av
	Meny
	Zonvy
	Funktioner för inbyggd fläkt
	Kokzonsväljare
	Timer
	Lås/Barnlås
	Pause
	Flex Bridge
Rätter	Automatiska program sorterade efter typ av mat
FUNKTIONER	Automatiska program sorterade efter tillagningsmetod
	Matlagningstermometer
	WiFi-indikator
	Steka
	Smälta
	Koka
Breeze	Breeze-funktionen
Manuell / Auto	Manuellt/automatiskt läge för den inbyggda fläkten
Boost	För att aktivera maximal värmeställning under en begränsad tid.

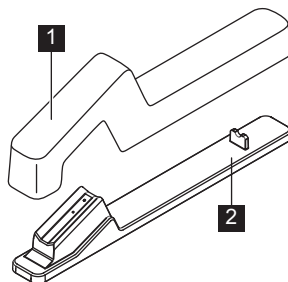
Symbol / indikator

	OptiHeat Control
	Varmhållningsläge
	Inställningar
OK	För att bekräfta valet eller inställningen.
	För att gå bakåt/framåt en nivå i Meny.
	För att minimera/expandera instruktionerna på displayen.
	För att aktivera/inaktivera alternativet.
X	För att stänga pop-up-fönstret.
 + siffra	Ett fel har uppstått.

4.4 Matlagningstermometer



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



- 1 Hölje
- 2 Laddningsstation

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

5.1 Första anslutningen till elnätet

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

Du kan ändra inställningarna i  > Inställningar > Inställningar. Se "Daglig användning".

5.2 Val av filter

Innan den första användningen ska du se till att ställa in rätt filtertyp baserat på installationsätt.

Återcirkulationsläge: kolfilter (i kombination med ett fettfilter)

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

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

Om du vill använda produkten i cirkulationsläge kontakter du en auktoriserad tekniker för att justera installationen.

Utsugningsläge: fettfilter

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

För att använda produkten i utsugsläge kontakter du en auktoriserad tekniker för att justera installationen.

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

5.3 Trådlös anslutning/appanslutning

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

1. Välj  > Inställningar > Anslutningar > WiFi.
2. Tryck på  för att aktivera WiFi.
3. Tryck på ANSLUT.
4. Ladda ner appen. Skanna QR-koden som finns på baksidan av bruksanvisningen

eller ladda ner appen direkt från appbutiken.

5. Öppna appen och registrera dig för att skapa ett konto.
6. Följ anvisningarna i appen för att slutföra anslutningen.

Ändra/inaktivera nätverksanslutningen

Så här kopplar du bort hällen från ditt hem-nätverk:

Välj  > Inställningar > Anslutningar > WiFi:

- För att koppla bort från ditt trådlösa nätverk, tryck på KOPPLA IFRÅN.
- Inaktivera WiFi genom att trycka på .

5.4 Hoppning och kalibrering av Matlagningstermometer

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

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

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

Om du inte kalibrerar Matlagningstermometer i det här steget kan du göra det senare. Gå till inställningarna för Bluetooth igen och välj din Matlagningstermometer för att fortsätta installationen.

Matlagningstermometer återställning/borttagning

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

1. Välj  > Inställningar > Anslutningar > Bluetooth.

Displayen visar ansluten Matlagningstermometer.

2. Tryck på Matlagningstermometer.

- För att kalibrera Matlagningstermometer på nytt trycker du på ÅTERSTÄLL.
- Ta bort Matlagningstermometer från hällen genom att trycka på .

6. DAGLIG ANVÄNDNING

6.1 Använda hällen

Tryck och håll inne  för att aktivera eller inaktivera hällen.

Placera kokkärlet i mitten av kokzonen och tryck på relevant zonsymbol. Ställ in värmenivån eller välj en automatisk funktion.

Du kan även ändra värmeinställningen på zonnöversiktsskärmen. Tryck mitt på den utökade skärmvyn. För att ändra värmenivån, tryck på  eller . För att öppna den utökade skärmvyn, tryck på effektnivån.

Eco Timer

För att spara energi stängs kokzonen av strax innan timern slutar.

6.2 Kokkärlet

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

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

Kokkärlsmaterial

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

Buller under drift

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

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

6.3 Kokkärlsdetektering

Den här funktionen indikerar att det finns kokkärl på hällen och inaktiverar kokzonerna om inget kokkärl detekteras inom 120 sek.

6.4 Automatisk avstängning

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

6.5 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

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

6.6 Varmhållningsläge

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

Varmhållningsläge finns för en kokzon med restvärme där det står ett kokkärl.

Tryck på  för att aktivera. Du kan ställa in en timer vid behov. Tryck på  för att inaktivera.

6.7 Effektregering

Om hällen når maximal effekt minskar produkten automatiskt effekten för kokzonerna. Den här funktionen skyddar säkringarna i hemmets elinstallation

Färgen på kontrollerna visar de tillgängliga värmeinställningarna: rött (aktuell värmeinställning), vitt (maximala tillgängliga värmeinställning), ljusgrått (ej tillgänglig värmeinställning).

6.8 Boost

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

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

6.9 Timer

Använda funktionen som ECO Timer, och ange hur länge en kokzon ska vara igång.

Du kan ställa in funktionen för varje kokzon separat. För att spara energi stängs kokzonen av strax innan timern slutar.

Ställ in en värmeinställning i kokzonen och tryck sedan på . Markera rutan Stop zone och ställ sedan in tiden. Tryck på OK för att bekräfta.

För att ändra inställningarna under tillagningen: tryck på  med timervärdet och tryck sedan på REDIGERA.

När den inställda tiden går ut avaktiveras kokzonen. Stäng av ljudet genom att trycka på OK.

För att inaktivera ställer du in värmeinställningen på 0.

Använda funktionen som Tidur.

Du kan använda den här funktionen när kokzonen är aktiverad.

Välj kokzonen och tryck sedan på . Avmarkera rutan Stop zone. Ställ in tiden och tryck på OK för att bekräfta.

För att inaktivera, Tryck på  med timervärdet och tryck sedan på X för att bekräfta.

6.10 || Pause

Funktionen ställer in alla aktiva kokzoner på den lägsta värmeinställningen.

När fläkten körs i manuellt läge minskas fläktens hastighet till 1. I automatiskt läge ändras inte fläktens hastighet.

Funktionen stoppar inga aktiva timerfunktioner.

För att aktivera trycker du på  > ||. För att inaktivera trycker du på ÅTERUPPTA.

6.11 Lås/Barnlås

För att låsa/låsa upp kontrollpanelen efter behov.

För att låsa kontrollpanelen kortvarigt medan du lagar mat: tryck på  > . För att låsa upp, håll inne LÅS UPP.

För att förhindra oavsiktlig användning av hällen: tryck på  > Inställningar > Tillval > Barnlås. Slå på strömbrytaren och tryck på bokstäverna E-U-O i alfabetisk ordning för att aktivera funktionen.

För att avaktivera, stäng av strömbrytaren.

6.12 / ... Flex Bridge

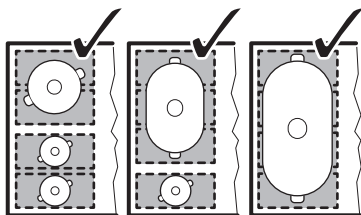
Funktionen justerar tillagningsområdet för att rymma kokkärl av olika storlekar och former. Den flexibla induktionszonen består av fyra sektioner. Du kan kombinera dem till två separata områden eller ett stort tillagningsområde, med individuell värmeinställning för varje.

Placera kockkärlen på matlagningszonerna.

Tryck på  > Flex Bridge eller genvägen Välj det läge som bäst passar storleken på kockkärlen och ställ sedan in värmeinställningen.

Tillgängliga lägen:

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



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

6.13 Matlagningstermometer

Du kan använda Matlagningstermometer för att justera tillagningsparametrar till olika typer av mat och underhålla dem under hela tillagningen. Matlagningstermometer fungerar med

automatiska program (Rätter och FUNKTIONER) samt manuell tillagning.

Enligt normen EN 60335 ska Matlagningstermometer endast laddas med den laddningsstation och nätadapter som ingår i paketet. En minuts laddning ger upp till 8 timmars drift.

Mätpunkten är placerad halvvägs mellan spetsen och den markerade miniminivån. För in Matlagningstermometer i maten, minst upp till den markerade miniminivån. Placera Matlagningstermometer på kanten av kastrullen eller pannan med hjälp av kroken. Endast metaldelen av Matlagningstermometer kan komma i kontakt med mat och vätska.

1. Välj funktion eller typ av mat på meny.
2. Tryck på  i det övre högra hörnet på displayen för att ställa in eller justera måltemperaturen eller tryck på OK för standardinställningar.
3. Följ instruktionerna på displayen.
4. När den inställda tiden har gått ut och/eller inställd temperatur har uppnåtts hörs en signal och ett meddelande visas. Stäng fönstret genom att trycka på OK.

Tips

- Sänk ned Matlagningstermometer i vätskan 2-5 cm över markeringen för den markerade miniminivån för bästa tillagningsresultat.
- Sätt in Matlagningstermometer i den tjockaste delen av maten.
- För kött/fisk med en tjocklek på 2-3 cm ska spetsen på Matlagningstermometer nå botten av kastrullen.
- Ta vid behov bort Matlagningstermometer innan du vänder på maten. Sätt sedan tillbaka den.
- När du använder en plancha, se till att handtaget på Matlagningstermometer håller sig utanför ytan.
- Vid manuell tillagning kan Matlagningstermometer användas för att mäta maträttens temperatur och meddela när måltemperaturen har uppnåtts.

6.14 FUNKTIONER: Steka

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

1. Placera en tom kastrull på en av kokzonerna på vänster sida. Du kan kombinera de fyra sektionerna i

två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.

2. Välj FUNKTIONER > Steka.
3. Anslut Matlagningstermometer vid behov.

Tryck på  för att justera temperaturen.

4. Välj en steknivå.
5. Ställ in en timer vid behov.

Håll inte olja och mat i pannan förrän hällen signalerar att pannan nått önskad temperatur.

För att inaktivera trycker du på 0.

Tips:

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

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

6.15 FUNKTIONER: Koka

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

Koka-funktionen kräver att Matlagningstermometer fungerar.

1. Placera en kastrull fylld med vatten på kokzonen. Vätskan måste täcka den markerade miniminivån på Matlagningstermometer helt.
2. Välj FUNKTIONER > Koka.
3. Anslut Matlagningstermometer.
4. Ställ in en timer vid behov.

Hällen sänker automatiskt värmeinställningsnivån när kokpunkten har uppnåtts. För att stänga av funktionen, trycker du på .

Råd och tips:

- Kalibrera Matlagningstermometer före användning för att avgöra den exakta kokpunkten.
- Funktionen är bäst lämpad för vattenkokning och tillagning av hela, oskalade potatisar.

- För att undvika att det kokar över ska kast-rullen fyllas till högst 4 cm från kanten.
- Använd mellan 1 och 5 liter kallt eller rum-tempererat vatten.
- Tillsätt lite salt endast när kokpunkten uppnås.
- Använd inte funktionen med ett tomt kok-kärl.
- Funktionen fungerar inte med kokkärl med SuperClean-beläggning.

6.16 FUNKTIONER: Smälta

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

1. Placera kokkärlet på kokzonen.
2. Välj FUNKTIONER > Smälta.
3. Ställ in en timer vid behov.
4. Tryck på OK.

För att stänga av funktionen, tryck på .

6.17 Rätter

Laga mat med förinställda program för speci-fika mattyper. Programmens tillgänglighet be-ror på kokzonen.

1. Placera kokkärlet på kokzonen. Du kan kombinera de fyra sektionerna i två kokzoner med olika storlekar eller i en stor kokzon med Flex Bridge.
2. Välj Rätter.
3. Välj typ av mat.
4. Anslut Matlagningstermometer vid behov.

Tryck på  för att justera temperaturen.

5. Ställ in en timer vid behov.
6. Följ instruktionerna på displayen.

Beroende på mattyp och valt program kan du ställa in och ändra parametrar, t.ex. grädd-ningsgrad eller värmenivå.

Råd och tips:

- De mest frekvent tillagade rätterna läggs automatiskt till i Oftast tillagad.
- Du kan lägga till program manuellt till Fa-voriter .
- Du kan dölja program genom att trycka på . För att återställa programmen, gå till Inställningar > Inställningar > Rätter.

6.18 Funktioner för inbyggd fläkt

Manuellt läge

Den inbyggda fläkten kan användas när häl-len är på eller av.

Tryck på . Ställ in fläkthastighetsnivån. För att inaktivera trycker du på 0.

Automatiskt läge

Den inbyggda fläkten justerar fläkthastigheten baserat på kokzonens temperatur.

1. Tryck på .
2. Om funktionen inte slås på som standard, tryck på Auto för att aktivera den.
3. Placera kokkärl på en kokzon och välj en värmeinställning.

När du stänger av kokzonen eller hällen me-dan det automatiska läget är aktiverat kom-mer den inbyggda fläkten att fortsätta att kö-ras under en tid beroende på den inställda fläkthastigheten. För att avaktivera läget trycker du på  > .

Om du vill ändra fläktens standardhastighe-ten väljer du  >  > Autofläkt.

Timer för den inbyggda fläkten

Använd funktionen för att ange hur länge den inbyggda fläkten ska köras. Det går inte att ställa in timern när den inbyggda fläkten är avstängd.

1. Tryck på  > .
2. Ställ in önskad tid för timern.
3. Tryck på OK för att starta timern.

Om det automatiska läget stänger av den inbyggda fläkten innan den inställda tiden tar slut återställs timern. Om timern stänger av den inbyggda fläkten innan det automatiska läget gör det, stängs även det automatiska lä-get av.

Boost

Funktionen aktiverar fläkten så att den körs på maximal hastighet.

Tryck på  > Boost. För att inaktivera tryck-er du på 0.

Funktionen kan vara igång utan avbrott i upp till 8 minuter. Sedan ändras fläktens hastighet till 3.

Breeze

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

1. Stäng av hällen.
2. Tryck på  > Breeze.

3. Tryck på OK för att starta funktionen.
4. Tryck på  >  för att ställa in en timer.
5. Ställ in önskad tid för timern. Timern är inställd på 60 min som standard.

Den inbyggda fläkten avaktiveras automatiskt när timern stannar.

Självtorkande

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

När funktionen är igång visas  på zonens översiktsskärm. Återstående drifttid visas på fläktens timerdisplay. Det går inte att justera den inställda tiden.

För att stoppa funktionen trycker du på  > .

För att inaktivera funktionen helt trycker du på  >  > Självtorkande. Tryck på reglaget för att avaktivera.

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

6.19 Språk

För att ändra språk: tryck på  > Inställningar > Inställningar > Språk och välj språk i listan.

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

6.20 Knappljud / Ljudvolym

Du kan ställa in ljudtyp och volym för hällen.

Tryck på  > Inställningar > Inställningar > Knappljud / Ljudvolym och välj alternativ.

6.21 Ljusstyrka

För att ställa in displayens ljusstyrka.

Tryck på  > Inställningar > Inställningar > Ljusstyrka och välj nivå.

6.22 Energibesparande tips

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

Mer information finns i "Energieffektivitet".

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Rengöring av hällens

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Låt inte kokkärl koka torrt eller nå för höga temperaturer.
- Använd inte kokkärl tillverkade av material som inte är kompatibla med induktion. Sådana material kan repa eller fläcka hällens yta.
- Repor eller mörka fläckar på glasytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.
- Använd en rekommenderad skrapa endast som ett extra verktyg efter normal rengöring.

- Vänta tills hällen har svalnat. Rengör ytan med en fuktig trasa och ett icke-slipande rengöringsmedel. Efter rengöring torkar du ytan med en mjuk trasa.
- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, salt, socker och sockrad mat. Använd en skrapa och var försiktig så att du undviker brännskador.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt nedkyld:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, blank metallisk missfärgning. Rengör ytan enligt beskrivningen ovan. För att ta bort glänsande metallisk missfärgning använder du en mjuk trasa och en ättikslösning.

7.2 Rengöring av den inbyggda fläkten

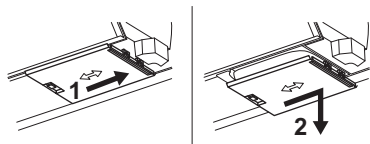
Galler

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

Droppbricka

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

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



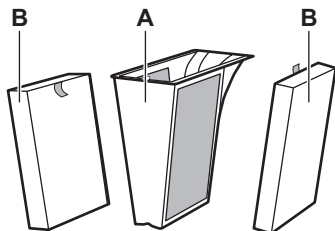
2. Diska brickan för hand (med varmt vatten, diskmedel och en mjuk trasa/svamp) eller i diskmaskin (standardprogram).

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

7.3 Rengöring av filtren

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

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



Hällen har en inbyggd räknare med en avisering som påminner dig om att rengöra respektive filter med jämna mellanrum. Aviseringen blockerar inte användningen av hällen. Med-

delandet visas endast när fläkten är avstängd och förblir synligt tills du återställer räknaren eller byter filtret.

Fettfilter

- Efter 40 timmars användning visas ett meddelandefönster och en statisk indikator för att signalera att det är dags att rengöra fettfiltren.

OdourClean STANDARD-kolfilter

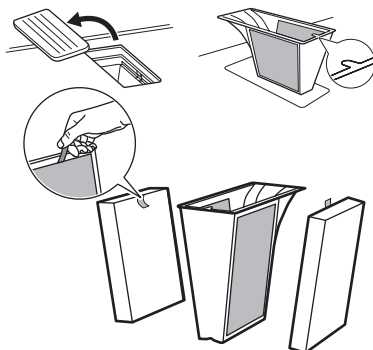
- Efter 180 timmars användning visas ett meddelandefönster och en blinkande indikator för att signalera att det är dags att byta filtren.
- Inspektera filtren regelbundet för att se hur mycket fett som har samlats. Byt ut dem när den blinkande indikatorn visas (ungefär en gång om året, beroende på hur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

OdourClean PLUS-kolfilter

- Efter 140 timmars användning visas ett meddelandefönster och en blinkande indikator för att signalera att det är dags att byta filtren.
- Rengör filtren endast när det ansamlade fett är synligt.
- Regenerera filtren endast när den blinkande indikatorn visas. Det maximala antalet regenereringscykler är 8. Byt sedan ut filtren.

Demontering/återmontering av filtren

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



Rengöring av fettfiltren

1. Rengör filtren så snart det ansamlade fettets syns. Tvätta fettfilterhöljet med fettfiltren noga i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel. Skölj sedan med varmt vatten. Du kan använda en mjuk svamp, en mjuk trasa eller en icke-slipande rengöringsborste för att ta bort matrester. Du kan diska dem i diskmaskinen på ett standardprogram tillsammans med annan disk. Viss lätt missfärgning av nätet kan förekomma naturligt, vilket inte påverkar filtrens prestanda.
2. Låt filtren torka en stund i rumstemperatur.
3. Sätt tillbaka filtren.
4. Välj  >  > Filter. Välj filter och tryck på ÅTERSTÄLL för att starta om räknaren.

Rengöring av OdourClean PLUS-kolfiltren

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

3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.

Regenerering av OdourClean PLUS-kolfiltren

1. Rengör först filtren enligt beskrivningen ovan.
2. Lägg filtren i ugnen inställd på 100 °C i 120 min. Placera dem på det mittersta gallret. Använd en ugnsfunktion utan fläkt.
3. Sätt ihop filtreringsenheten igen och sätt tillbaka den.
4. Välj  >  > Filter. Välj filter och tryck på ÅTERSTÄLL för att starta om räknaren.

7.4 Rengöra Matlagningstermometer

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

8. FELSÖKNING

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

Det går inte att aktivera eller använda hällen.

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

Hällen stänger av sig själv efter en tid.

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

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

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

Fläktmotorn går inte/avaktiveras av sig själv.

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

Den flexibla induktionskokzonen värmer inte upp kokkärlet tillräckligt.

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

Koka/Steka fungerar inte.

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

Matlagningstermometer svarar inte eller hittas inte.

- Se till att Bluetooth är på.
- Ladda Matlagningstermometer om den röda lampan blinkar. Ta bort andra produkter som kan störa anslutningen.

Displayen visar att vattnets temperatur är högre än 100 °C.

- Kalibrera Matlagningstermometer igen. Se "Före första användning".

Du kan inte aktivera ett automatiskt program/en automatisk funktion.

- Se till att det inte finns någon kvarvarande värme på kokzonen.
- Förvärm inte kokkärl.

Du ändrade språket av misstag.

- Se "Daglig användning" > "Språk".

E - U - O visas.

- Detta är inte ett fel. Barnlås är på.

En gul punktindikator visas i displayens huvudvy.

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

☞ och en siffra visas.

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

Kontrollpanelen blinkar.

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

Koka-funktionen startar inte eller fungerar felaktigt.

- Se till att kokkärlet uppfyller funktionens krav. Se "Daglig användning" > "Koka".
- Se till att Matlagningstermometer är laddad och kalibrerad.

📶 blinkar.

- Återställ Wi-Fi-anslutningen. Se "Före första användning".

9. TEKNISKA DATA

9.1 Produktdekal

Modell Y85CC4901
Typ 67 D4A 05 FA
Induktion
Serienummer
ELECTROLUX

PNC 949 599 497 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Tillverkad i. Tyskland
7.35 kW



9.2 Data för kokzoner

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt (EU) nr 66/2014

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

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-2.

10.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Strömförbrukning i frånläge	0,5 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN IEC 63474.

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

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

Produktinformationsblad enligt (EU) nr 65/2014		
Leverantörens namn eller varumärke	ELECTROLUX	
Modellbeteckning	Y85CC490I	
Årlig energiförbrukning - AECfläkt	32.7	kWh/a
Energieffektivitetsklass	A+	
Flödesdynamisk effektivitet - FDEfläkt	32.0	
Flödesdynamisk effektivitetsklass	A	
Belysningseffektivitet - LEfläkt	-	lux/W
Belysningseffektivitetsklass	-	

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

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

11. MILJÖSKYDD

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

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

