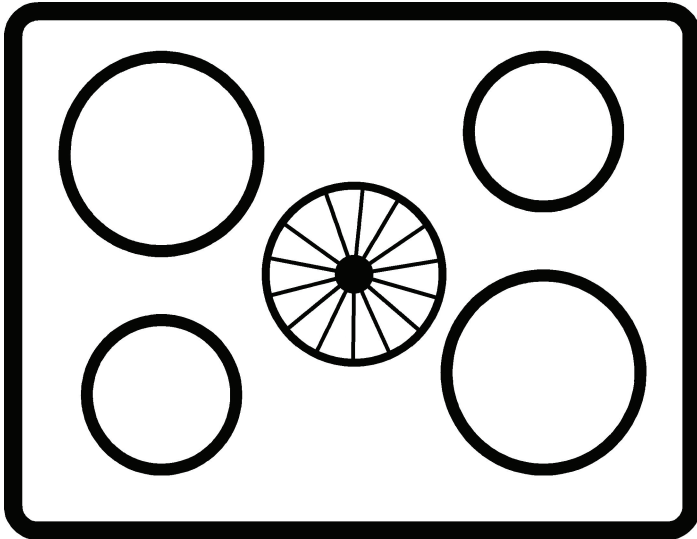


► QHFB860P

EN
SV
FI
NO
DA

Instruction on mounting and use
Monterings- och bruksanvisningar
Asennus- ja käyttöohjeet
Instrukser for montering og bruk
Bruger- og monteringsvejledningija

USER MANUAL



Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings. **The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.**

- ⓘ Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- ⓘ Do not make electrical changes to the device.
- ⓘ Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ⓘ Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.



1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the appliance must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete,

the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device. ● Do not touch the heating elements of the device during and after use. ● Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire ● Do not place flammable material on or near the device. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot. ● Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure

that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector. ● Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans. ● Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! ● This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob. ● If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the

inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambè. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● PLEASE NOTE: The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4

Pa (4×10^5 bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

Electrical connection: Fig. 3

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum

conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².

- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

Note: to connect the appliance using the optional single phase connection the existing cable must be removed and replaced with another type (not supplied) having the following specifications: single phase connection: H05V2V2-F 3G4 cable Fig. 3a


- **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.
- **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

Note : the product is equipped with a Power Limitorator function, which allows a maximum power limit to be set

The limit must be set at the time of the product's connection to the electrical network or when the electrical network itself is reconnected (within the following 2 minutes). For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose

of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

❗ Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

❗ Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

❗ Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

❗ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen "(*)" är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.



1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga: ● Apparaten måste vara kopplad bort från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Apparaten måste jordas enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten till elnätet när den är inbyggd i köksmöblen. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från

elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion. ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av

apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullensensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Boosterfunktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under

inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Före alla ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför. ● Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● OBSERVERA: När spishällen är

på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● **Observera!** Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

Observera! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

Hushållsapparaten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst

50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

Elektrisk anslutning: Fig. 3

● Gör apparaten strömlös.
● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet. ● Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningsladdar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om hushållsapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet.

Obs : för att ansluta hushållsmaskinen med alternativ anslutning enfasa är det nödvändigt att avlägsna den befintliga kabeln och byta ut den med en annan typ av kabel (medföljer inte) som har följande egenskaper :

enfasanslutning : kabel H05V2V2-F 3G4

Fig. 3a


● **Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad. ● **Observera!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

Obs: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning i kw.

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshandtering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;
- Elektromagnetisk kompatibilitet: SS-EN 55014-1, CISPR 14-1, SS-EN 55014-2, CISPR 14-2, SS-EN 61000-3-3, SS-EN 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om

nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

FI - Turvallisuus ja määräykset

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa vääristä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- ⓘ Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- ⓘ Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- ⓘ Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- ⓘ Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomio: Osat, joissa on symboli "(*)", ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joidenkin mallien mukana, tai osia, jotka eivät kuulu toimitukseen ja jotka on ostettava erikseen.



1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Laite tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Laite tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten

mukaisesti. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa ennen laitteen käyttöönottoa. • Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. • Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. Jos pinta on haljennut, sammuta laite estääksesi sähköiskujen vaaran. • Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai öljyssä kypsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. • **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita,

sähkökuvaara. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää: ● Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keität tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin kääriytyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa. ● Ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke

laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkasineilla. ● Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaalle lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. ● Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● VAROITUS: Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● **Varoitus!** Älä liitä laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. ● Mitä sovellettaviin teknisiin

turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. ● Älä koskaan käytä laitetta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle! ● Käytä asennuksessa pelkkiä laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Varoitus! Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

● Sekä sähkö- että mekaaninen asennus edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa. Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

TÄRKEÄÄ = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.

Sähköliitäntä: Kuva 3

● Kytke laite irti sähköverkosta.

● Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohton on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu virtajohtoa, käytä virtajohtoa, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² 7200 watin tehoihin asti. Tämän ylittäville tehoille vähintään 4 mm²). ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Laite on suunniteltu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon.

Huomautus: kodinkoneen kytkemiseksi valinnaisella yksivaiheiliitäntällä irrota paikalla oleva kaapeli ja vaihda se toisentyyppiseen kaapeliin (ei kuulu toimitukseen), jossa on seuraavat ominaisuudet: yksivaiheiliitäntä : kaapeli H05V2V2-F 3G4 Kuvat 3a


● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein. ● **Varoitus!** Liitäntäjohton saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Huomautus: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla kilowattien maksimialinen

absorbointiraja voidaan asettaa
Asetus on tehtävä kun tuote kytketään
sähköverkkoon tai kun sähköverkko
kytketään uudelleen (2 seuraavan
minuutin sisällä). Tutustu tämän
ohjekirjan Toiminta-osaan Power
Limitation -asetussarjaa varten.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic
Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY - UK SI 2013
No3113, mukaisesti. Käyttäjät pystyvät osaltaan estämään
mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset



hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla. Symboli  tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoon koskevia sääntöjä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuoatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

NO - Sikkerhet og forskrifter

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlagning. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- ⓘ Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.
- ⓘ Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- ⓘ Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ⓘ Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

Merknad: Bestanddeler som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som kan kjøpes i tillegg.



1. Advarsel

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: - Apparatet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres. -Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. • Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. - Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde apparatet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. • For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer

en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. • Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. • Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. • Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. • Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. -Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen. • Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk. • Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i apparatet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. • Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette. • Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. -Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt. • Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. -Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. • Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. - Prøv ALDRI å slukke flammer med vann.

Slå heller av apparatet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. - Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjær eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler apparatet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt samsvarer med strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er av egnet type. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: -Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. -Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. -Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel fritureolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. -Ved høye

temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk. ● Før det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpslet eller slå av hovedstrømsbryteren i boligen. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Apparatet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Lokalet må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gassdrevne eller er basert på annen type forbrenning. ● Apparatet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Manglende etterfølgelse av apparatets rengjøringsstandarder, samt manglende utbytte og rengjøring av filtrene, medfører brannfare. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antenner. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. ● **OBS!** Ikke koble apparatet til strømmettet før installasjonen

er helt fullført. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

Vær oppmerksom! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

● Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglært personell.

Husholdningsapparatet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og vegg skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

Elektrisk tilslutning: Fig. 3

● Koble apparatet fra nettet. ● Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til

gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. ● Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet. ● Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne platetoppen fra benkeplaten. ● Se til at spenningen som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres. ● Ikke bruk skjøteledninger. ● Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. ● Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en ledning med et minimum tverrsnitt på 2,5 mm² for effekter på opptil 7200 Watt, mens høyere effekter trenger et tverrsnitt på 4 mm². ● Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C ● Apparatet skal være permanent tilkoblet strømnettet.

Merk : For å koble til apparatet med alternativ forsyning enfase må kable fjernes og byttes med en annen kabel (medfølger ikke) som har følgende karakteristikk: enfaseforbindelse : kabel H05V2V2-F 3G4 Fig. 3a

● **Vær oppmerksom!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert. ● **Vær oppmerksom!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitation funksjon slik at man kan stille

inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk kw
Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen. Symbolet



■ på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt. Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskinytelse: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luftfjerner skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsugning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- ⓘ Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- ⓘ Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- ⓘ Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- ⓘ Kontrollér apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

Bemærk: Delene mærket med symbolet "(*)" er valgfrit ekstraudstyr til nogle modeller, som skal købes særskilt.



1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte apparatet til jordforbindelsen. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra

strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. -Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med apparatet. ● Undgå at røre ved apparatets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle apparatets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie● eller fedtmængder. ● Hvis apparatets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Apparatet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for apparatet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et

låg, eller brandbekæmpelsestæppe. Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på apparatet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for

apparatet og frakobl strømforsyningen ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farene, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas- eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● ADVARSEL: Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler,

der skal træffes ved udledning af røgen.

- Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer.
- Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt!
- Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.
- Når dette apparat og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Pas på! Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

- Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

Husholdningsapparatet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

Elektrisk tilslutning: Fig.3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen.
- Installationen skal

udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.

- Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.

- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at kogepladen kan fjernes fra køkkenbordet.
- Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres.
- Brug ikke forlængerledninger.

- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.
- Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² til en effekt på op til 7200 watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm².

- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.

Bemærk: Hvidevarens tilslutning med valgfri monofase kræver at man fjerner det tilstedeværende kabel og udskifter det med en anden kabeltype (medfølger ikke) med de følgende specifikationer: monofaseforbindelse: kabel H05V2V2-F 3G4 Fig.3a

- **Pas på!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.
- **Pas på!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.


Bemærk: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal kW-

absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

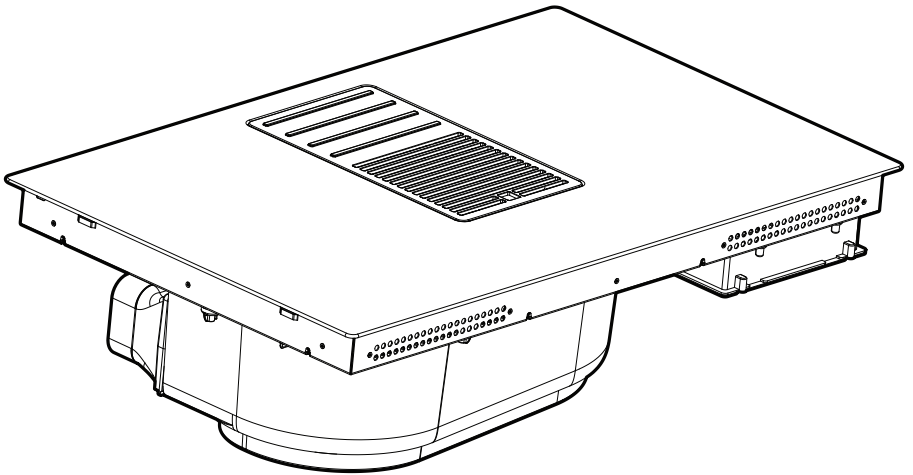
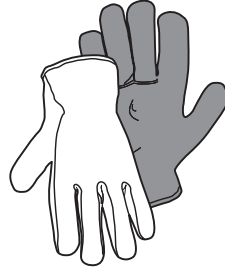
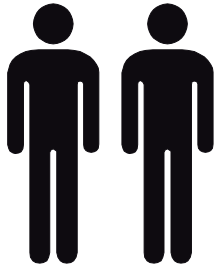
Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og helbredet.

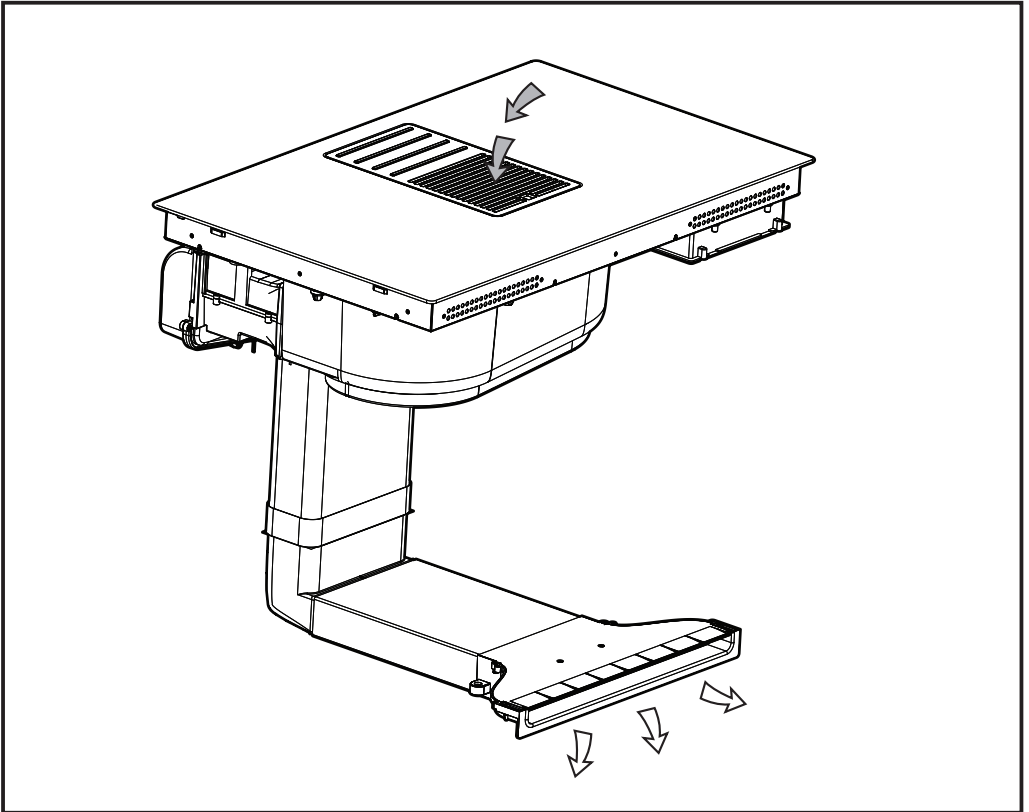
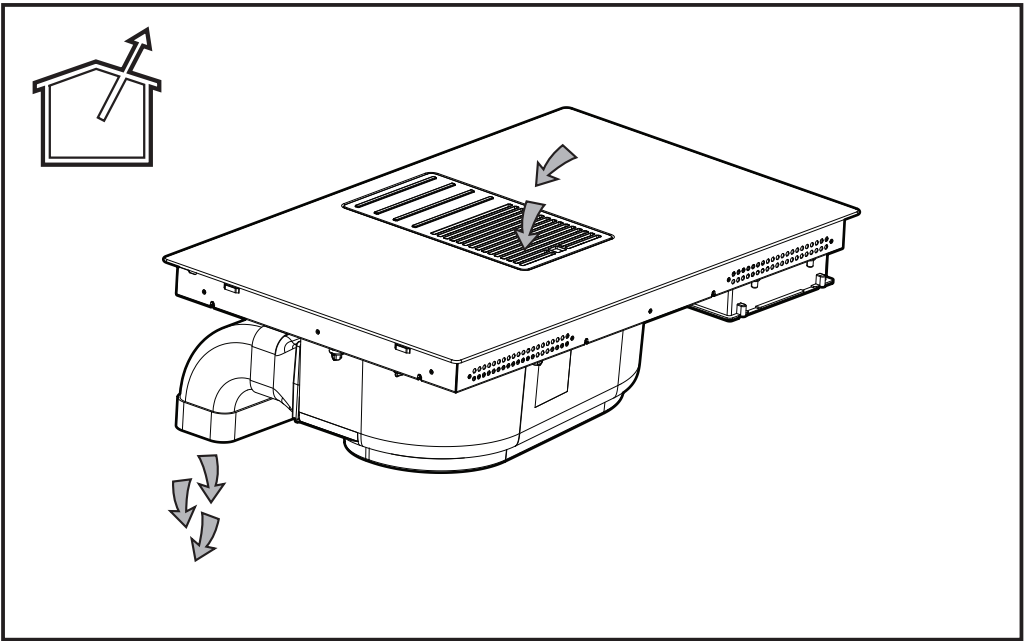


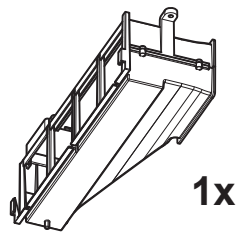
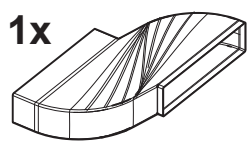
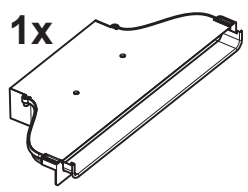
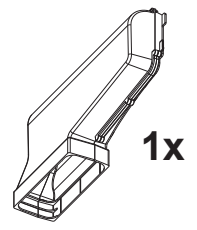
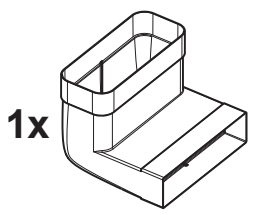
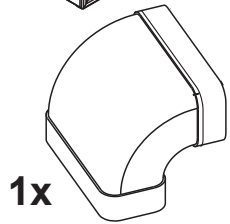
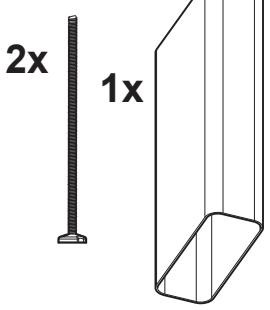
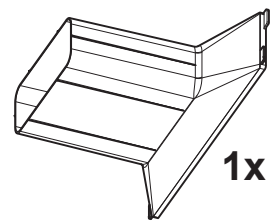
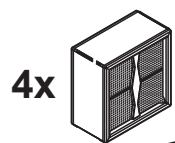
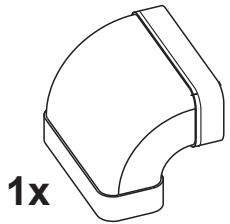
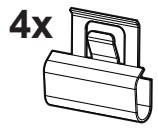
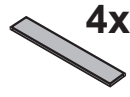
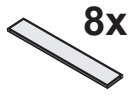
Symbolet  på apparatet og den medfølgende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til indsamlingspunkter, som er godkendt til indsamling og genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydeevne: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

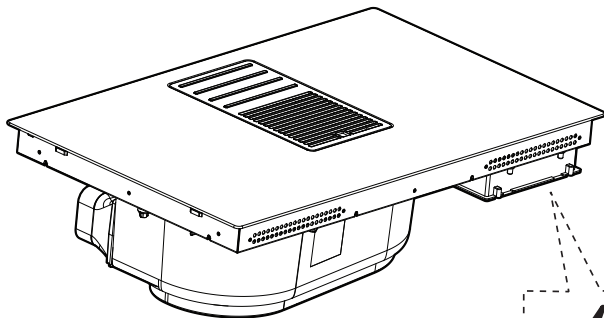
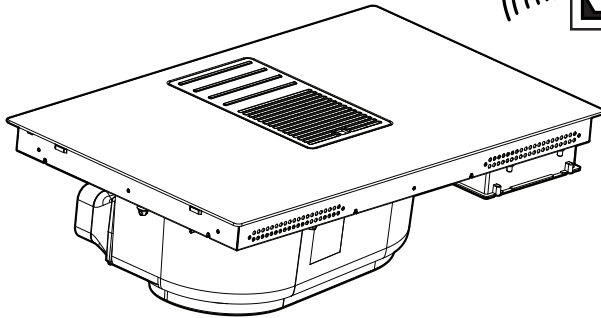
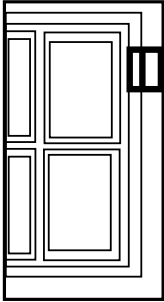


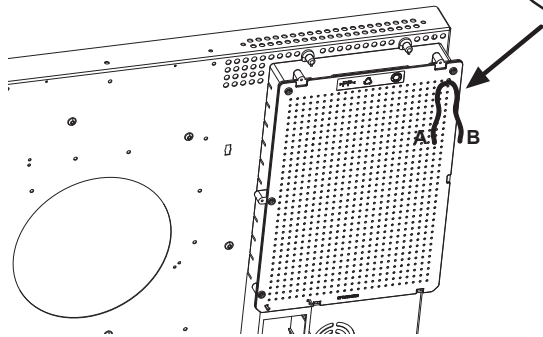
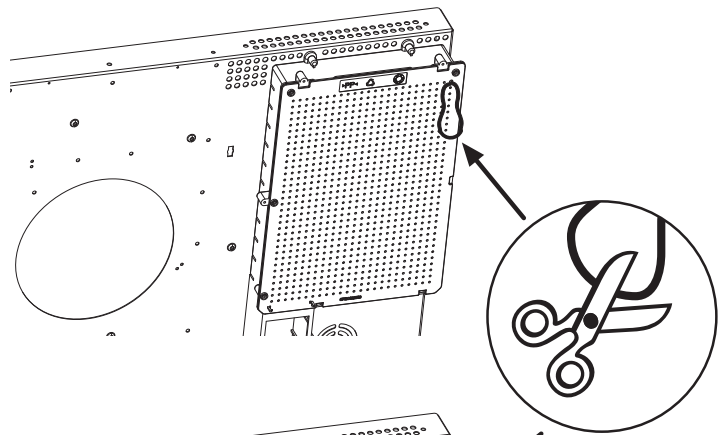
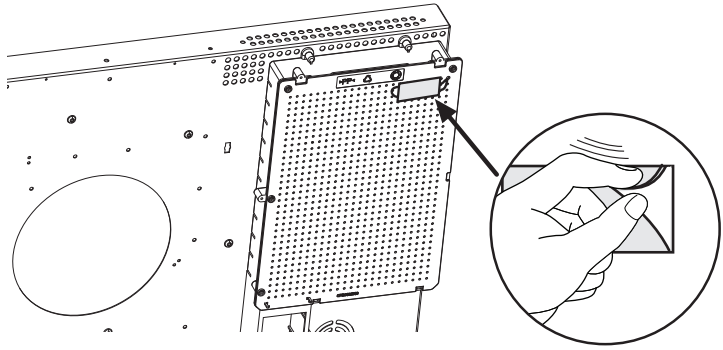


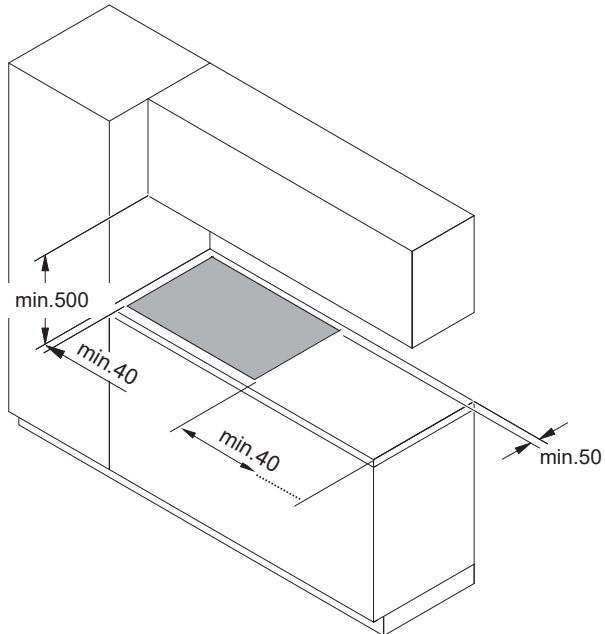
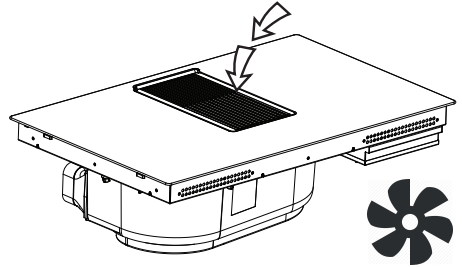
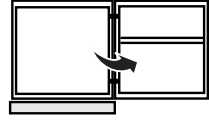
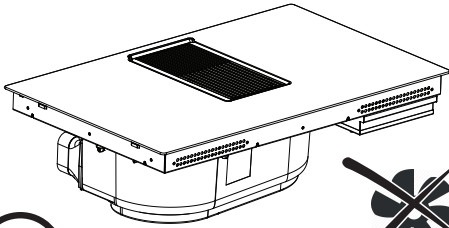
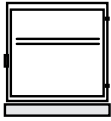
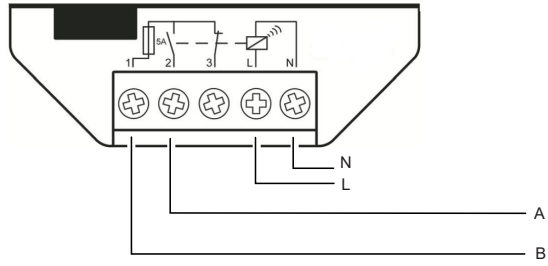




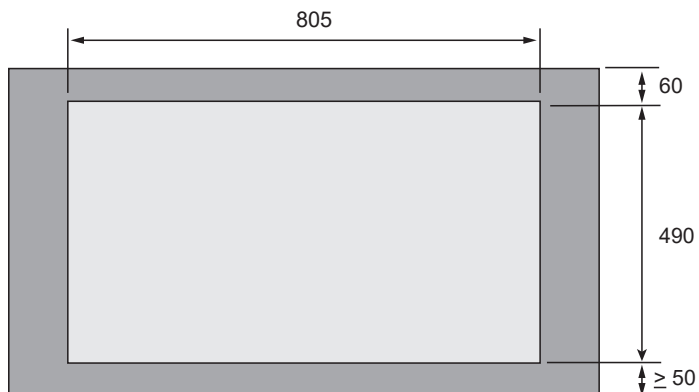
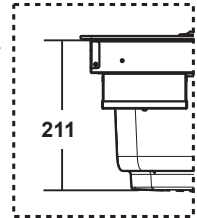
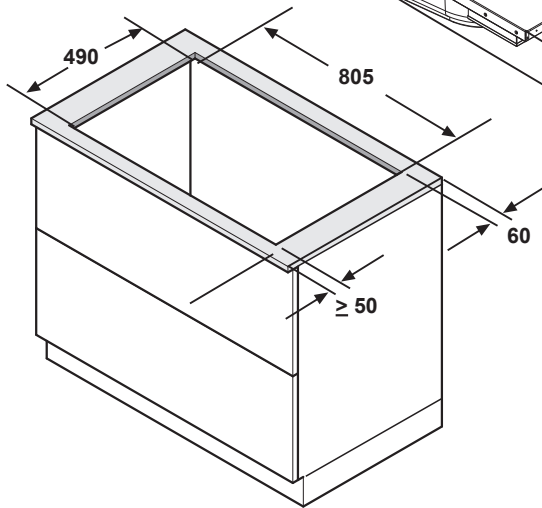
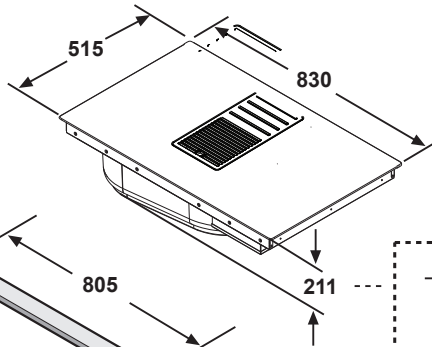
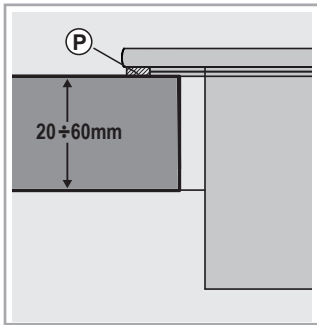
KIT WINDOW





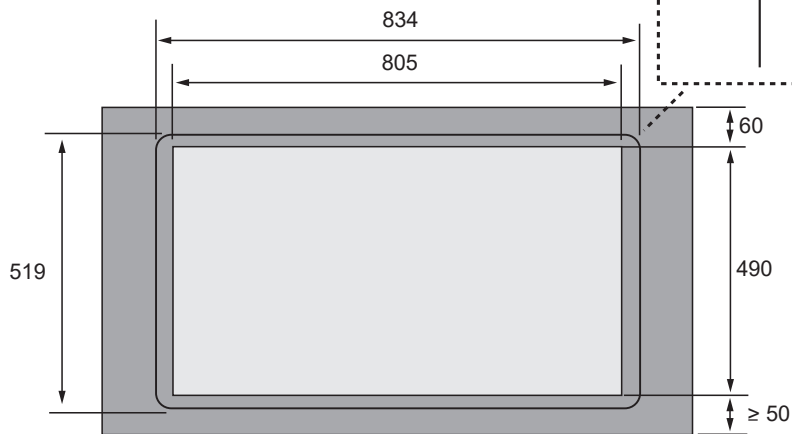
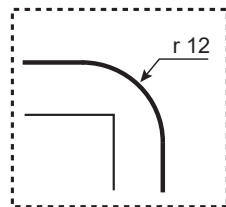
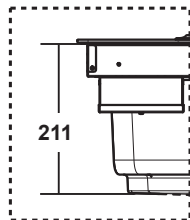
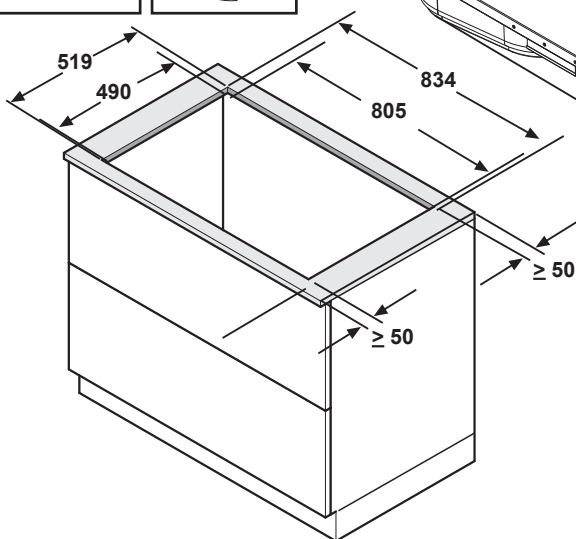
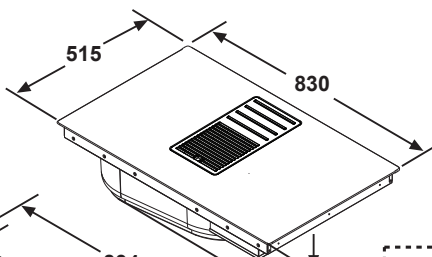
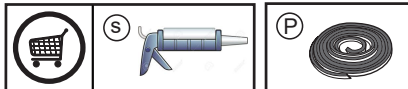
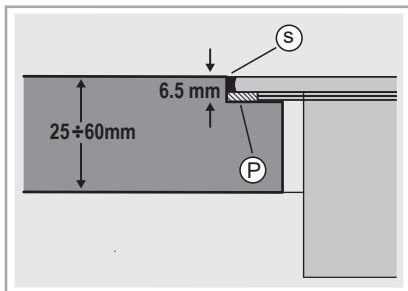


inst. A

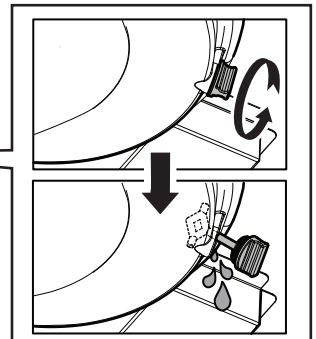
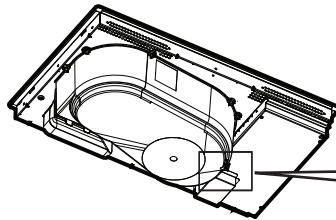
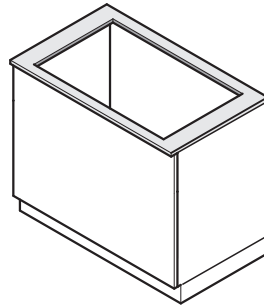
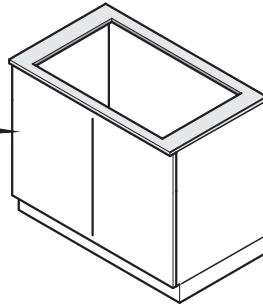
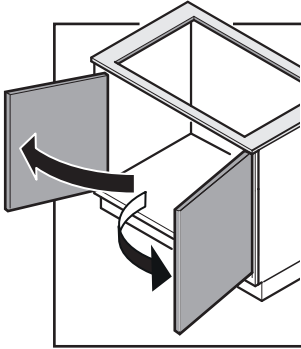
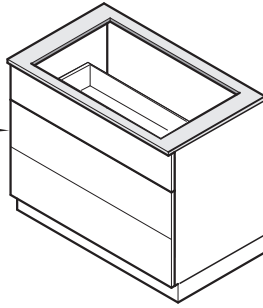
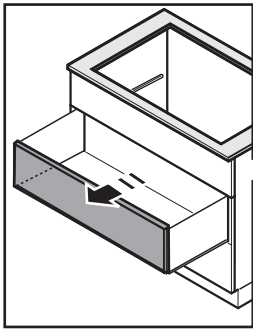


1a

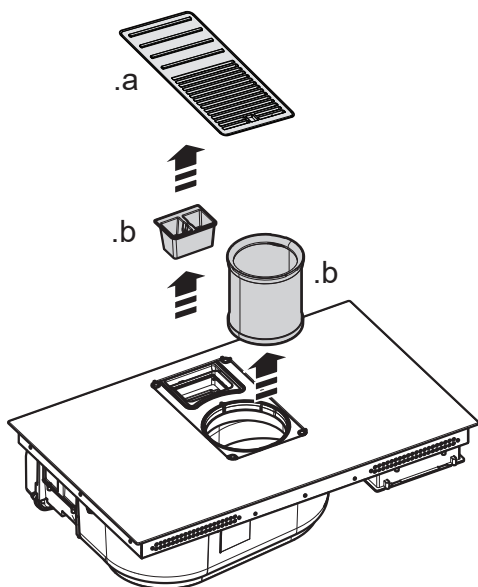
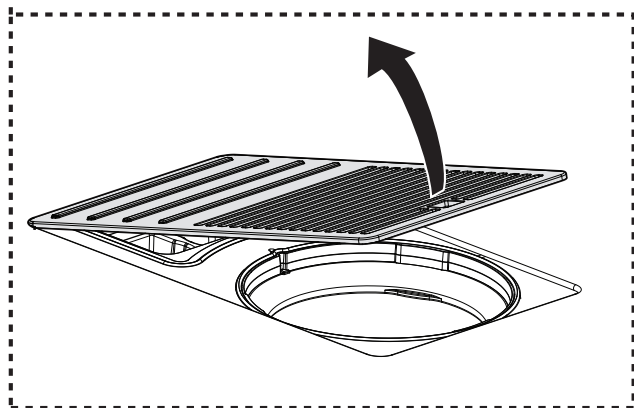
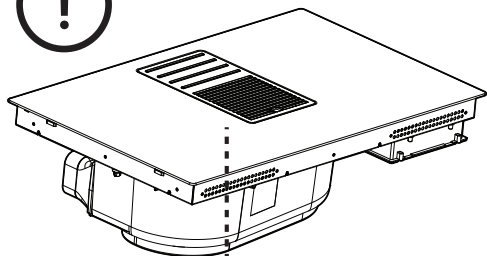
inst. **B**



1b



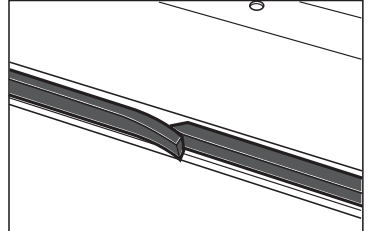
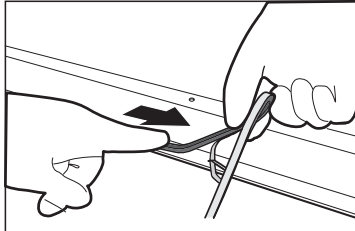
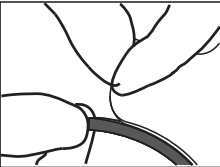
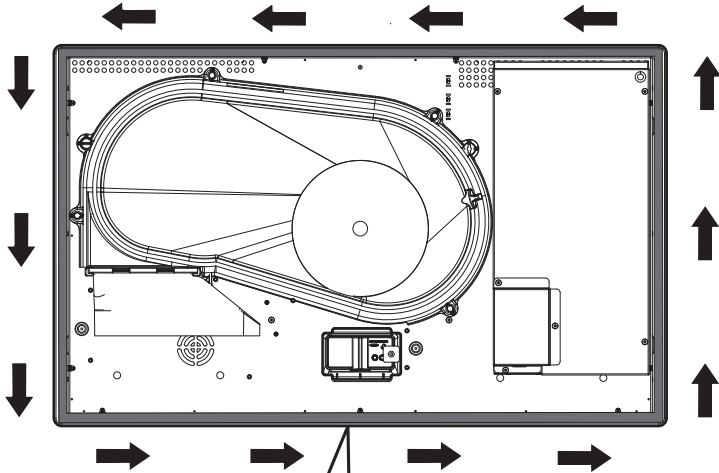
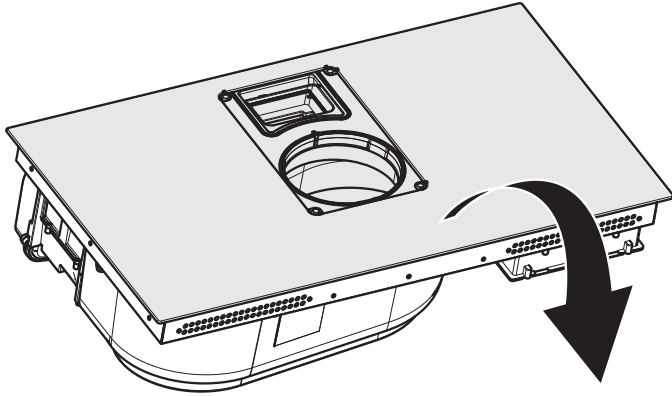
1c



inst. A



1 x
2,8 m

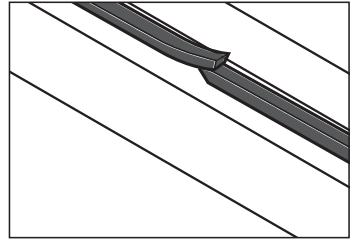
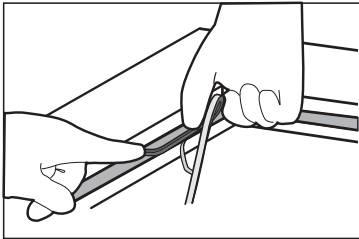
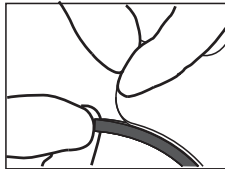
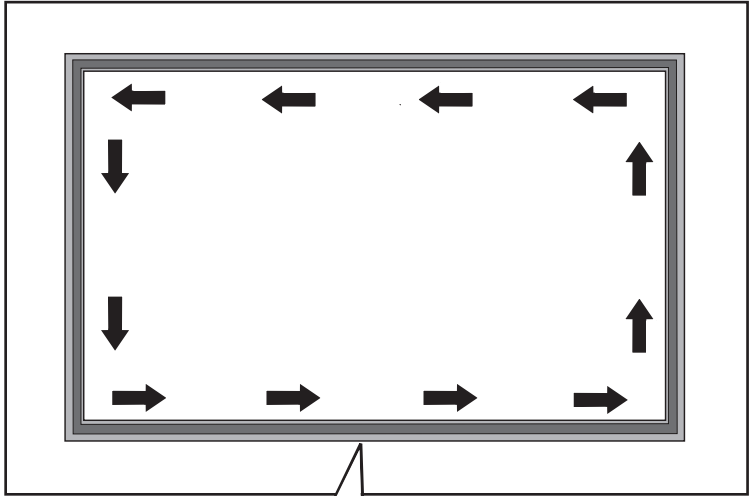
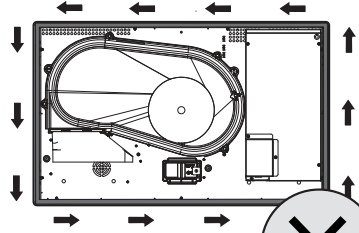
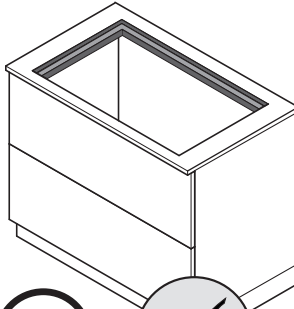


2a

inst. B



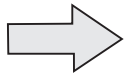
1 x
2,8 m



2b

OPTIONAL CONNECTION

**220V-240V ~
50Hz/60Hz**



.a

.b

**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

2N~

OK!

.c

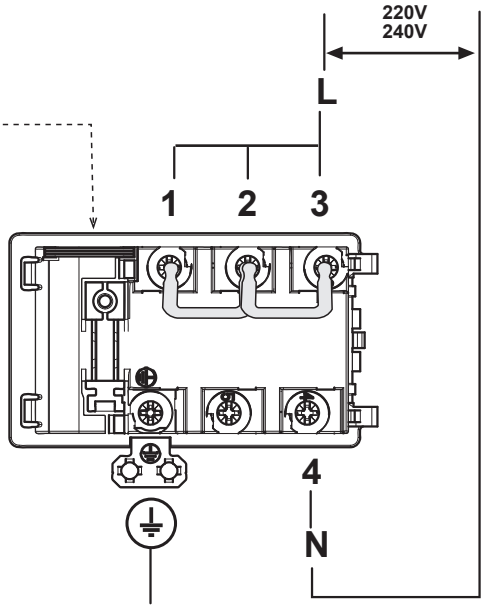
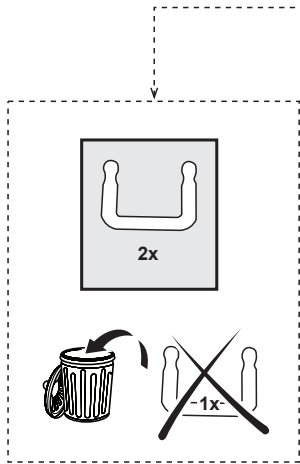
**380V-415V ~
50Hz/60Hz**

3N~

OK!

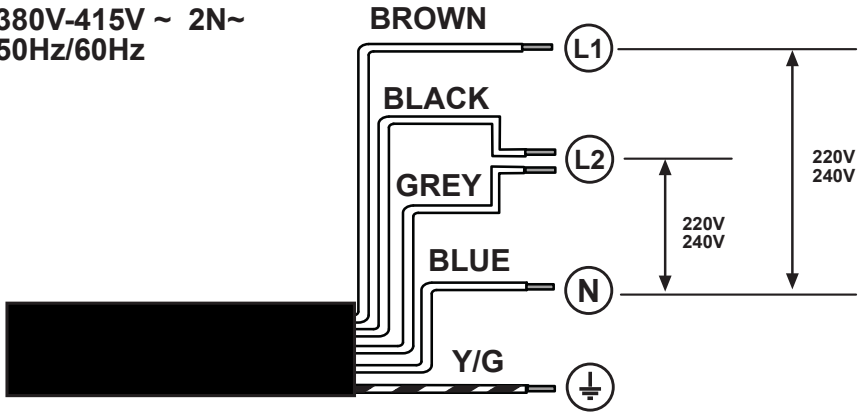
3

**220V-240V ~
50Hz/60Hz**



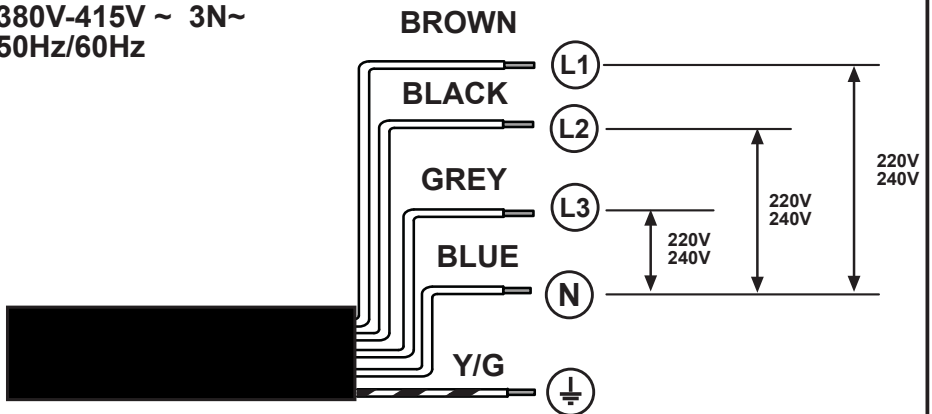
.a

380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

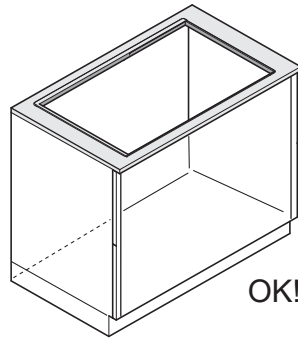
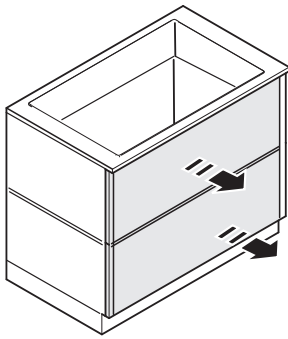


.b

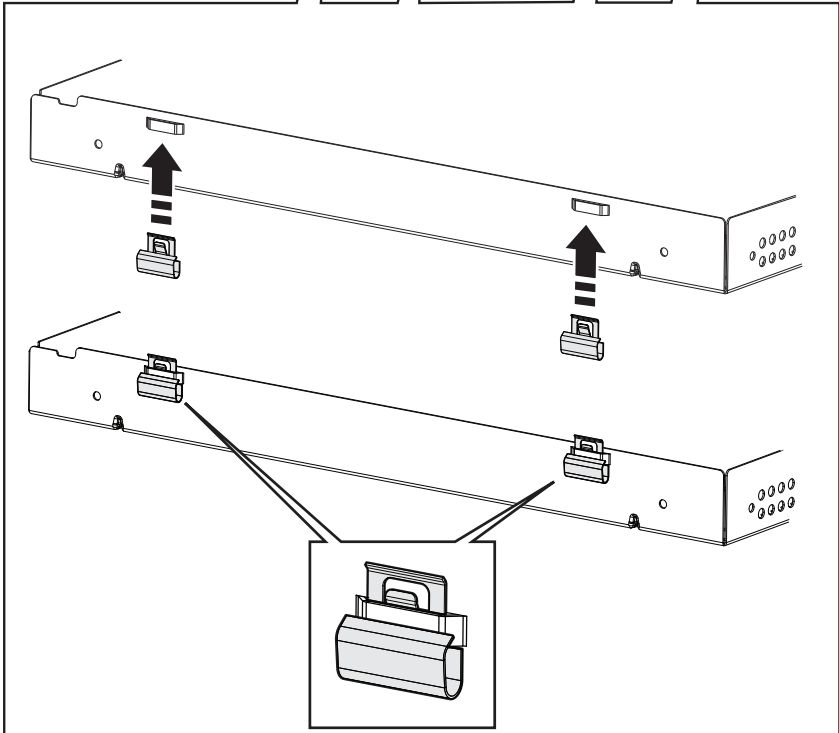
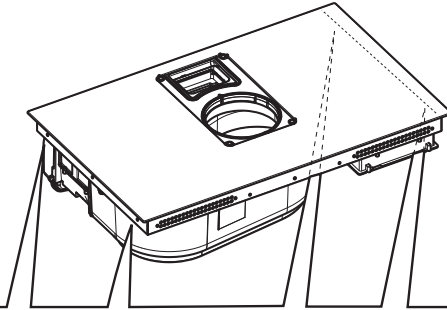
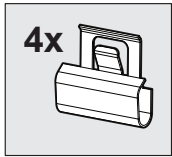
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



.c



4



5

inst. **B**



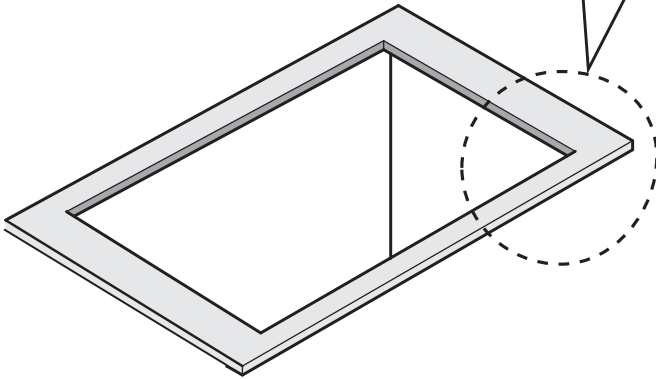
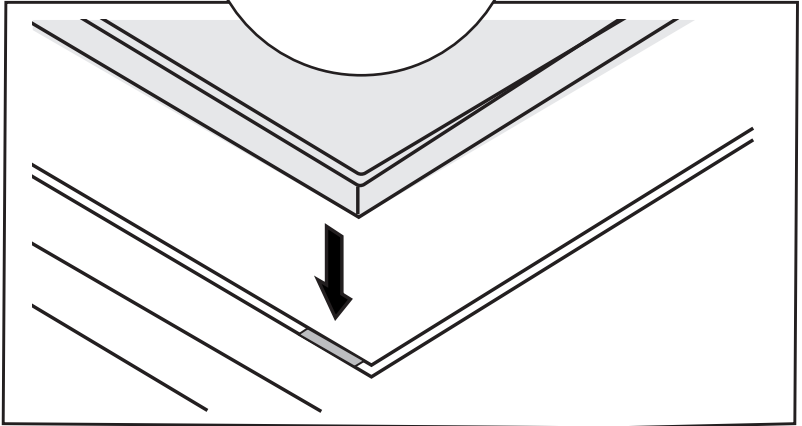
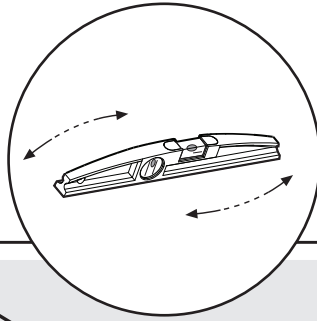
x8

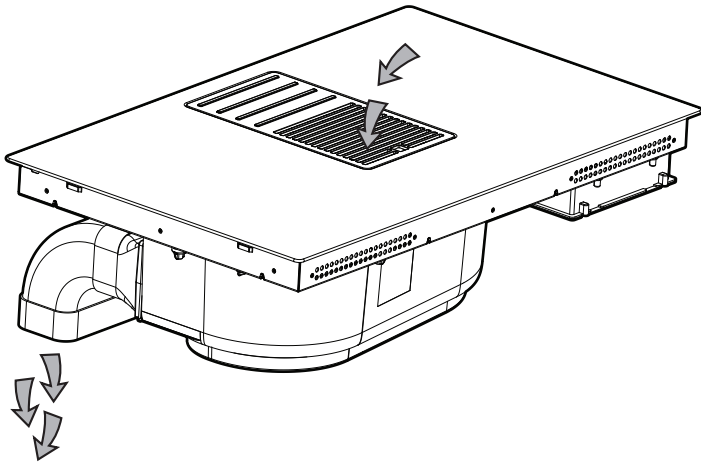
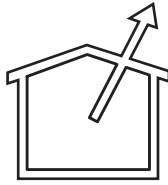


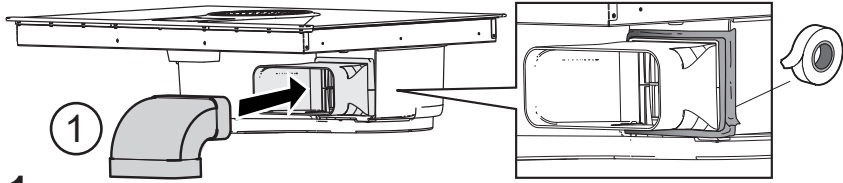
x4



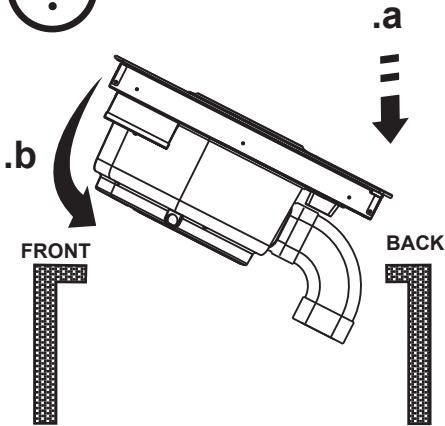
x4



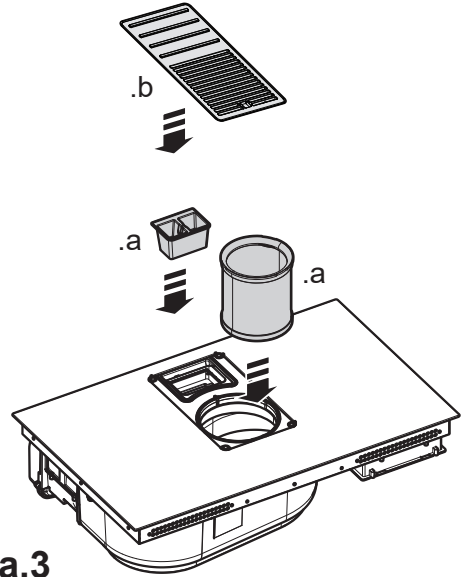




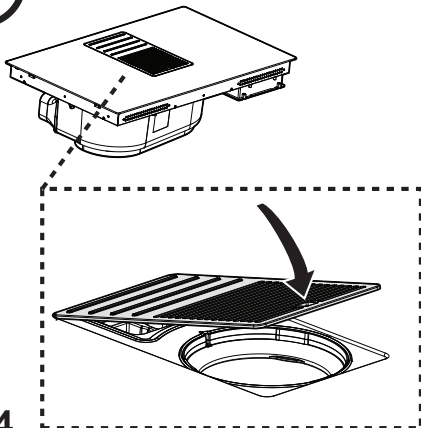
7a.1



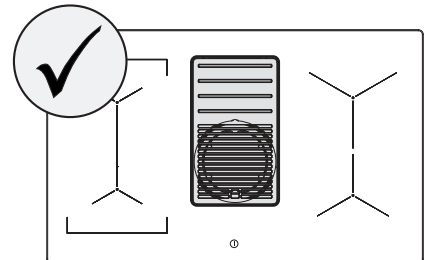
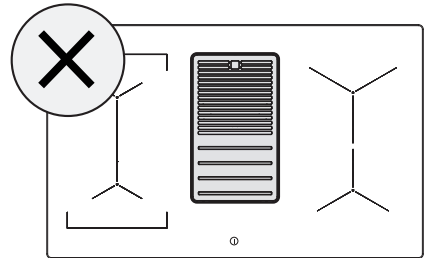
7a.2

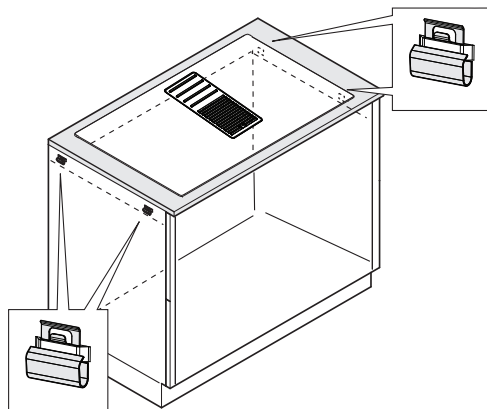


7a.3

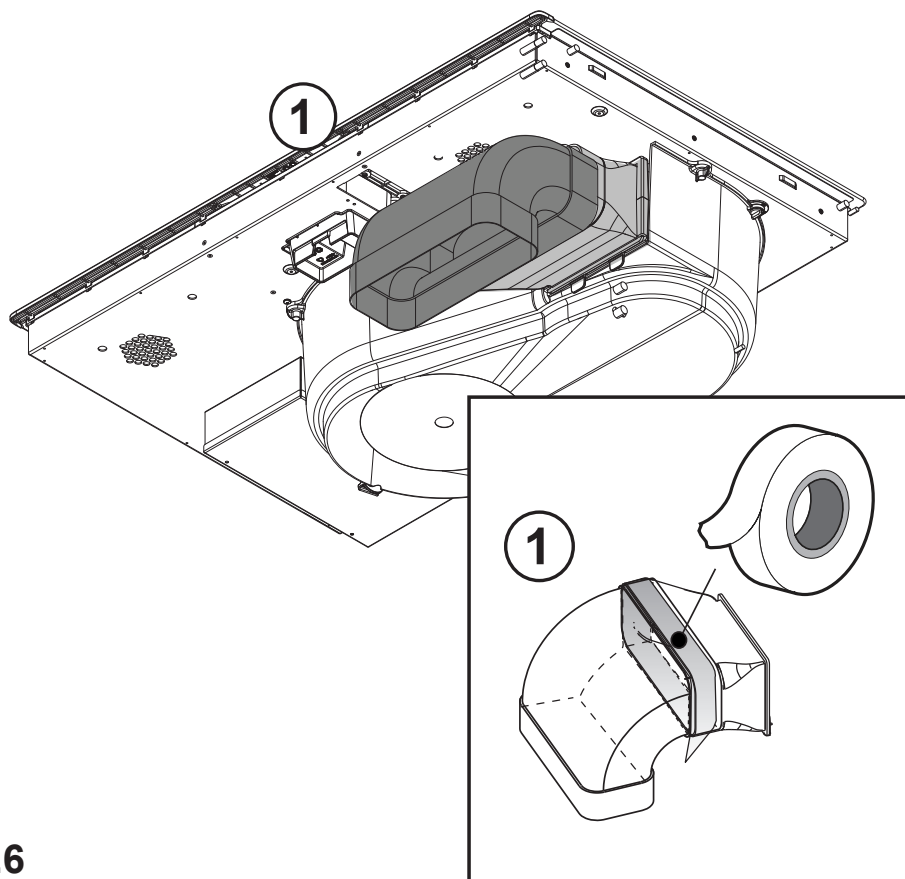


7a.4

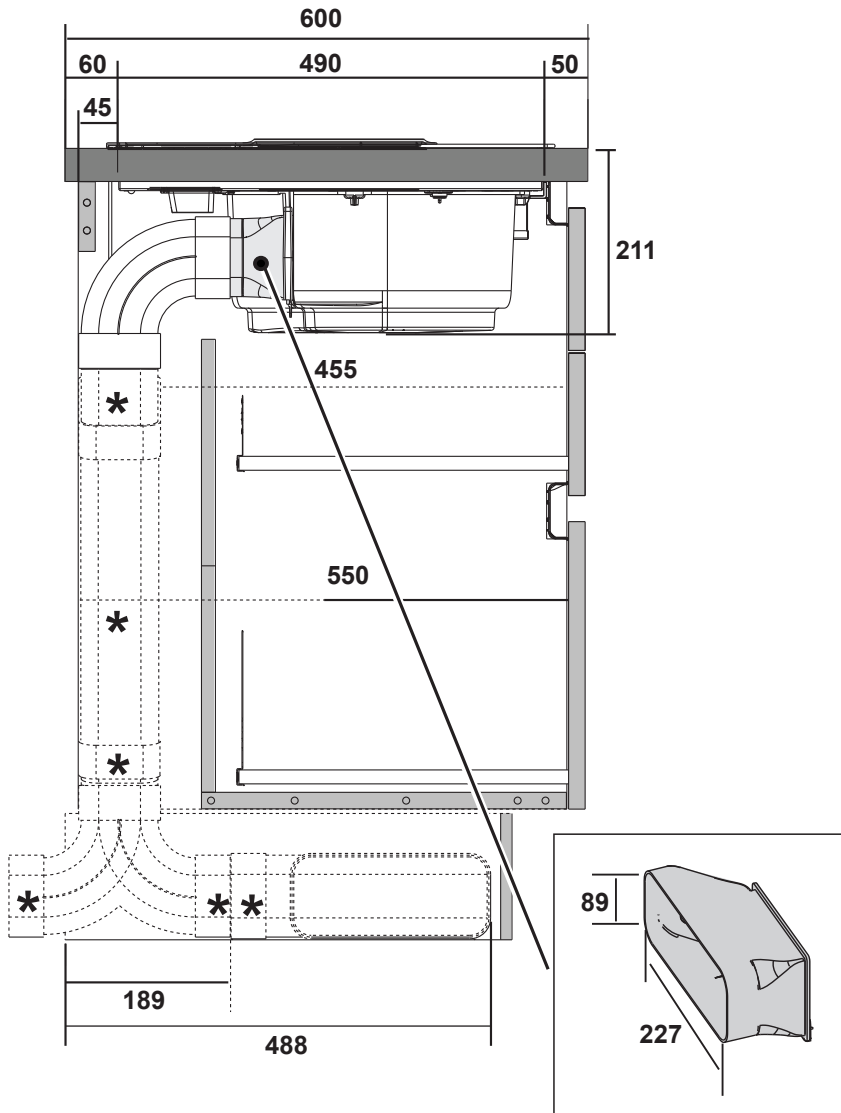




7a.5

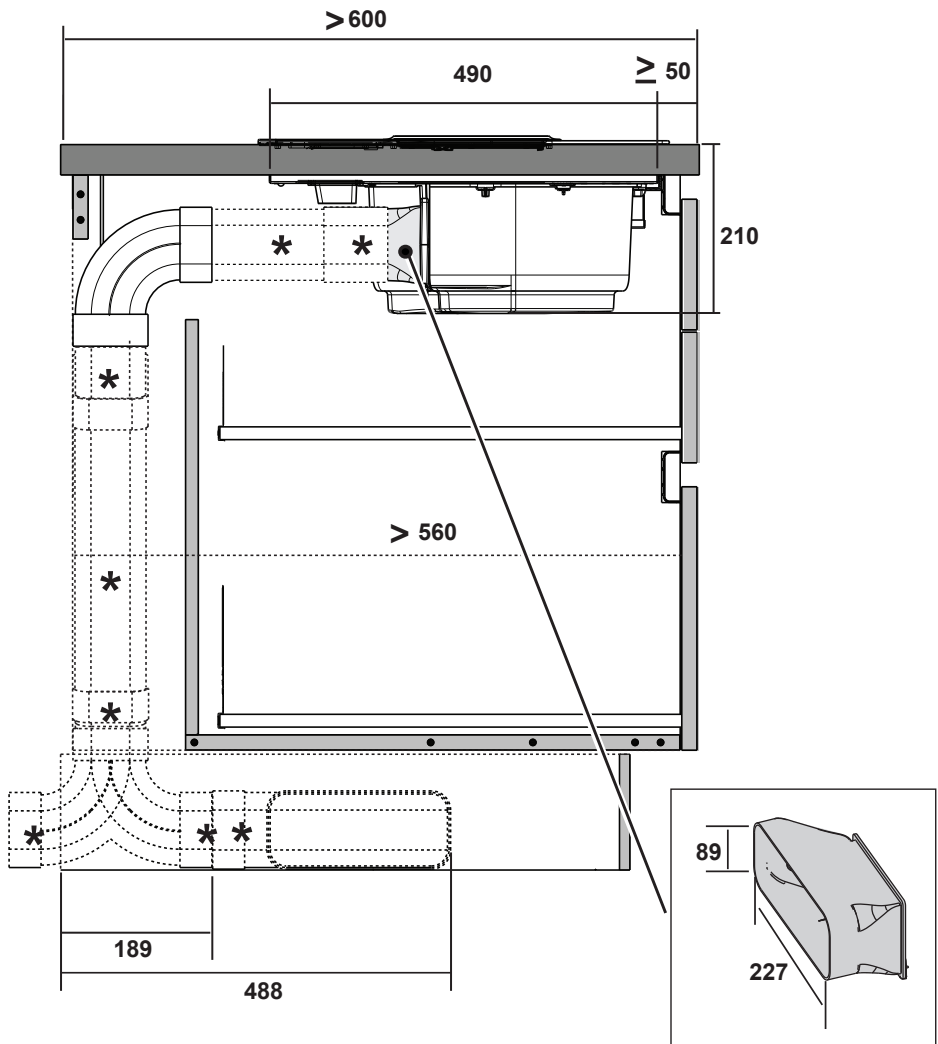


7a.6

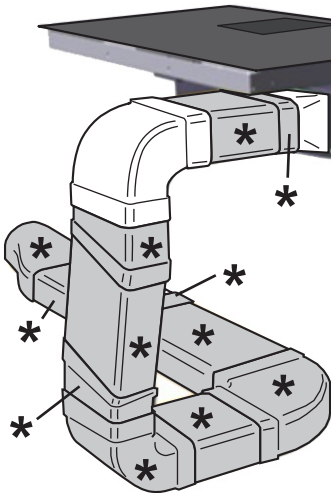
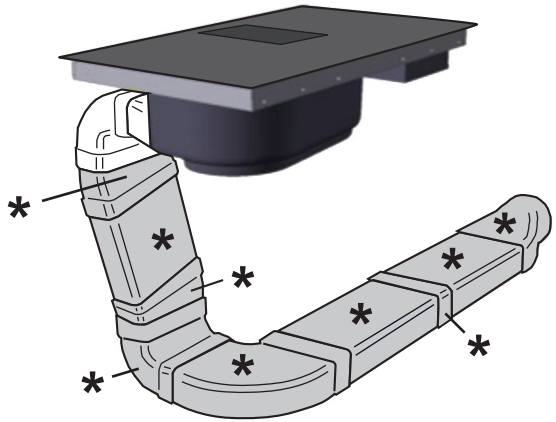
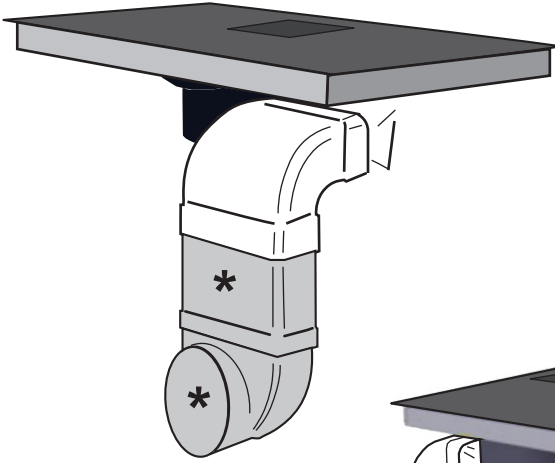


7b



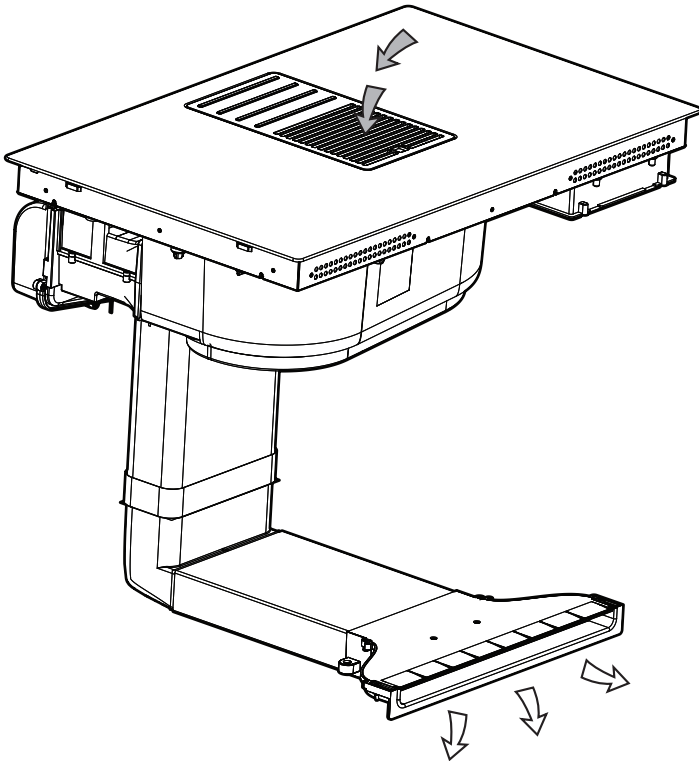


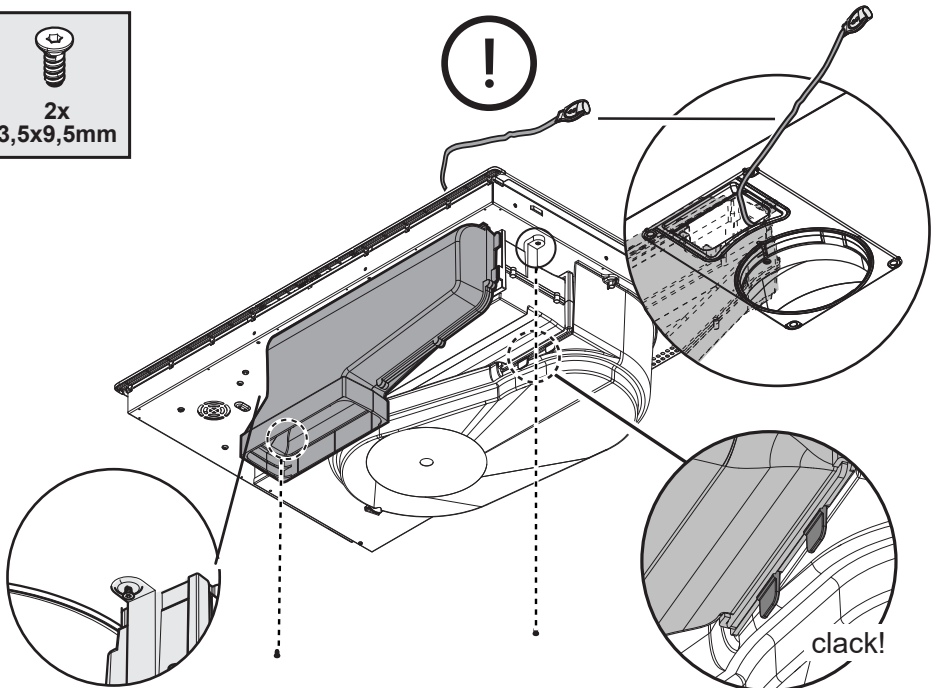
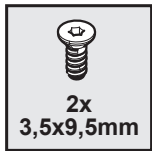
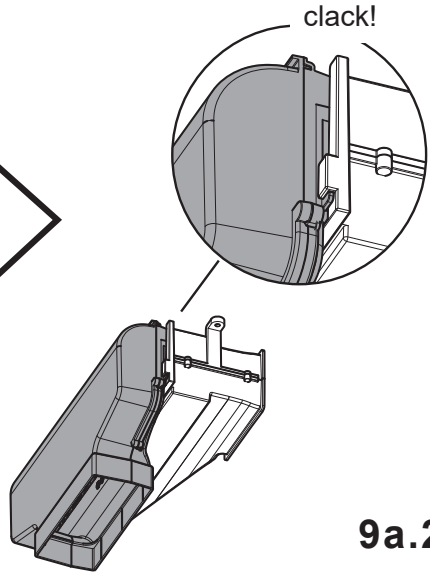
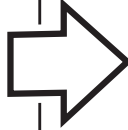
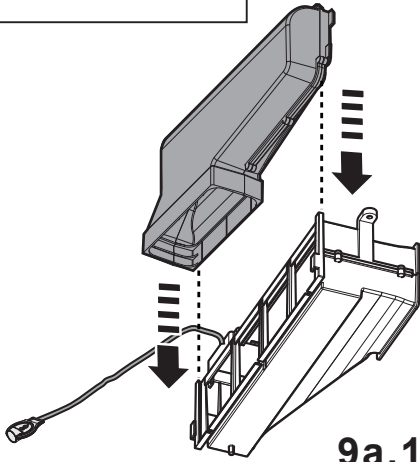
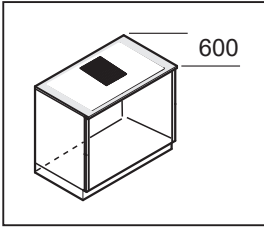
7b

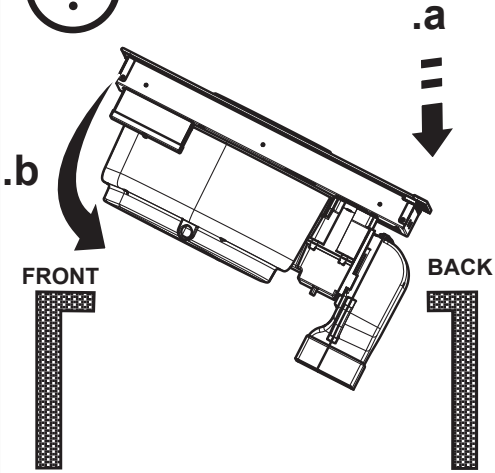


7c

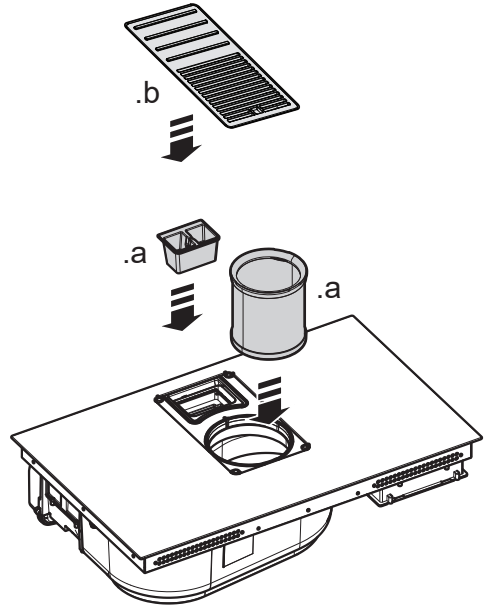




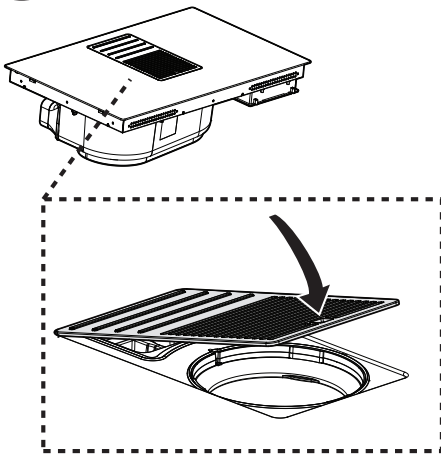




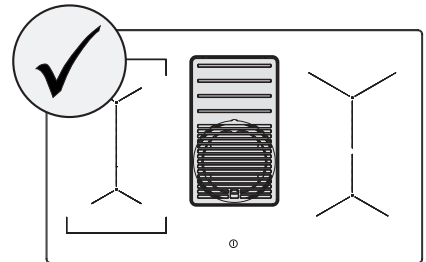
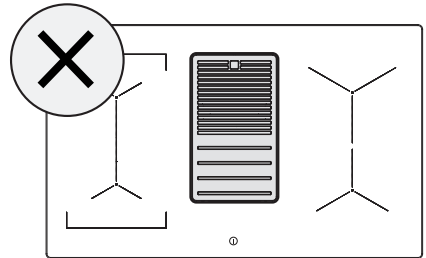
9a.4



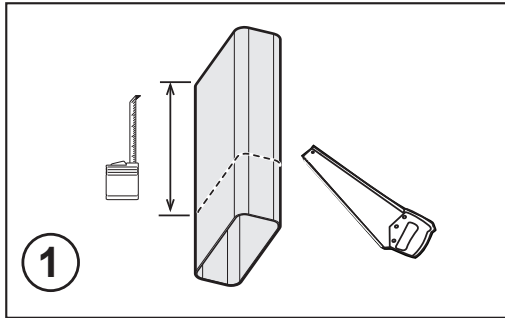
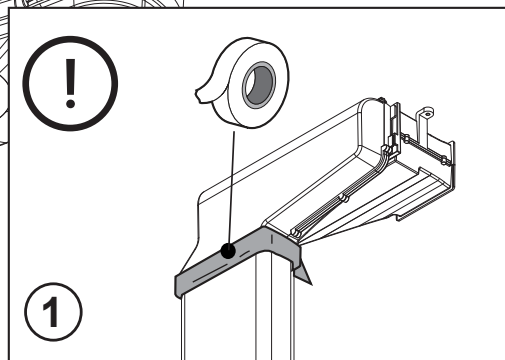
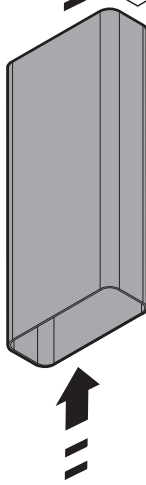
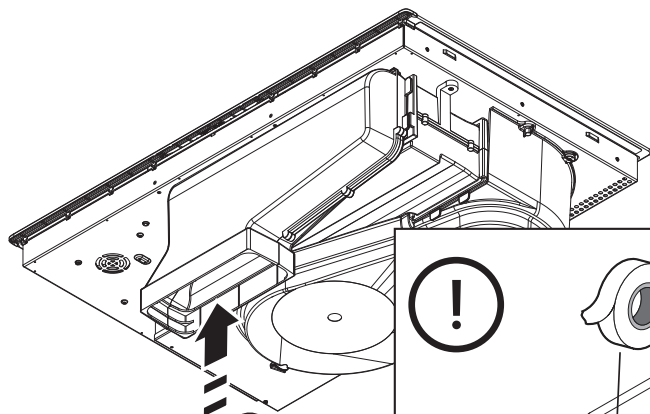
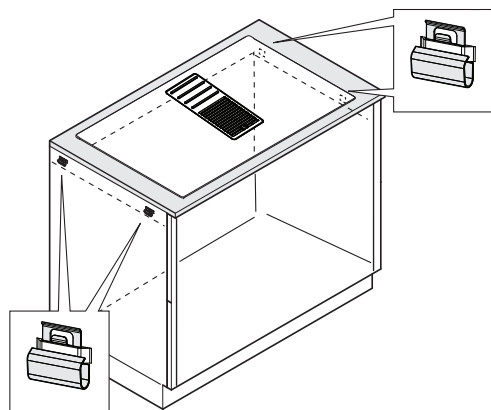
9a.5



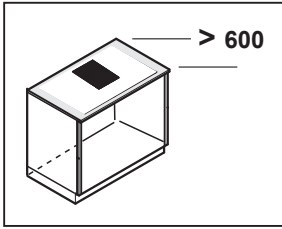
9a.6



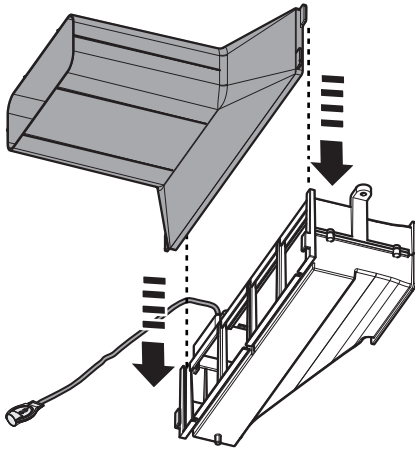
9a.7



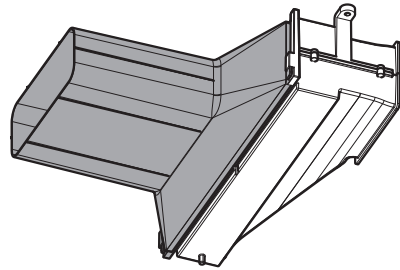
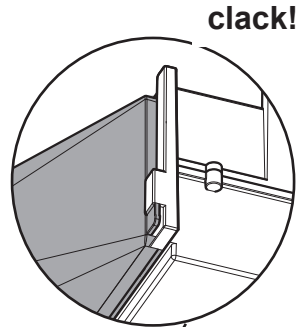
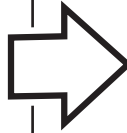
9a.8



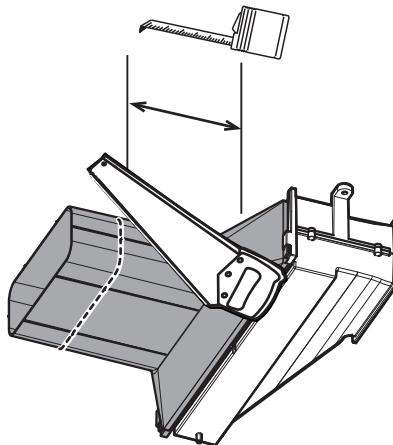
9b



9b.1

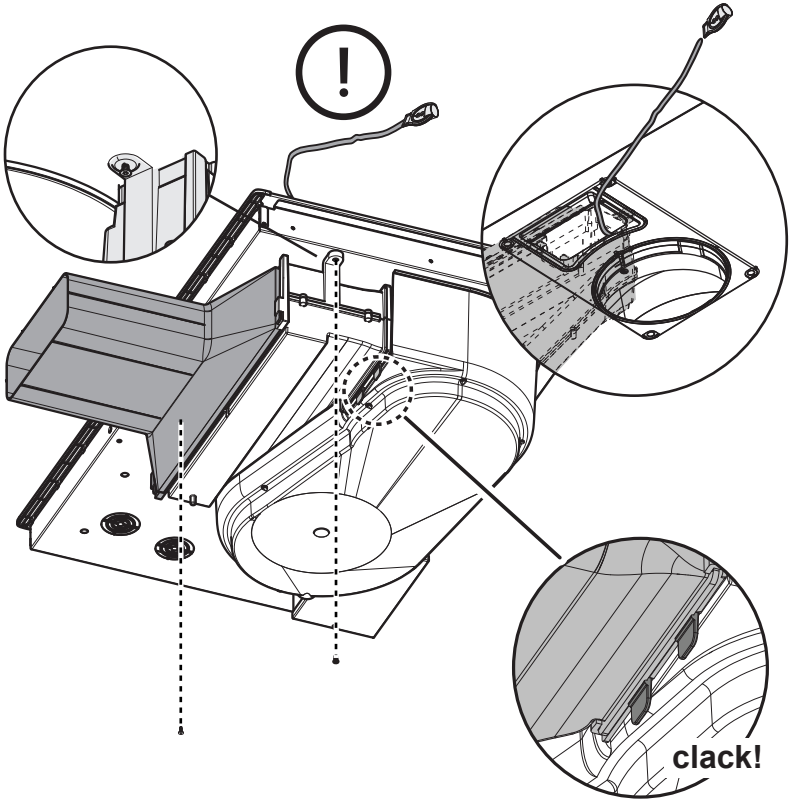


9b.2

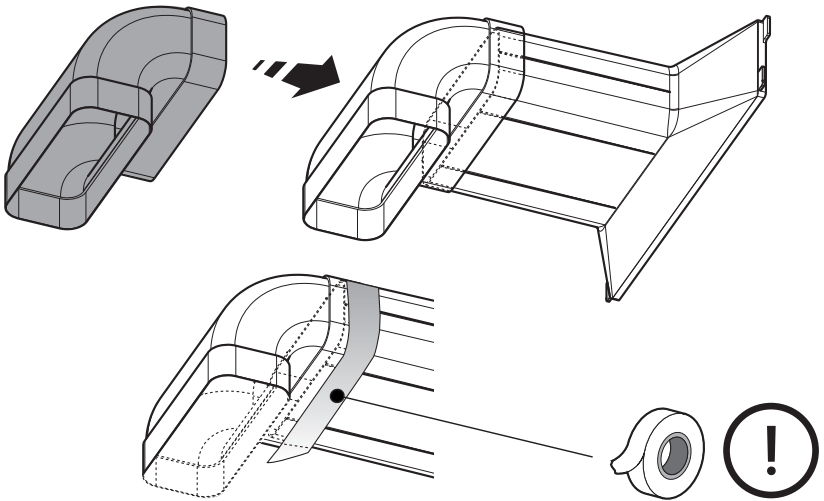


9b.3

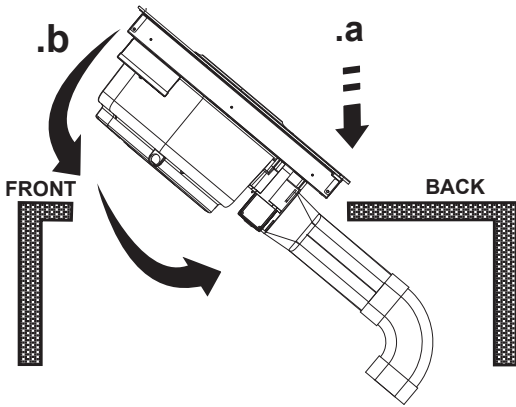
2x
3,5x9,5mm



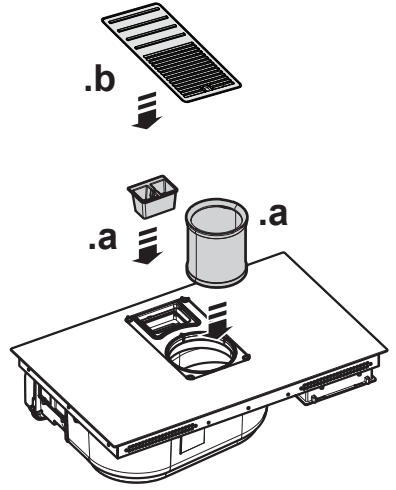
9b.4



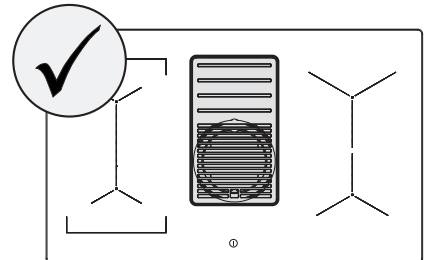
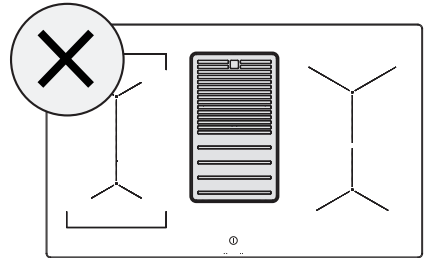
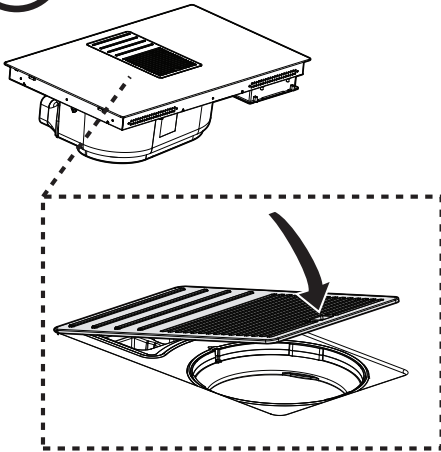
9b.5



9b.6

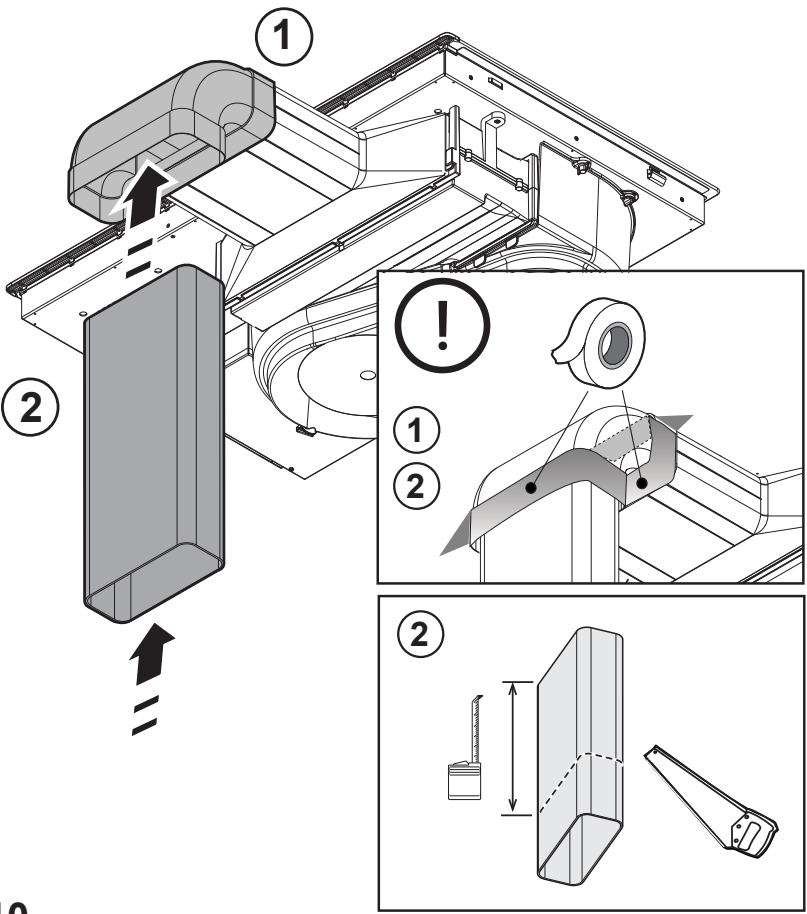
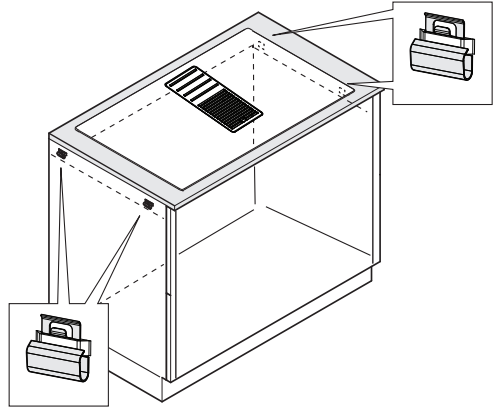


9b.7

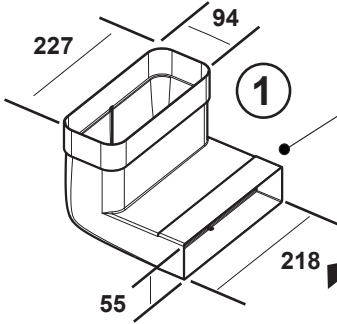
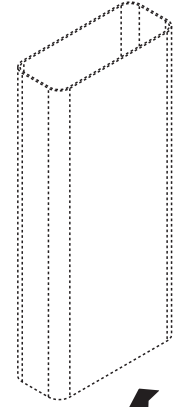
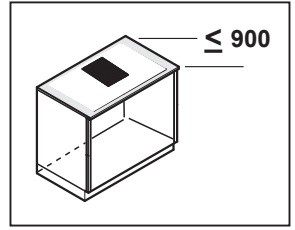


9b.8

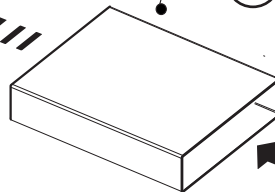
9b.9



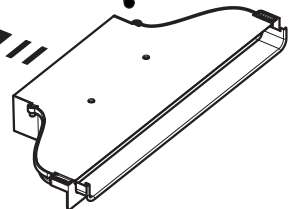
9b.10

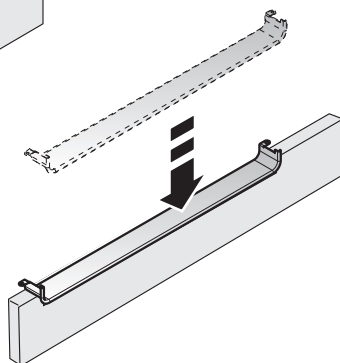
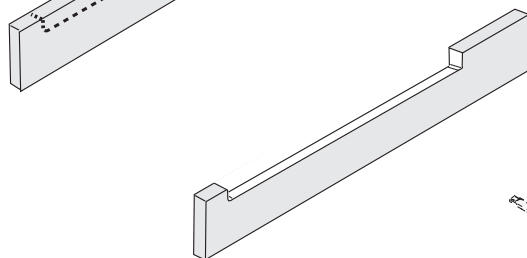
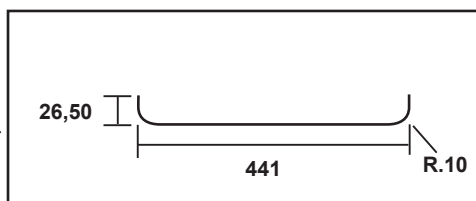
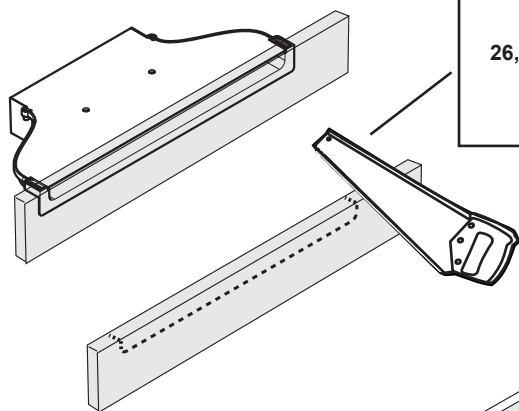
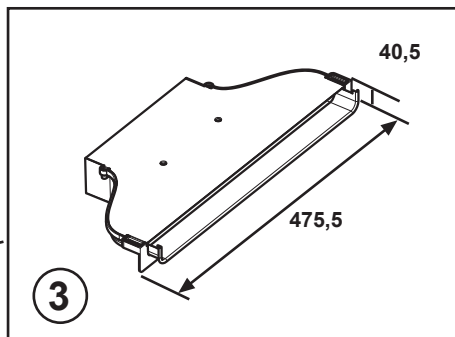
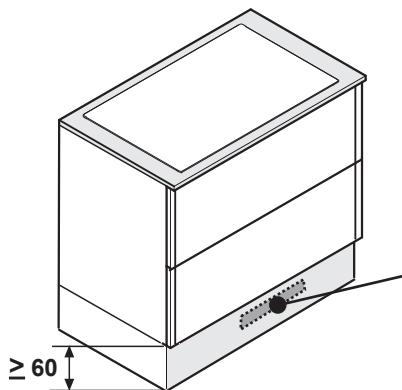


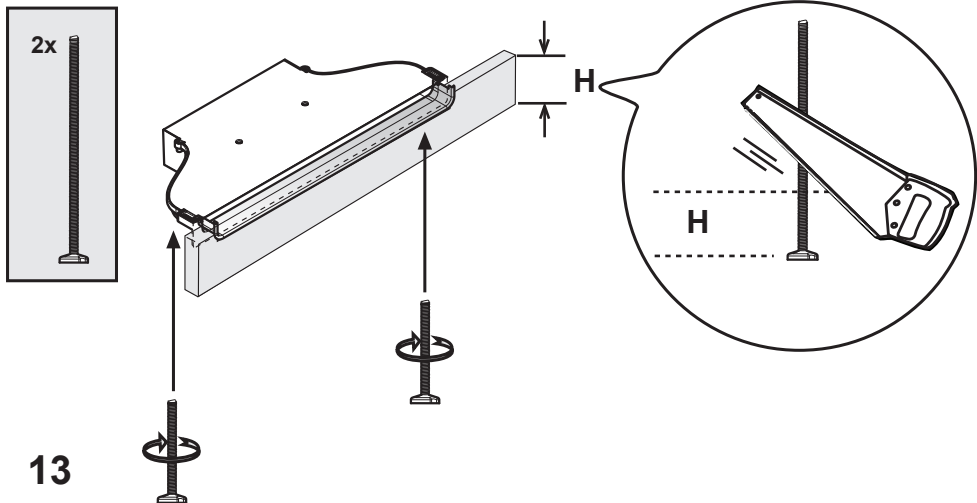
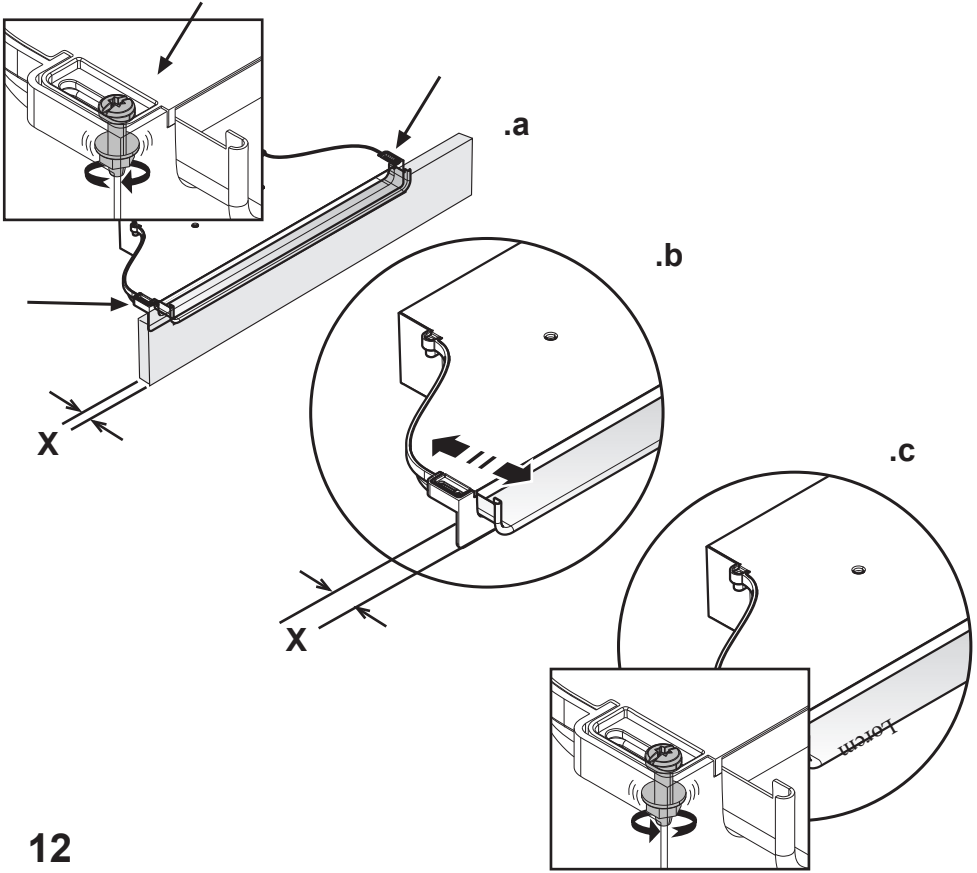
2

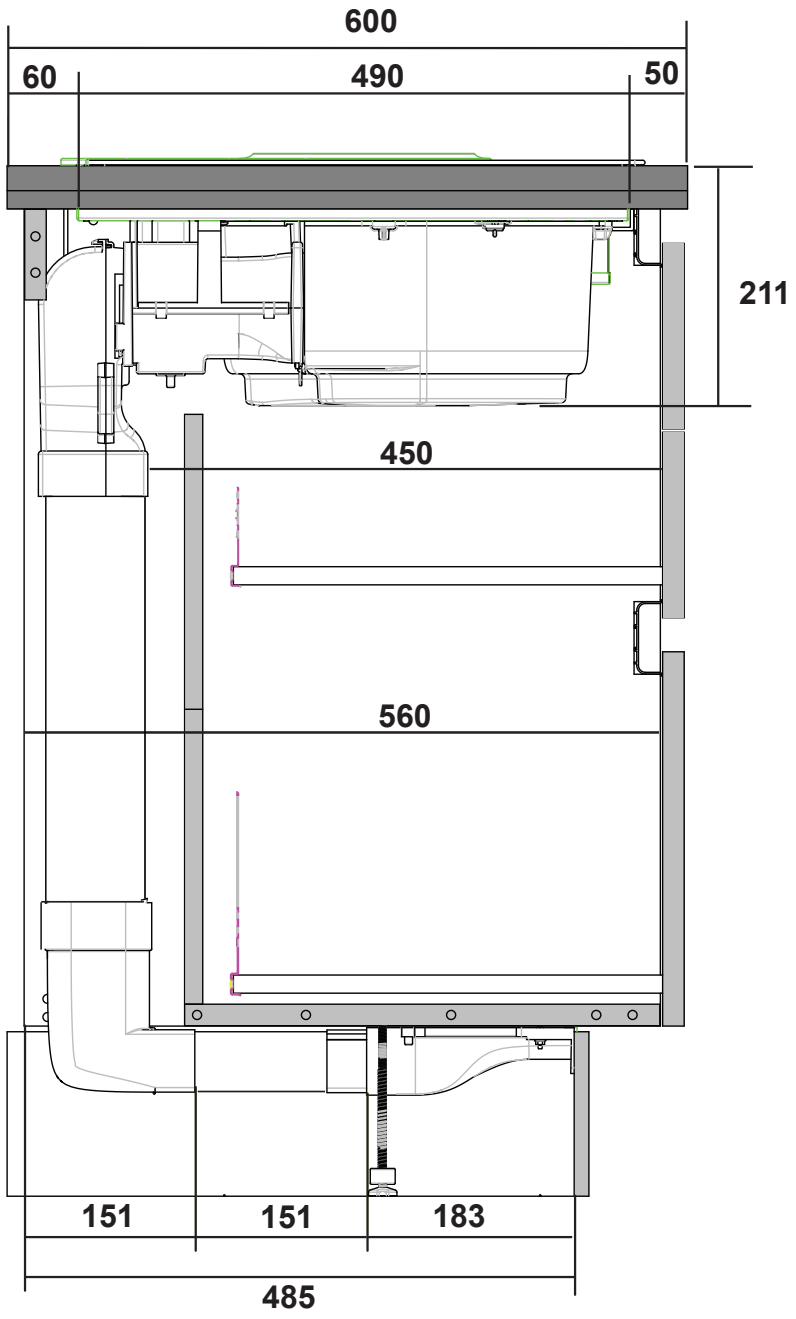


3

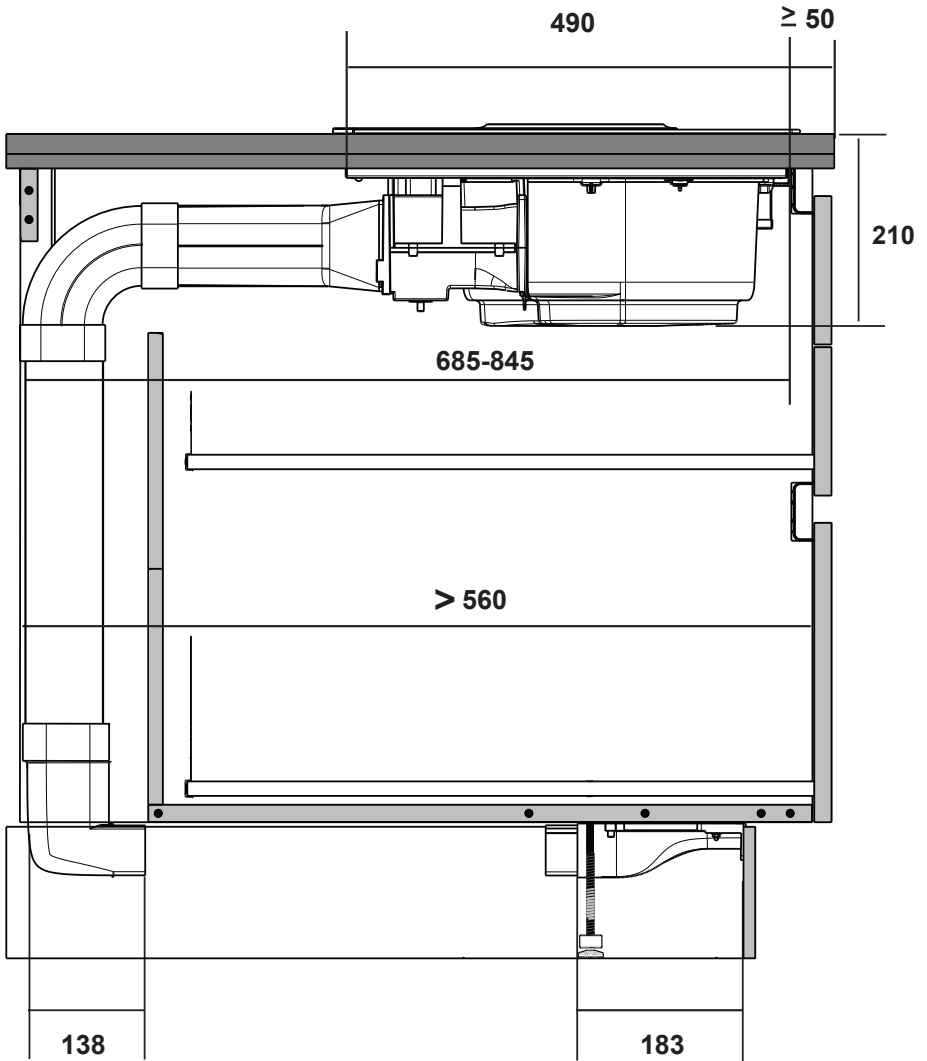




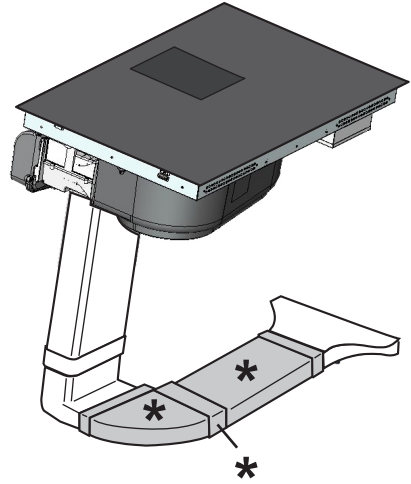
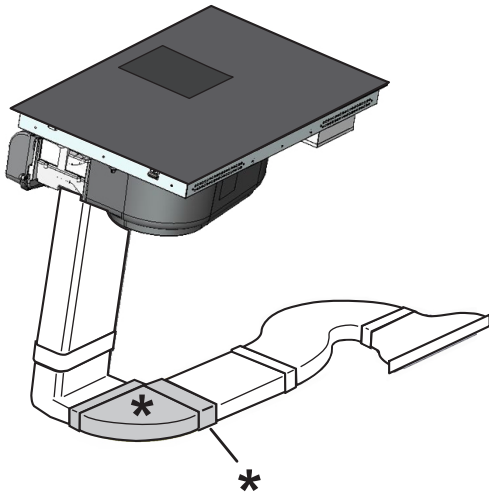




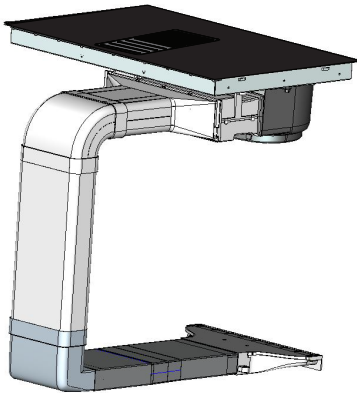
13a



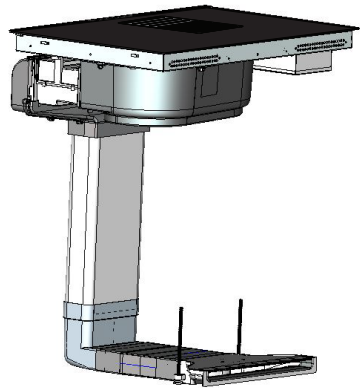
13a



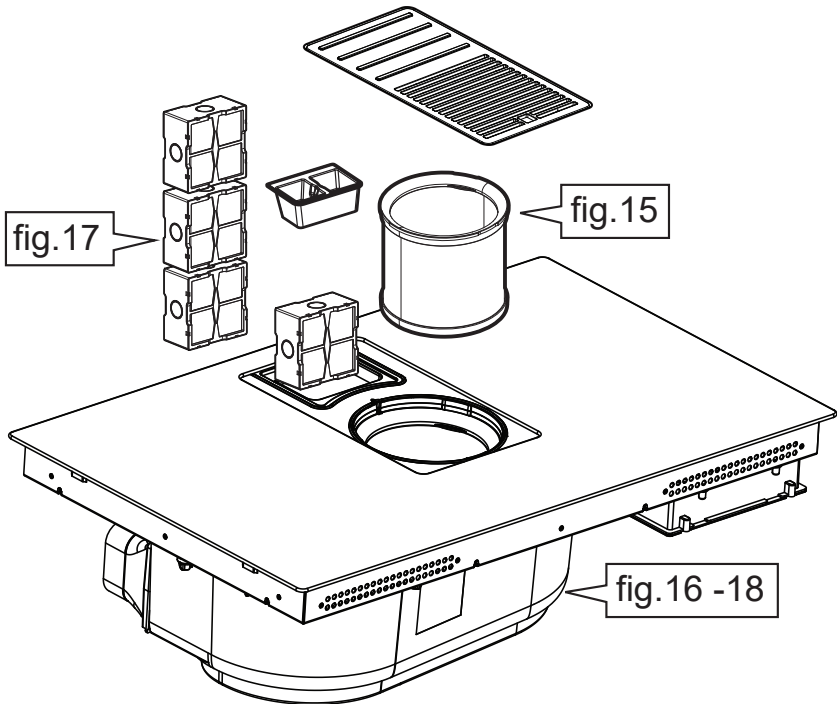
OK!

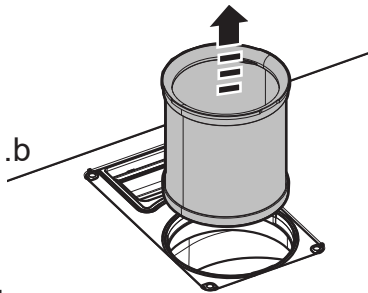
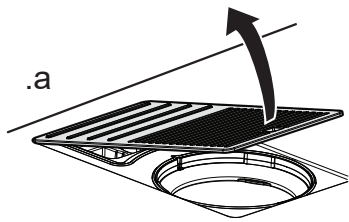


OK!

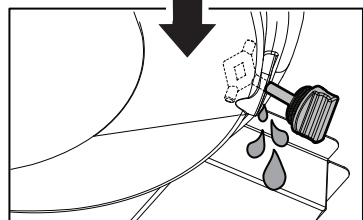
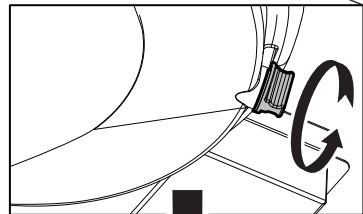
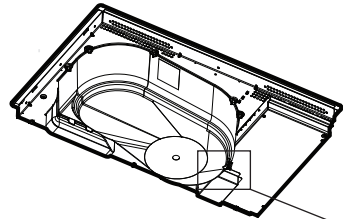
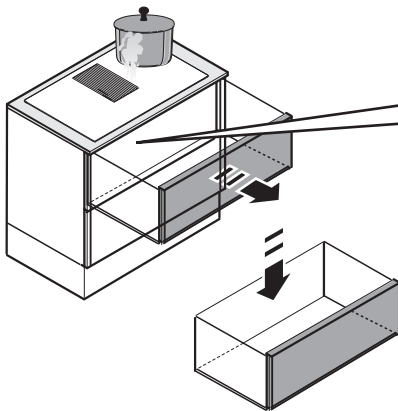
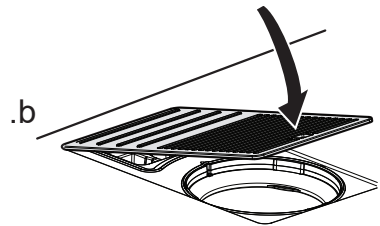
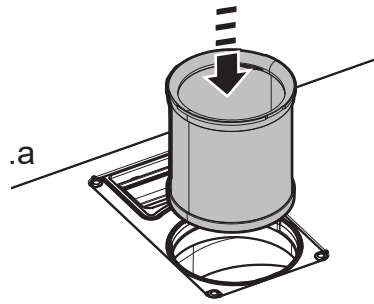


13b

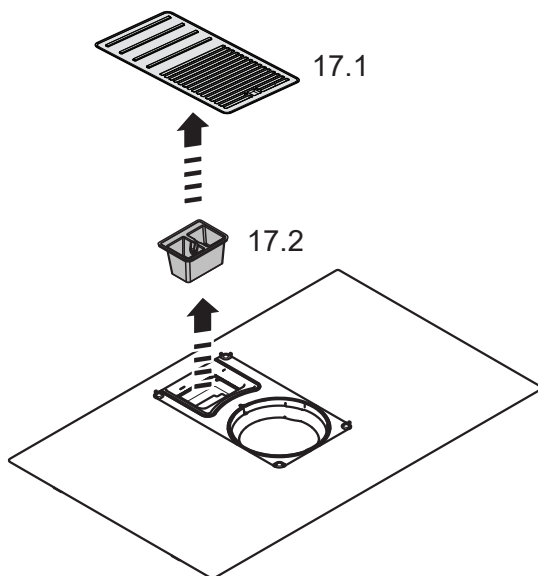




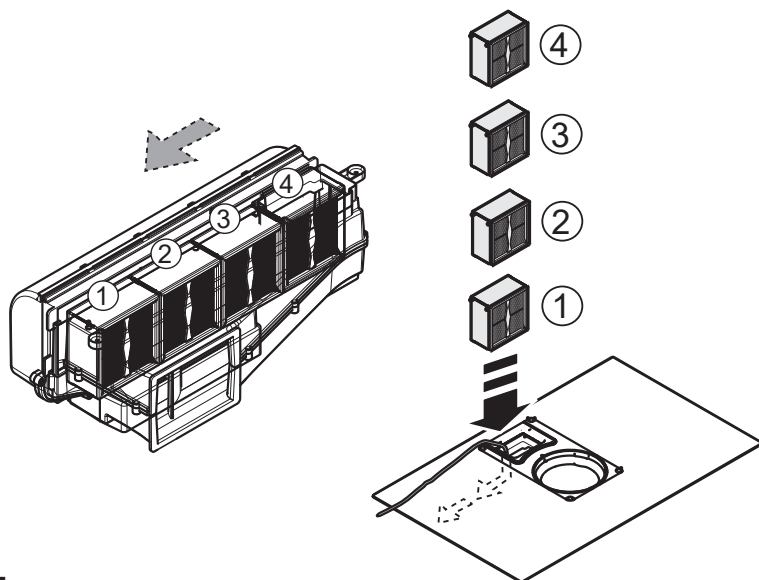
15



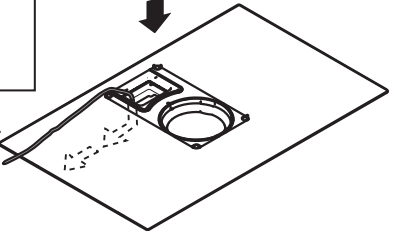
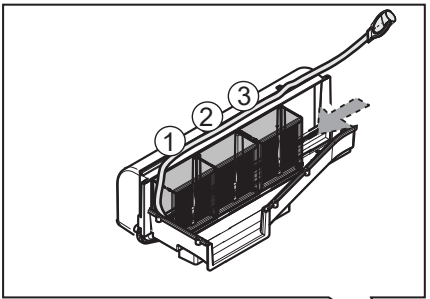
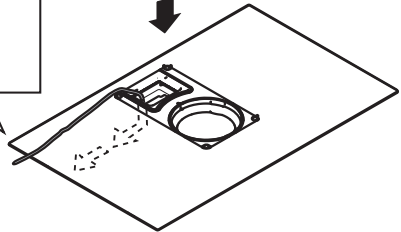
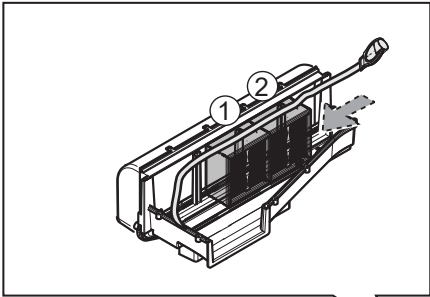
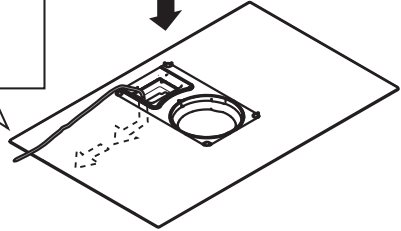
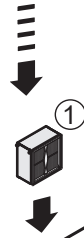
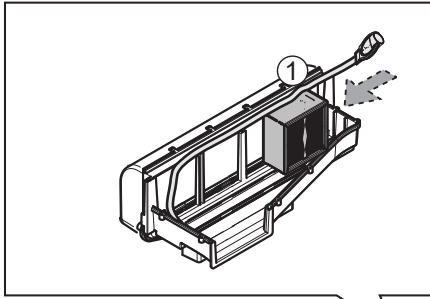
16

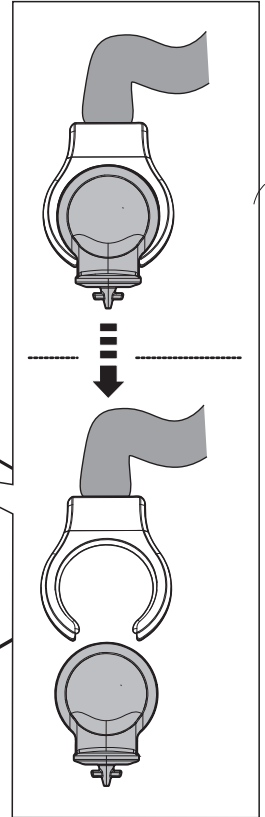
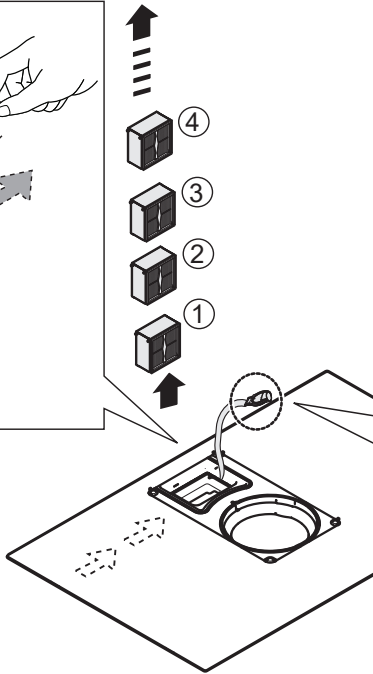
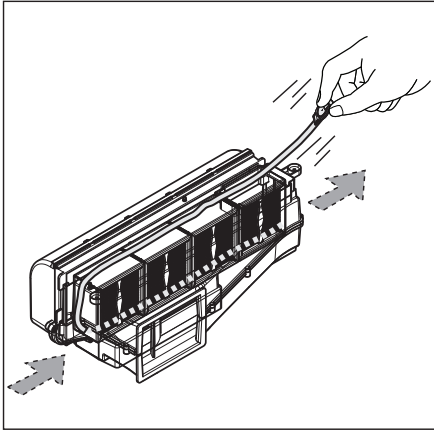
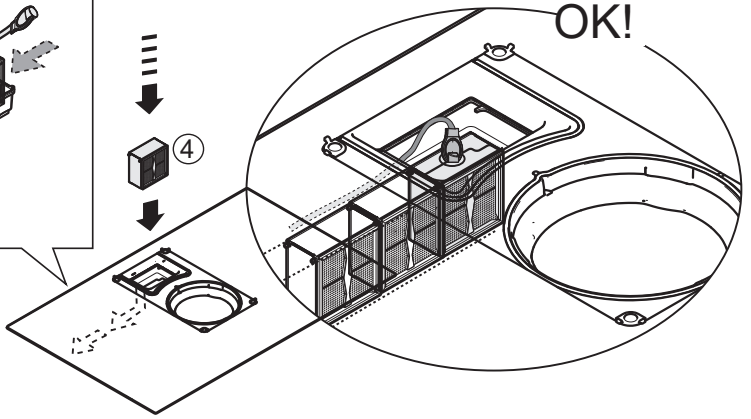
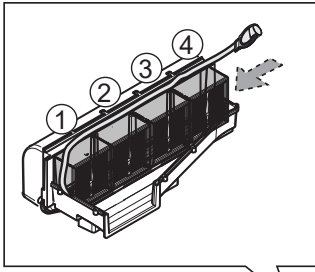


17

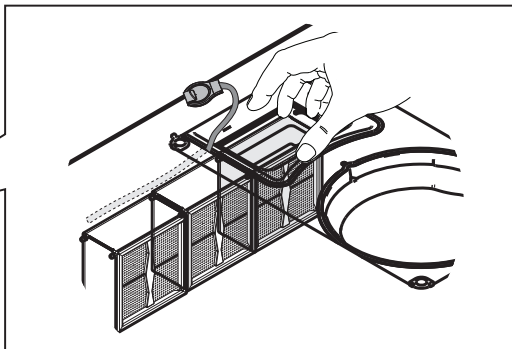
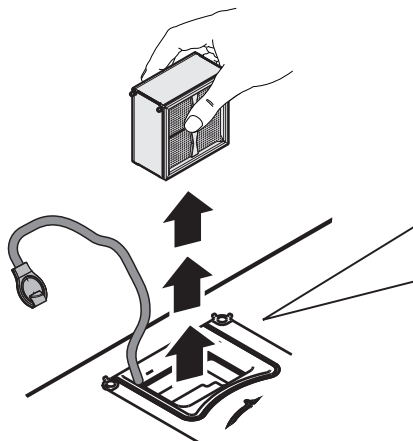
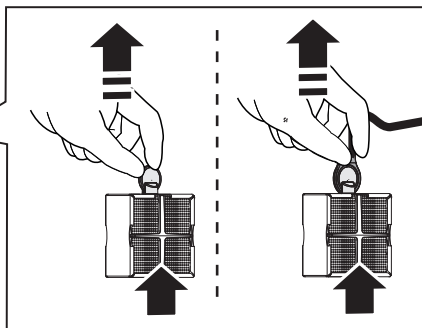
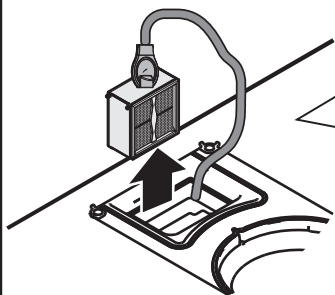
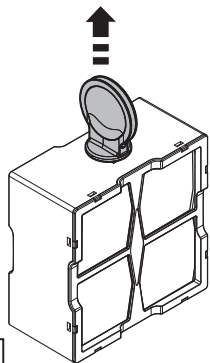
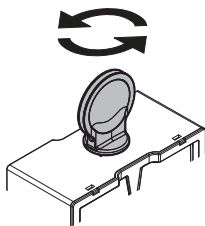
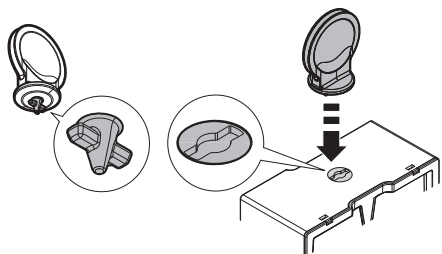
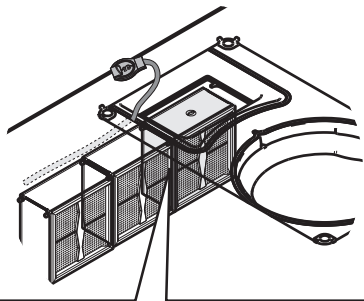


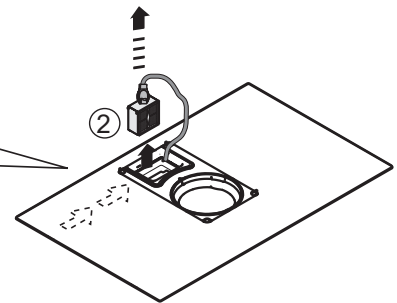
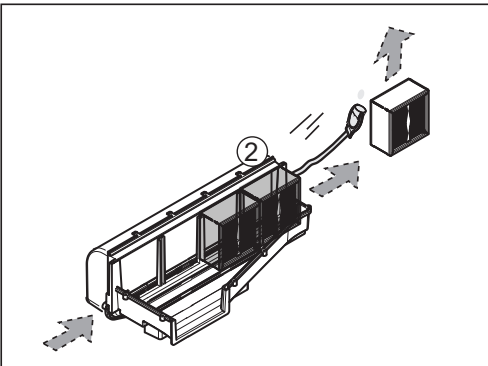
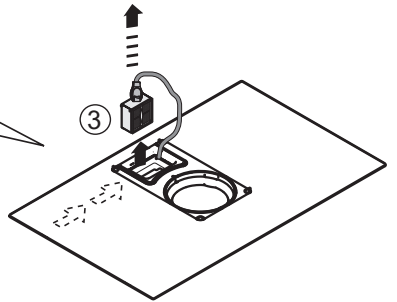
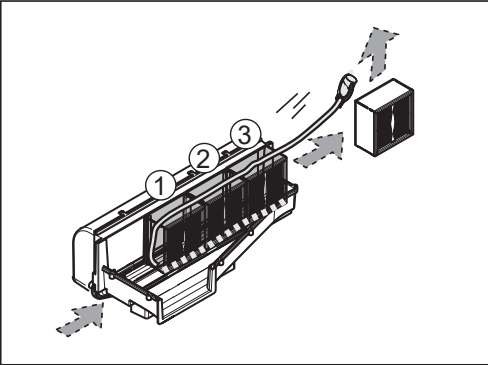
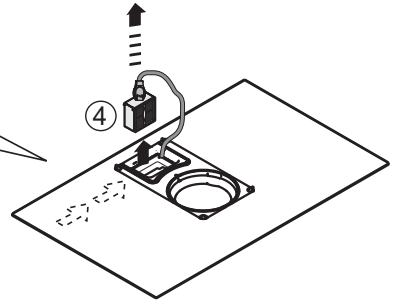
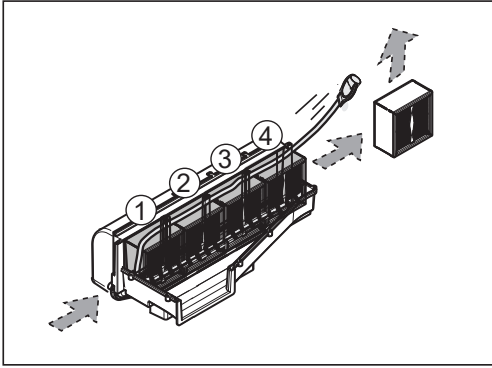
17a

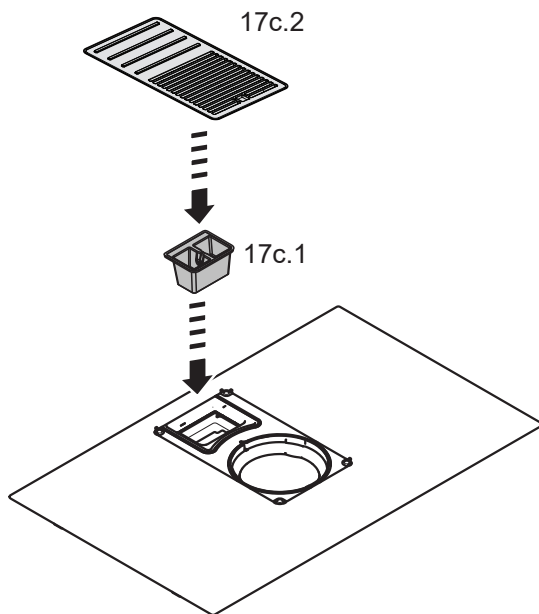
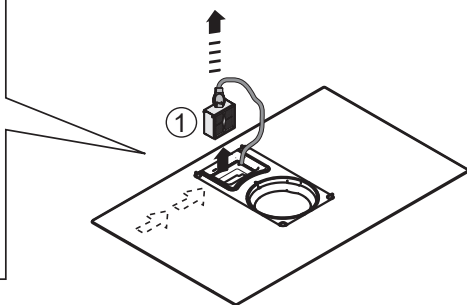
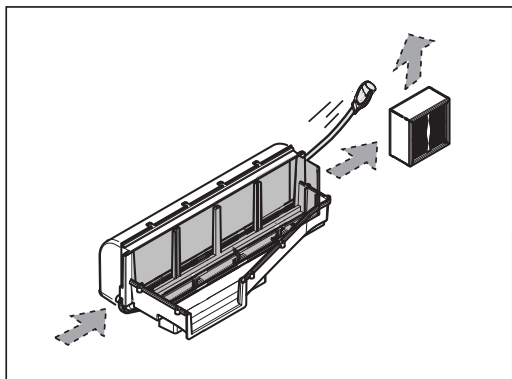




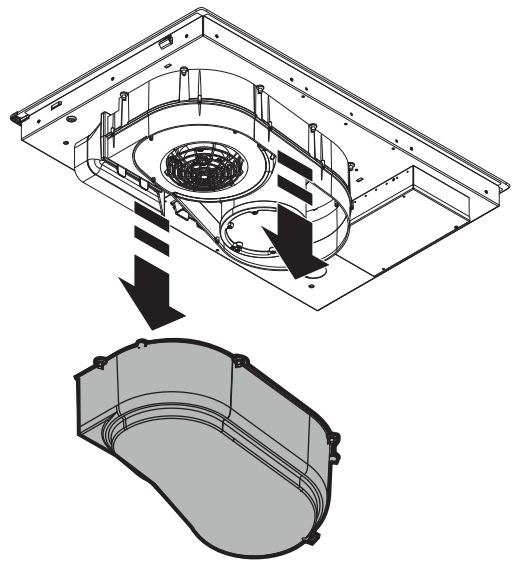
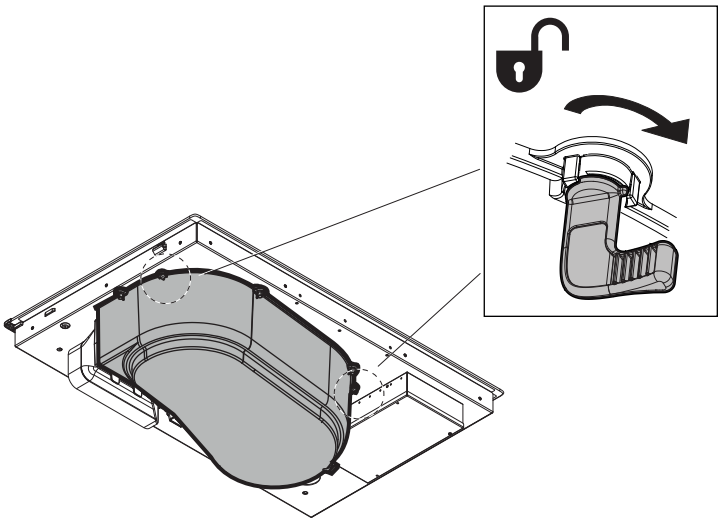
17b



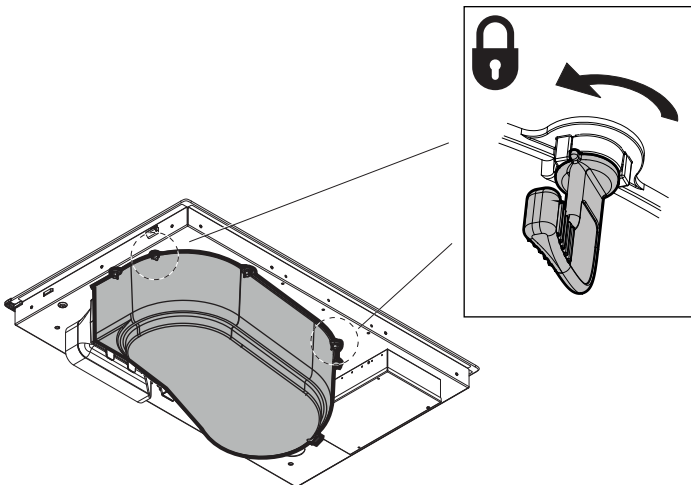
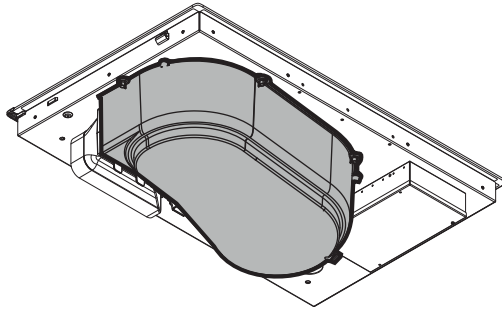
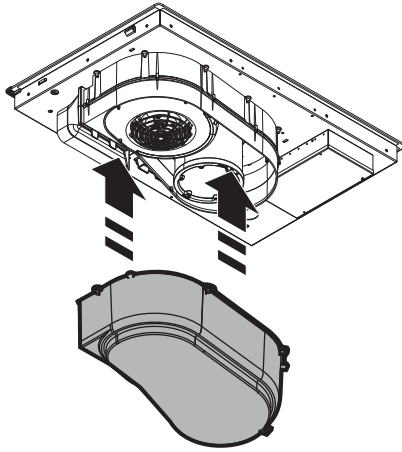




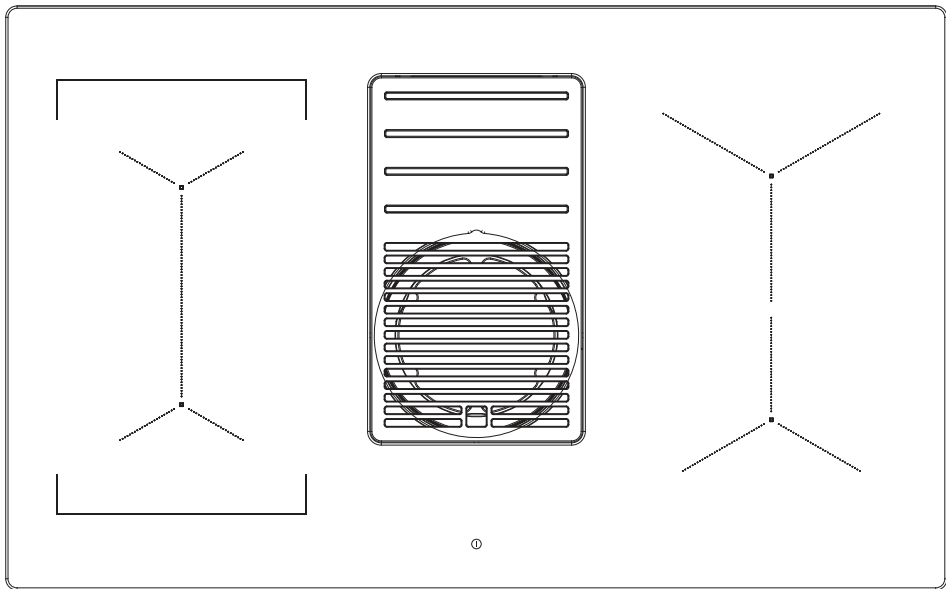
17c



18a



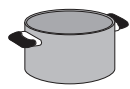
18b



0

2

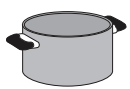
2,1 - 3 kw



Ø 120mm

1

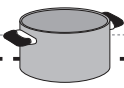
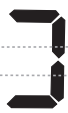
1,6 - 1,85 kw



Ø 120mm

1 — 2

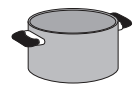
3 - 3,7 kw



Ø 230mm

3

2,3 - 3 kw

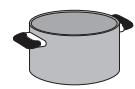


Ø 120mm

Ø 200mm

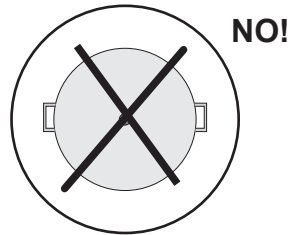
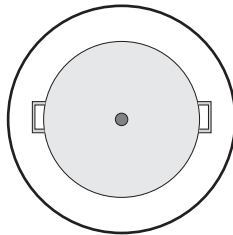
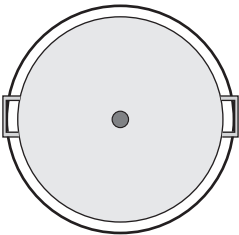
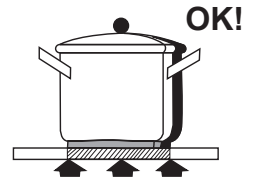
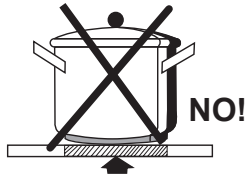
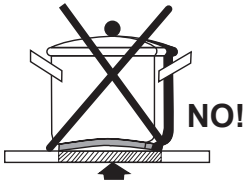
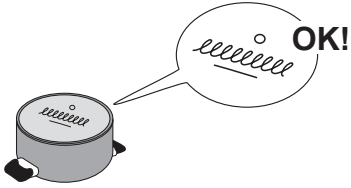
4

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %

2. Use

Using the hob

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

Attention! User should not put hot or warm pot and pans on metal grille.

2.1 Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important:

to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

2.1.1 Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

Fig. 19

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Where possible, keep the lid on pots during cooking
- Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time

- Place the pot in the centre of the cooking zone outlined on the hob.

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



Extraction version

Fig.7

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets \varnothing 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual. Fig.7c

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

- ⚠ Keep duct as short as possible.
- ⚠ Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ⚠ Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual). Fig. 13b

3. Installation

Before starting the installation:

- **After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.**
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.

IMPORTANT: use a single-component adhesive sealant (**S**), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Fig. 1b

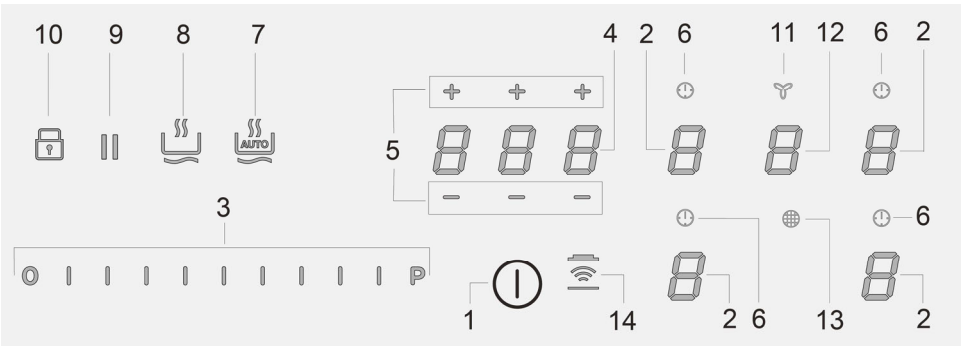
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- compliant with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance to wear
- resistant to temperature fluctuations
- can be used at low temperatures

4. Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



Keys / Display

- | | |
|---|--|
| <p>1. ON/OFF of the hob/extractor</p> <p>2. Cooking zone selection
Cooking zone display</p> <p>3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power</p> <p>4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer</p> <p>5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer</p> <p>6. Activation of Cooking Zones Timer
Indicator of Cooking Zones Timer active</p> <p>7. Automatic Heat Up Activation</p> | <p>8. Warming Function activation</p> <p>9. Pause</p> <p>10. Key Lock</p> <p>11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator</p> <p>12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display
Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter</p> <p>13. Reset Filter Saturation</p> <p>14. Activation of extractor automatic function</p> |
|---|--|

USING THE HOB


Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop are designed to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:

• **Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.**









• In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds, if the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: “**Turn the cooktop on**” without “**Selecting the cooking zone**” and the “**Operating temperature**”, or the “**Lock Function**” or the “**Timer**” function).

 **Caution!** In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the “**H**” symbol will appear on the cooking zone display, to indicate the execution of this phase.

Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Warming Function active	
Lock function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

Hob characteristics

● **Safe Activation**

The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.

● **Pot Detector**

The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.

● **Safety Shut Down**

For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.


● **Residual Heat Indicator**

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the “**H**” symbol.

Operation

Note: Before activating any functions, the desired zone must be activated

● **Switch-on**

Press (touch) briefly  (1) hob/extractor, continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments, e. after which only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press  again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● **Selecting the cooking zones**

Press (touch) briefly the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking area.

● **Power Level**


The hob features 9 power levels


Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)

In order to reach a constant cooking power and avoid power self-regulation (power increase-decrease), use a heat setting higher than 7.

● **Power Booster**

The product features a supplementary power level (after level ) which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level ) and activate the Power Booster

The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol “**P**”

Note: the front cooking zones do not have a timed booster; to deactivate the Power Booster, in these areas, touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** to decrease the power level.

● **Key Lock**


The Key Lock allows cooktop settings to be blocked, thus preventing accidental tampering, leaving set functions active.

Activation:

• press  (10)

Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed during the active Key Lock,


the symbol  will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● Automatic Heat UP


The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level.

This function is available for power levels 1-8 .

Activation:


- from the cooking zone on press  (7)
 - a flashing "A" is shown in the Display (2) which alternates with the power set in the cooking zone
- Increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting; Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.


Note: by selecting another cooking zone at the same time, the

symbol  (7) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)


● Warming Function


Warming Function is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Warming Function is

activated the first time the key  is pressed

The symbol  appears in the display (2) of the zone that is working in the Warming Function

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the

symbol  (8) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)

- Press  (8) again to deactivate and switch off , until bringing of the level shown in the Display (2) to "0".

Note: if there are several zones working in the Warming Function, first select the desired zone using the Selection zone (2) ; the function can also be deactivated via the Selection Bar (3), bringing the Power Level to "0".

● Pause

The Pause function allows active functions on the cooktop to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- press "||" (9)
- a flashing "||" is shown in the displays (2)

To deactivate the function:

- press "||" (9) the Selection Bar (3) lights up
- press/slide on the Selection Bar (3) to deactivate the function

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.



Note: if after 10 minutes the Pause Function is not deactivated, the hob switches off automatically.

Note: the Pause Function does not affect the extraction.


● "STAND ALONE" Timer



The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

The timer is activated by pressing the Zone/Display (4)

Use the symbols   (5) to set the duration of the Timer, which is displayed in the Zone/Display (4)

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.



The format of the Timer is 

-  for the times
-  for the minutes

Note: the timer can be set up to a maximum of 1h and 59min.

In the Zone/Display (4) the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident

-  .minutes
 -  seconds
- with fixed light point

To switch off the Timer:

- select Zone/Display (4)
- set the duration of the Timer to , via   (5)

Note: If timer is ON and the appliance is switched OFF, the timer remain ON until it expires.

To reset the timer before, switch ON the appliance again, the timer will switch OFF.

● Cooking Zones Timer



The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, on each cooking zone

At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the Selection/Display area (2) (power level ≠0)

- Press  (6) relating to the cooking zone

Use the symbols   (5) to set the duration of the Timer, which is displayed in the Zone/Display (4)

during setting the symbol  (6) is flashing

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

Note: by pressing and holding  (6) , the cooking zone timer is reset

If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note : each cooking zone can have a separate Timer set; the countdown for the selected cooking zone will be appear on the display (4);

If no cooking zone is selected and the STAND-ALONE timer is not active, the timer closest to the end of the countdown is displayed.
 If no cooking zone is selected and the STAND-ALONE timer is active, it is displayed with priority, with respect to the timer closest to the end of the countdown.

The display mode of the countdown is the same for the "STAND-ALONE" Timer (see previous paragraph "STAND-ALONE" Timer)

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:


- select the cooking zone (2)
- set the duration of the Timer to 000, using **- +** (5)

Note: If the induction hob turns off with the timer active, the timer will continue to count down until the set time expires; if you wish to manually stop the timer, it is necessary to turn the hob on again and follow the timer switch-off instructions provided above.


Power Limitation

The Power Limitation function allows setting of the operation of the product, limiting its maximum absorption.

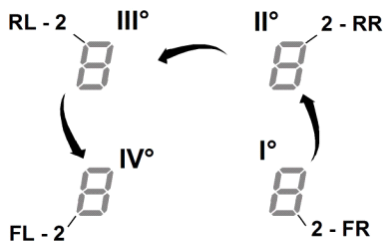
Note: the setting must take place with the hob off, **without**

pressing the  (1) key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.


To set the Power Limitation:

- press  (which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)

- continuing to hold down  press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (FR)



- each press will be accompanied by a short audible signal
- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be possible

to release the key  at this point:

- the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols "C" and "0", indicating that it is possible to perform the setting:
 select the Display (2-RL)
 then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols "C" and "8", appear

the Display (2-FL) will show the current setting**

0 = 7.4 KW


1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

** by default the setting is 7.4 KW

To change the Power Limitation setting

- press the **Display (2) of the left front area (FL)**
- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting

- to save the choice made, press the  (1), for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting


Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back (to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- **simultaneously select the two cooking zones you want to use**

- the **Display (2)** of the "**Secondary**" cooking zone shows the symbol ""


- using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the **Level (Power) of exercise**, which will be shown in the **Display (2)** of the "**Master**" cooking zone

- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure

Note: the **Cooking Timer Zone**, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR FAN

Switch-on

Press (touch) briefly  (1) hob/extractor; continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments**, e, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press  again to turn off

Note: This function has priority over the others.

Starting the extractor:

Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor

Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the level of power;

to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (12)

● Power Booster

The product has 2 additional power levels (above level 3)

- **Power Booster 1** : timed for 15 min.
- **Power Booster 2** : timed for 5 min.

after which the power returns to the previously set level.
Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 1
The Power Booster level 1 is indicated in the Selection / Display area (12) with the number "4" flashing
Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 2
The Power Booster level 2 is indicated in the Selection / Display area (12) with the symbol "P" flashing

● Automatic operation

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:

Press  (14)

Repeat the operation to deactivate.

Note: if during automatic operation are selected from the **Selection bar (3)** the **speeds from 1 to 3**, the automatic operation is interrupted;
if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the meantime the

symbol  remains flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with **Automatic mode** active, the extractor fan will automatically turn off in a gradual manner.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters  (13) comes on

Grease filter  (13) flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation filter saturation indicator")

● Reset filter saturation


After performing maintenance on the filters (greases and/or


carbon/ceramic), press and hold  (13) turns off, restarting the indicator count.

● Activation filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.


To activate it, proceed as follows:


- turn on the extractor hob via  ;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**

- long press  (11) until the letters "F" – "G" appear alternately flashing in the **Display (12)**
F = carbon/ceramic odour filters
G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

- press on the **Display (12)** when the letter "F" appears


- press  (13) – flashing light

- long press  (11) again to confirm the activation of the **carbon/ceramic odour filter indicator**

Grease filter

- press on the **Display (12)** when the letter "G" appears

- press  (13) – fixed light

- long press  (11) again to confirm activation of the **grease filter indicator**

The device can also be used in combination with a **Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer)**.

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

- The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.
- The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.

PLEASE NOTE:

- the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.
- the manufacturer of this device declines all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

4.1 Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	Boost	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	Zero power	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4.2 Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

5. Maintenance

Hob maintenance

Caution! Before any cleaning or maintenance, make sure the cooking zones are switched off and the heat indicator has turned off.

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig.16

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.

Fig.18a - 18b

Cleaning the metal grille:

To clean the metal grille, it is recommended to wash it by hand using only water and neutral soap.

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Fig. 15

Activated Carbon Filter - Ceramic

(Only for Filtration Version)


Traps unpleasant odours generated by cooking.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

The product comes with a set of odour filters. The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned. The odour filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Warning! Do not leave filters on the bottom of the oven, but place it on a baking tray and position it at a mid height..

5.2 Troubleshooting

INFORMATION CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ERR03 + acoustic signal 	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E ... U ...)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

2. Användning

Användning av spishäll

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatormotoren direkt till kastrullen.

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.
- **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat.
- **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på era kommandon
- **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

Observera! Placera inte varma kastruller och stekpannor på metallgallret.

2.1 Kockärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kockärl inte användas:

- kockärl med ojämn botten.
- kockärl i metall med emaljerad botten.
- kockärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta.
- placera aldrig varma kastruller och stekpannor på hällens kontrollpanel.

2.1.1 Befintliga kockärl

Induktionstekniken använder magnetism för att alstra värme. Därför måste kockärlen innehålla järn. Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning.

2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

Fig. 19

2.2 Energisparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda grytor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt, täcka över kockärlen med ett lock under matlagningen
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i

syftet att reducera koktiderna.

- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider
- Placera kokkärlet mitt över kokzonen som är avbildad på spishällen.

Användning av frånluftssug

Frånluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



Frånluftsversion

Fig. 7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp \varnothing 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. **Fig. 7c** Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ⚠ Använd kortast möjliga ledning
- ⚠ Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ⚠ Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 8

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln.

Fyra batterier med högpresterande keramiska filter med aktivt kol ingår redan i leveransen. De keramiska filtren är innovativa modulära kofilter som regenererar sig (se avsnittet Underhåll - Filter med aktivt kol i denna handbok).

De kemiska och fysiska egenskaperna gör det möjligt att uppnå en högeffektiv luktabsorbering och ett högt mekaniskt motstånd.

För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. **Fig. 13b**

3. Installation

Innan installationen påbörjas:

- **Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.**
- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbelen innan spishällen sätts på plats och avlägsna sågspån och rester nog.

VIKTIGT: använd ett enkomponentslim (**S**) som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

Fig. 1b

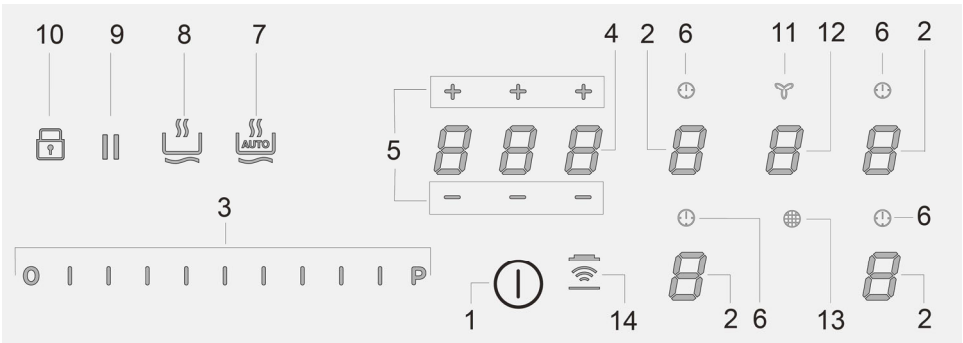
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterföljer standarden DIN EN 60454
- flamskyddsmedel
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

4. Funktion

Kontrollpanel

Obs: En lätt vidröring (tryck) på symbolerna är tillräcklig för att välja funktioner.



Knappar / Display

- | | |
|--|---|
| 1. ON/OFF spishällen/frånluftssug | 8. Aktivering av Warming Function (Uppvärmningsfunktion) |
| 2. Val av kokzon
Display kokzon | 9. Paus |
| 3. Ökning/minskning Power Level (Effektnivån) och effekt frånluftssug
Visning Power Level (Effektnivån) och Effekt frånluftssug | 10. Knapplås |
| 4. Aktivering Timer "STAND_ALONE (Fristående)"
Display: Timer "STAND_ALONE"(Fristående) / Timer Kokzoner | 11. Indikator Aktiverad fläkt
Aktivering Indikator för Filtermättnad |
| 5. Ökning/Minskning tid Timer "STAND_ALONE" (Fristående) / Timer Kokzoner | 12. Val/Aktivering frånluftssug
Display Frånluftssug |
| 6. Aktivering Timer Kokzoner
Indikator aktiverad Timer Kokzoner | 13. Återställning av filtermättnad |
| 7. Aktivering Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning) | 14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug |

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer.

Därför:

- **Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex. . "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Läsfunktion" eller "Timer").



Observera! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen "H" som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	1...9-P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	
Funktionen "Warming Function" aktiverad	
Läsfunktionen aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Hällens funktioner

● Safe Activation (Säker aktivering)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● Pot Detector (Kastrullsensor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

● Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera kokzoner stängs av signaleras närvaron av restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H".

Funktion

Obs: För att aktivera eventuell funktion ska den önskade zonen först aktiveras

● Påslagning



Tryck in (rör vid) kort (1) kokzon/påslagning; genom att fortsätta trycka in, blir **samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.

VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.



Tryck in (1) på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Val av kokzoner

Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.

● Power Level (Effektnivå)

Hällen är försedd med 9 effektnivåer
Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)**:
åt höger för att öka effektnivån;
åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (2)

För att uppnå en konstant kokeffekt t och undvika självreglering av effekten (effektökning-minskning), använd en värmeinställning högre än 7.

● Power Booster (Effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivå 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 9) och aktivera Power Booster (Effektbooster)
Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen "P"

Obs: de främre kokzonerna har inte någon tidsinställd booster, för att inaktivera Power Booster (Effektbooster), låt i dessa områdena, fingrarna glida längs **Valfältet (3)** för att minska effektnivån.

● Key Lock (Knappås)

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:



• tryck in (10)

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs : om någon som helst annan funktion trycks in under aktiverad Key Lock (knappås) kommer symbolen att

blinka, för att ange att funktionen används och ska eventuell inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

● **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.

Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.


Aktivering:

- tryck från påslagen kokzonen in  (7)
- på Displayen (2) visas en "A" blinkande, som skiftar med den inställda effekten på kokzonen

Genom att öka effektnivån i kokzonen: förblir funktionen Automatic Heatup (automatisk uppvärmning) aktiverad, med den nya temperaturinställningen;


Genom att minska effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat (automatisk uppvärmning) inaktiveras.


Obs: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen

-  (7) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon, funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, som visas på Displayen (2)


Warming Function (Uppvärmningsfunktion)



Warming Function (Uppvärmningsfunktion) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Uppvärmningsfunktionen Warming Function aktiveras vid den första intryckningen av

- knappen  På displayen (2) för området där Warming Function är i drift,

visas symbolen 

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer

- symbolen  (8) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen (2)

- Tryck på nytt in  (8) för att inaktivera och stänga av tills nivån som visas på Displayen (2) när .

Obs: om det finns flera områden som arbetar i Warming Function välj det första önskade området med hjälp av **Valfältet (2)**;

funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektnivån)** till "0".

● **Pause (Paus)**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

- tryck in  (9)
- en blinkande  visas på displayen (2)

För att inaktivera funktionen:

- tryck in  (9) **Valfältet (3)** tänds
 - genom att trycka på **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen
- Obs:** inaktiveringen och återställer spishällens tillstånd före pausen, spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.


Obs: om inte **Pause (Pausfunktionen)** inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

Obs: **Pause (Pausfunktionen)** påverkar inte frånluftssuget


● **Timer "STAND ALONE" (Fristående)**


Timerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).


Timern aktiveras genom att trycka på **Zonen/Display (4)**

Använd symbolerna  (5) för att ställa in varaktigheten för **Timern**, som visas i **Zonen/Display (4)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timerns format är 

-  för timmarna

-  för minuterna

Observera: timern kan ställas in till maximalt 1 h och 59 min

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden;

vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

Obs: i visningen av nedräkningen, kommer du att se följande format för en kvarstående tid på under 10 minuter

-  minuter

-  sekunder

med en fast lysande punkt

Avstängning av Timern:

- välj **Zon/Display (4)**
- ställ in varaktigheten för **Timern** till , genom  (5)

Obs: Om induktionshällen stängs av med aktiverat tidur, kommer tiduret att fortsätta nedräkningen för den inställda tiden, om du vill stoppa tiduret manuellt, är det nödvändigt att slå på hällen igen och utföra instruktionerna för avstängning av tiduret enligt ovan.


● **Timer Cooking zones (Timer Kokzoner)**

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon


Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner


- Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** (power level (effektnivån) ≠ 0)

- Tryck in  (6) för kokzonen

Använd symbolerna **- +** (5) för att ställa in varaktigheten för Timern, som visas i **Zonen/Display** (4);

under inställningen blinkar symbolen  (6)

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

Obs: genom ett långt tryck på  (6), återställs Timern för kokzonen

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

Obs: varje kokzon kan ha ställt in en annorlunda Timer; på displayen (4) kommer nedräkningen för den för tillfället valda kokzonen att visas;

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern inte är aktiverad, visas timern som är närmast utgång av tiden.

Om ingen kokzon har valts och STAND ALONE timern är aktiverad, visas denna med prioritet i förhållande till den timer som är närmast utgång av tiden.

Visningsläget för nedräkningen är detsamma som för "STAND-ALONE" Timern (se föregående avsnitt "STAND ALONE Timer)

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.


För avstängning av Timern:

- välj kokzon (2)
- ställ in varaktigheten för Timern till **000**, genom **- +** (5)


● **Power Limitation (Effektbegränsning)**


Funktionen Power Limitation (Effektbegränsning) tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

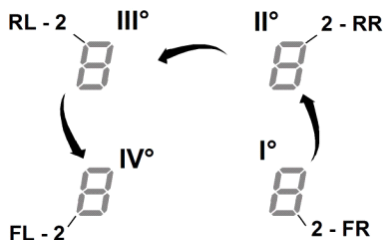
Obs: inställningen ska ske från avstängd håll, **utan** att trycka

in knappen  (1), vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återinkoppling av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (Effektbegränsning):

- tryck in  (som kommer att blinka under de 2 första minuterna efter matningen av produkten).

-Medan du fortsätter att hålla intryckt  tryck in ett åt gången, alla fälten för **Val/Display** (2) för kokzonerna, moturs med start från det främre högra fältet (FR)



- vid varje tryck avges en ljudsignal
- när alla **Displayerna** (2), tryckts in är det möjligt att släppa

upp knappen 

nu:- kommer **Displayen** (2) i **det bakre vänstra området (RL)** att omväxlande visa symbolerna **C** och **0**, för att ange att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen (2-RL) glid sedan på **Valfältet** (3), tills Displayen visar symbolerna **C** och **8**,

Displayen (2-FL) kommer att visa aktuell inställning**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW


2 = 3,1 KW

** som standard är inställningen 7,4 KW

För att ändra inställning för Power Limitation (Effektbegränsning)

- tryck in **Display** (2) i **det främre vänstra området (FL)**

- glid sedan på **Valfältet** (3), för att bekräfta den nya inställningen

- för att spara valet, tryck in knappen  (1), i 2 sekunder, en lång ljudsignal kommer att avges för att bekräfta den utförda inställningen

● **Bridge Zones**

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det går att använda funktionen med den främre kokzonen **"Huvudzon"** i kombination med den bakre kokzonen **"Sekundär zon"**

(för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidigt de två kokzonerna som du vill använda

- på **Display** (2) i den **"sekundära"** kokzonen visas symbolen **"I"**


- med hjälp av **valfältet** (3) är det möjligt att ställa in effektnivån, som visas i **display** (2) i kokzonen **"Master"** (**Huvudzon**)

-för att inaktivera **Bridge-funktionen** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

Observera: om **timern för kokzoner** aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.


ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● **Påslagning**

Tryck in (rör vid) kort  (1) kokzon/påslagning; genom att fortsätta trycka in, **blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga**, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.

VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in  på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Påslagning av frånluftssuget:

Rör vid (tryck in) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftssuget

● Hastighet (effekt) för frånluftssuget:

Frånluftssuget är utrustad med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (12)

● Effektbooster

Produkten är utrustad med 2 nivåer av extra effekt (utöver nivå 3)


- **Power Booster 1 (Effekt booster) 1** : tidsinställd för 15min

- **Power Booster 2 (Effekt booster) 2** : tidsinställd för 5 min, varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)

Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för Val/Display (12) med nummer "4" blinkande

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)

Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet Val/Display (12) med symbolen  blinkande

● Automatic (Automatisk funktion)

Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:

Tryck in  (14)

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs: om hastigheterna från 1 till 3 väljs från **Valfältet (3)**

under den automatiska funktionen, så avbryts den automatiska funktionen;

om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet

av tidsinställningen och symbolen  fortsätter blinka.

Observera: om kokzonen stängs av när **Automatisk funktion** är aktiv så stängs frånluften gradvis av automatiskt.

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Luktfilter kol/keramik  (13) tänds

Fettfilter  (13) blinkar

Obs: Denna funktionen är inaktiverad som standard (Se hur den aktiveras i avsnittet "Aktivering av indikator för filtermättnad")

● Återställning av filtermättnad


Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller


kol/keramikfilter) tryck länge på  (13); släcks och låter indikatorns räkning starta om.

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Denna indikatorlampa är normalt sett inaktiverad.

För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med 
- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in **Valfältet (12)**

- tryck länge på  (11) tills **Displayen (12)** visar bokstäverna "F" – "G" omväxlande blinkande

F = luktfilter kol/keramik

G = fettfilter

Luktfilter kol/keramik

– tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "F"


– tryck in  (13) – blinkande ljus

– tryck på nytt långvarigt in  (11) **för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter kol/keramik**

Fettfilter

– tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "G"

– tryck in  (13) – fast ljus

– Håll på nytt  (11) intryckt för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

- **Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.**

- **Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och**

dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

- kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).
- tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

4.1 Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Idealisk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	7-8	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna, hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning – stuvning – stekning – grillning	Idealisk för att steka, hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktider, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning – grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. svatten, vin, buljong, mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	Effekt noll	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4.2 Tillagningstabell

Typ av livsmedel	Maträtter eller typ av matlagning	Effektnivåer och tillagningsfaser			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, ris	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Färsk pasta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Pastan kokar och Vattnet hålls kokande	7-8
	Kokt ris	Uppkokning av vatten	Booster-9	Riset kokar och Vattnet hålls kokande	5-6
	Risotto	Stekning (mirepoix) och risrostning	7-8	Tillagning	4-5
Grönsaker, bönor	Kokning	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	6-7
	Fritering	Uppvärmning av olja	9	Fritering	8-9
	Uppstekning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	6-7
	Stuvning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	3-4
	Stekning (mirepoix)	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Bryning av mirepoix	7-8
Kött	Hel stek	Bryning av köttet (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Grillning på båda sidor	7-8
	Bryning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	4-5
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
Fisk	Grillning	Uppvärmning av kokkärlet	7-8	Tillagning	7-8
	Långkok/stuvning	Bryning i olja (om man bryner med smör används effekt 6)	7-8	Tillagning	3-4
	Fritering	Uppvärmning av stekpannan med olja eller annat fett	8-9	Fritering	7-8
Ägg	Frittata	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	6-7
	Omelett	Uppvärmning av stekpannan med smör eller annat fett	6	Tillagning	5-6
	Lättkokta/hårdkokta	Uppkokning av vatten	Booster-9	Tillagning	5-6
	Pannkakor	Uppvärmning av stekpannan med smör	6	Tillagning	6-7
Såser	Tomatsås	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Ragù	Bryning med olja (om man bryner med smör används effekt 6)	6-7	Tillagning	3-4
	Besciamella	Bottenredning (bryning av smör och mjöl)	5-6	Försiktig uppkokning	3-4
Efterrätter, krämer	Vaniljsås	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	4-5
	Pudding	Koka upp mjölken	4-5	Låt sjuda	2-3
	Ris alla Malta	Värm mjölken	5-6	Låt sjuda	2-3

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsgrepp inleds att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugsnrengöringsmedel och fläckbortagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

Socket och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishållar (följ Tillverkarens instruktioner).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlet går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig.16

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inre bassängen helt.

Fig.18a - 18b

Rengöring av metallgallret:

För rengöring av metallgallret, rekommenderar vi att diska det för hand med användning utelslutande av vatten och neutralt diskmedel.

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess

filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 15

Aktivt Kolfilter - Keramik

(Endast för filtrerande version)

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Produkten är försedd med ett set av luftfilter. Mättnaden på luftfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengöras. Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.

Observera! Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugsnform och placera den på mellannivå.

5.2 Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen
ERR03 + segnale sonora 	En kontinuerlig aktivering (permanent) av knappen, avläses. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kastruller eller köksredskap, på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella föremål från hällen.
För alla andra felsignaler (E ... U ...)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

- 1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i “Felsökning” .
- 2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

2. Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

Sähköliesin verrattuna induktiotaso on:

- **Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- **Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- **Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- **Tehokkaampi:** 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

Varoitus! Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja metalliritilän päälle.

2.1 Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on merkki

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen.
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu.
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu.
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

Induktioperiaate käyttää hyväksi magnetismin lämmöntuottamiseen. Siksi keittoastioiden valmistusmateriaalien tulee sisältää rautaa. Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä.

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ : Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

Kuva 19

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitat on sama kuin keittoalueen läpimitat.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, sillä se pienentää energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa

- Asettaa keittoastiasuunnan merkityn keittoalueen keskelle. **Imurin käyttö**Imurijärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyt ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 7

Höyryt poistetaan ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liittolaippaan.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa. **Kuva 7c**

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleiviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liittolaippa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti.

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

- ⚠ Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
- ⚠ Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
- ⚠ Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiihillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuoattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiihisuodattimet).

Kemiallisten ja fyysisten ominaisuuksien ansiosta hajut absorboidaan tehokkaasti ja korkea mekaaninen kestävyys saadaan.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Kuvat 13b

3. Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jäänyt pakkausmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähetyksillä on pistorasia

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TÄRKEÄÄ: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

Kuva 1b

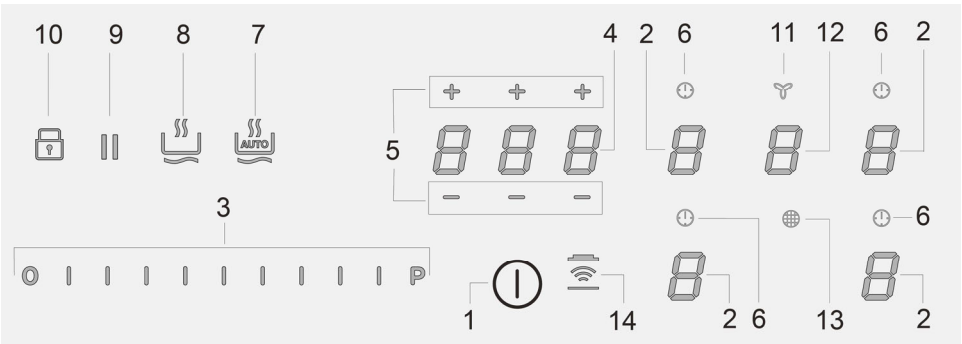
Huomio: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylihohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita
- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa

4. Toiminta

Ohjauspaneeli

Huomautus: Keittoalueen valintaan riittää sitä vastaavan kuvakkeen hipaisu (painaminen).



Näppäimet/näyttö

1. keittotason/imurin **ON/OFF**
2. Keittoalueen valinta
Keittoalueen näyttö
3. Power level (tehotaso) ja imuteho -tasojen lisääminen/vähentäminen
Power Level (tehotaso) ja imuteho -tasojen näyttö
4. STAND_ALONE (itsenäinen) Timer -ajastimen aktivointi
Näyttö: STAND_ALONE-Timer (itsenäinen) / Keittoalueen Timer
5. STAND_ALONE (itsenäinen) Timerin/keittoalueen Timerin ajan lisäys/vähentäminen
6. Keittoalueiden Timerin aktivointi
Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin
7. Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi
8. Warming Function -toiminnon aktivointi
9. Tauko
10. Key Lock (näppäinten lukitus)
11. Aktiivisen imurin ilmaisin
Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi
12. Imurin valinta/aktivointi
Imurin näyttö
13. Suodatinten kyllästymisen nollaus
14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole oikealla paikalla.**



• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "**Keittotason kytkeminen toimintaan**" jos ei ole valittu "**Valitse keittoalue**" ja "**Käyttölämpötila**" tai "**Lock-toiminto**" tai "**Timer**").

 **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "**H**", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	<i>H</i>
Pot Detector (kattilan tunnistus)	<i>U</i>
"Warming Function" -toiminto aktiivinen	<i>U</i>
Lock (lukitus) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	<i> </i>
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	<i>A</i>

Keittotason ominaisuudet

● **Safe Activation (turvallinen aktivointi)**

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

● **Pot Detector(kattilan tunnistus)**

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● **Safety Shut Down (turvallinen sammutus)**

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.


● **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)**

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla seuraavan symbolin "**H**" avulla.

Toiminta

Huomautus: Kytke ensiksi päälle haluamasi alue toiminnon aktivoimiseksi.

● **Käynnistys**

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  (1) -kohtaa;

kun pidät edelleen painettuna kohtaa, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi. Sen jälkeen vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.

TÄRKEÄÄ :

kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen  sammuttaaksesi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**

Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● **Power Level (tehotaso)**

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**: oikealle tehotason lisäämiseksi; vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)

Tasaisen kypsennystehon aikaansaamiseksi ja autonomisen tehonsäädön välttämiseksi (tehon lisäys-vähennys) käytä lämpöasetusta, joka on korkeampi kuin 7.

● **Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason **9**), lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, jonka jälkeen lämpötila palaa edellä käytössä olevalle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason **9** ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys) IPower Booster (tehon lisäys)-taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "**P**"

Huomio : etukeittoalueissa ei ole ajastettua tehostinta. Power booster voidaan ottaa pois käytöstä näillä alueilla koskettamalla ja selaamalla sormilla **valintapalkkia (3)** tehotason vähentämiseksi.

● Key Lock (näppäinten lukitus)


Key Lock (näppäinten lukitus)-toiminnon avulla keittotason asetukset voidaan lukita, jotta niiden tahaton kytketyminen estettäisiin, jättämällä päälle ennalta asetetut toiminnot.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10)

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

Huomio: jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key


Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli  vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

● Automatic Heat UP (Automaattisen lämmityksen lisäys)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa.

Tämä toiminto on käytettävissä tehotasolla 1 - 8.


Toiminnon kytkeminen päälle:

- kun keittoalue on päällä, paina  (7)
- näytössä (2) näkyy vilkkuva "A", joka vuorottelee keittoalueella asennetun tehon kanssa

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään: Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uuden lämpötila-asetuksen mukaisesti;



Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto kytketty pois päältä.

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,


symboli  (7) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella; toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2)


Warming Function


Warming Function on ohjautointo, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Warming Function -toiminto

laitetaan päälle painamalla kerran näppäintä  Alueen, jolla Warming Function -toiminto on päällä, näyttöön (2) ilmestyy symboli 


Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

symboli  (8) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2)

• Paina uudelleen  (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy

Näytön (2) kohdassa .

Huomio: jos läsnä on useita alueita, joilla Warming Function -toiminto on päällä, valitse ensimmäinen haluamasi alue **Valinta-alueelta (2)**;

toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso) kohtaan .**


● Tauko

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nolnaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina "||" (9)
- vilkkuva "||" näytössä (2)

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

- paina  (9) **Valintapalkki (3)** syttyy
- paina/selaa **Valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois päältä

Huomio: pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

Huomio: **Taukotoiminto** ei vaikuta imuun


● "STAND ALONE"(itsenäinen) -ajastin


Timer-toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.

Timer aktivoidaan painamalla **aluetta/näyttöä (4)**

Käytä symboleita **- + (5)** asettaaksesi **Timerin** keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**

Huomio: odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

Timerin muoto on 

-  tunneille


-  minuuteille


Huom.: ajastimen enimmäisasetusaika on 1 tunti 59 minuuttia.

Alueessa/näytössä (4) on jäljellä oleva aika;

lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

Huomio: kun näytetään lähtölaskenta ja aikaa on jäljellä alle 10 minuuttia, seuraava muoto näkyy


-  minuuttia

-  sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

Timerin sammuttaminen:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**

• aseta **Timerin** aika arvoon , seuraavasta: **- + (5)**

Huomio: Jos induktiotaso sammuu ajastimen ollessa päällä, ajastin jatkaa laskentaa asetetun ajan loppuun asti. Jos ajastin tahdotaan pysäyttää manuaalisesti, taso


on laitettava päälle uudelleen ja yllä kerrotut ajastimen sammutusohjeet on suoritettava.


● Keittoalueiden timer

Keittoalueiden timer-toiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.


Keittoalueiden Timer-toiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/Näytön aluetta (2)** (power level ≠0)

- Paina kohtaa  (6), joka liittyy keittoalueeseen
- Käytä symboleita **- + (5)** Timerin keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4)**;

asetuksen aikana symboli  (6) vilkkuu

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes keittoalueen Timer käynnistyy.

Huomio : pidä jälleen pitkään painettuna kohtaa  (6) , keittoalueen Timer nolataan

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

Huom. : Jokaista keittoaluetta varten voidaan asentaa eri ajastin. Näytössä (4) näkyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta.


Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin ei ole päällä, näytetään ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.

Jos mitään keittoaluetta ei ole valittu ja STAND ALONE -ajastin on päällä, tämä näytetään ennen kuin ajastin, jonka aika loppuu ensimmäiseksi.

Lähtölaskentatila on sama kuin STAND-ALONE -ajastimessa (katso edellinen kappale STAND ALONE -ajastin)

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.


Ajastimen sammutus:

- valitse keittoalue (2)
- iasetta ajastimen kesto kohtaan  seuraavasta: **- + (5)**.


Power Limitation (tehon rajoitus)

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon avulla voit tehdä tuotteen toiminta-asetukset ja rajoittaa sen enimmäistehonottoa.


Huom. : asetukset on tehtävä tason ollessa pois päältä,

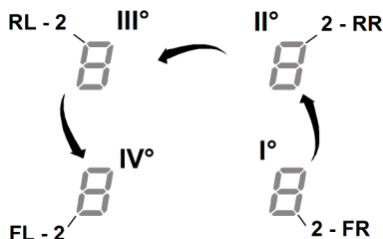
ilman, että painetaan näppäintä  (1), kun keittotaso kytketään sähköverkkoon tai kun sähköliitäntä kytketään uudelleen päälle 2 seuraavan minuutin kuluessa.

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetus :

- paina symbolia 

(se vilkkuu vain 2 ensimmäisen minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)

- pidä edelleen painettuna symbolia  ja paina sitten yksi kerrallaan keittoalueiden kaikkia **Valinta/näyttö (2)** -kohtia vastapäivään edessä oikealla olevasta alueesta alkaen (FR)



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki

- kun kaikki **kaikkia näyttöjä (2)** on painettu, voit vapauttaa näppäimen 

nyt:

- **vasemman taka-alueen (RL) näyttö (2)** näyttää vuorotellen symboleita "C" ja "0" osoittaen näin, että asetukset voidaan tehdä:

valitse näyttö (2-RL)

selaa sitten **valintapalkkia (3)**, kunnes näytössä näkyvät symbolit "C" ja "8",

näytössä (2-FL) näkyvät nykyiset asetukset **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW


** oletusasetusarvo on 7,4 KW

Power Limitation (tehon rajoitus) -toiminnon asetuksia muutetaan seuraavasti:

- paina **edessä vasemmalla olevan alueen (FL) näyttöä (2)**

- selaa sitten **valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi

- voit tallentaa tekemäsi valinnan pitämällä painettuna

näppäintä  (1) 2 sekunnin ajan: pitkä äänimerkki vahvistaa, että asetukset on tehty

● Bridge Zones

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokkia ja kattiloita.

On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta "**Master**" ja vastaavaa takana olevaa "**Toissijaista**" aluetta

(katso tämän ohjekirjan kuvaosiesta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

- Näytössä (2), joka on "toissijaisella" keittoalueella, näkyy symboli "77"


- voit asettaa valintapalkista (3) Käyttötaso (teho). Se näkyy näytössä (2), "Master"-keittoalueella

- Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivoitintoiminnon

Huomio : jos Keittoalueiden ajastin laitetaan päälle Bridge-toiminnon aikana, molemmat keittoalueet sammuvat. Tässä tapauksessa niitä pidetään yhteisenä alueena.

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotasoon/imurin  (1) -kohtaa;

kun pidät edelleen painettuna kohtaa, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi. Sen jälkeen vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.

TÄRKEÄÄ :

kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen  sammuttaaksesi **Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.**

● Imurin käynnistys:

Kosketa (paina) Valinta-alue (12) imurin aktivoimiseksi

● Imunopeus (teho):

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)

Kosketa ja selaa sormilla Valintapalkkia (3):

oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

● Power Booster (tehon lisäys)


Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).

- Power Booster 1 (tehon lisäys 1) : ajastettu 15 minuuttiin

- Power Booster 2 (tehon lisäys 2) : ajastettu 5 minuuttiin,

minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse) ja aktivoi Power Booster 1 (tehon lisäys 2) Power Booster 1 (tehon lisäys) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan numeron "4" avulla

Kosketa ja selaa sormilla Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse) ja aktivoi Power Booster 2 (tehon lisäys 2) Power Booster 2 (tehon lisäys 2) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan symbolin  avulla

● Automaattinen toiminta

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykyensä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:

Paina  (14)

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

Huomio : jos automaattisen toiminnan aikana valitaan Valintapalkista (3) nopeudet 1–3, automaattinen toiminta keskeytyy.


jos sen sijaan valintana on Power Booster (tehon lisäys), automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä

välän symboli  vilkkuu.

Huomio: jos taso sammutetaan automaattisen toiminnan ollessa päällä, imurin sammutus tapahtuu automaattisesti ja asteittain.

● Suodatinten kyllästyksen ilmaisin

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:


Hiili-/keramiikkahajunsuodattimet  (13) syttyy

Rasvasuodatin  (13) vilkkuu

Huomio: tämä toiminto ei ole käytössä oletusasetuksena (katso, miten se otetaan käyttöön kappaleesta "Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi")

● Suodattimien kyllästymisen nollaus


Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuodattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna

kohtaa  (13); sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

● Suodatinten kyllästymisen osoittimen aktivointi

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- käynnistä imutaso seuraavasta:  ;

- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-alueetta (12)**



- pidä pitkään painettuna kohtaa " " (11) , kunnes **Näyttöön (12)** ilmestyvät kirjaimet "F" - "G" , jotka vilkkuvat vuorotellen

F = hiili-/keramiikkahajusuodattimet

G = rasvasuodatin

Hiili-/keramiikkahajusuodattimet

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "F"



- paina " " (13) – vilkkuva valo

- paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa



" " (11) **vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuodatinten osoittimen aktivoinnin**

Rasvasuodatin

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "G"



- paina " " (13) – kiinteä valo

- pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa " " (11) **vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin**



Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

- **Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.**

- **Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS:

- **laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoispännitesertifikaatti (SELV).**

- **tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.**

4.1 Tehotaulukko

Tehotaso		Keittotapa	Tason käyttö (viitteellinen-kokemus ja ruoanlaittotottumus vaikuttavat käyttöön)
Maksimiteho	Boost	Nopea kuumentaminen	Ihanteellinen ruoan lämpötilan nopeaa nostamista varten, veden saamiseksi kiehumispisteeseen tai nesteiden nopeaa kuumentamista varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kypsennyksen aloittamiseen, pakasteiden paistamiseen, nopeaan keittämiseen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen	Ihanteellinen ruskistamiseen, kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (lyhyen aikaa, 5-10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentäminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen kuullottamiseen, kevyen kiehunnan ylläpitoon, kypsentämiseen ja grillaamiseen (jonkin aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden kuumentamiseen
Keskitason teho	4-5	Kypsentäminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	Ihanteellinen hauduttamiseen, varovaiseen keittämiseen, kypsentämiseen (pitkän aikaa). Kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	3-4	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito), kastikkeen sekoittamiseen pastaan
	2-3	Kypsentäminen - kiehauttaminen – saostaminen – sekoittaminen	Ihanteellinen pitkää kypsennystä varten (määrä alle litran: riisi, kastikkeet, paistit, kala) liemessä (esimerkiksi vesi, viini, lihaliemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen voion pehmentämiseen, suklaan hellävaraiseen sulattamiseen, pienten pakasteiden sulattamiseen
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	Ihanteellinen pienten, vasta valmistettujen ruokamäärien lämpimänä pitämiseen, tarjoiluastioiden pitämiseen lämpiminä ja risottojen sekoittamiseen
OFF	Nollateho	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4.2 Kypsennystaulukko

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahdaminen	7-8	Kypsentaminen	4-5
Vihannekset, kasvikset	Keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Keittäminen	6-7
	Paistetut	Öljyn kuumentaminen	9	Paistaminen	8-9
	Nopeasti paistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentaminen	6-7
	Haudutetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Kypsentaminen	3-4
	Ruskistetut	Varusteen kuumentaminen	7-8	Ruskistaminen	7-8
Liha	Paisti	Lihan ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentaminen	3-4
	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Parilointi molemmin puolin	7-8
	Ruskistettu	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentaminen	4-5
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentaminen	3-4
Kala	Pariloitu	pannun esikuumentaminen	7-8	Kypsentaminen	7-8
	Pata/muhennos	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	7-8	Kypsentaminen	Kypsentaminen
	Paistettu	Öljyn tai rasvan kuumentaminen	8-9	Paistaminen	7-8
Kananmunat	Paistetut	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentaminen	6-7
	Munakkaat	Voin tai rasvan kuumentaminen pannussa	6	Kypsentaminen	5-6
	Pehmeäksi /kovaksi keitetyt	Veden lämmittäminen	Booster-9	Kypsentaminen	5-6
	Ohukaiset	Voin kuumentaminen pannussa	6	Kypsentaminen	6-7
Kastikkeet	Tomaatti	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentaminen	3-4
	Jauhelihakastike	Ruskistaminen öljyssä (voissa teho 6)	6-7	Kypsentaminen	3-4
	Valkokastike	Kastikepohjan valmistaminen (voin sulattaminen ja jauhojen lisäys)	5-6	Kiehauttaminen	3-4
Jälkiruoat, kiisselit	Vaniljakastike	Maidon kiehuaaminen	4-5	Keuyen kiehuaaminen ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehuaaminen	4-5	Keuyen kiehuaaminen ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Keuyen kiehuaaminen ylläpito	2-3

5. Huolto

Keittotason huolto

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisimien ei ole näkyvissä.

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

Kuva 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 18a - 18b

Metalliritilän puhdistus:

Metalliritilän puhdistamiseen suositellaan käsinpesua käyttämällä yksinomaan vettä ja neutraalia saippuaa.

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

Kuva. 15

Aktiivihilisuodatin - Keraaminen

(Vain suodattava versio)


Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

Tuote on varustettu hajusuodattinsarjalla. Suodatinten kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:iseen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatustehon 5 vuodeksi.

Varoitus! Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

5.2 Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
ERR03 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) kytkeytyminen havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta, ota mahdolliset esineet pois keittotason päältä.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ...)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan “Vianetsintä” ohjeiden mukaan.
2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler:

Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er:

- **Sikrere:** lavere overflatetemperatur i glasset.
- **Raskere:** kortere oppvarmingstid.
- **Mer presis:** induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.
- **Mer effektiv:** 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

Vær oppmerksom! Ikke sett varme kjeler eller stekepanner på metallristen.

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- beholdere som ikke har en fullstendig flat bunn.
- metalliske beholdere med emaljert bunn.
- beholdere med ru overflate, som kan skrape opp kokeplaten overflate.
- ikke plasser varme gryter eller panner på kontrollpanelets overflate

2.1.1 Fø eksisterende beholdere

Induksjon bruker magnetisme for å generere varme. Beholderne må derfor inneholde jern. Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes.

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

VIKTIG: hvis grytene/kjelene ikke har riktig diameter i forhold til de forskjellige platene, vil disse ikke slå seg på.

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

Fig. 19

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun kjeler og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlaging når dette er mulig
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.

- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden

- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig. 7

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. **Fig. 7c**

Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ! Bruk et så kort rør som mulig.
- ! Bruk en rørrkanal med så få bøyger som mulig (maksimal kurve: 90°).
- ! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.



Filterversjon

Fig. 8

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

Produktet leveres med fire keramiske filterpatroner (aktive karboner) med ekstrem høy ytelse. De keramiske filtrene er nyskapende modulære karbonfiltere (det henvises til håndboken Vedlikehold - Aktivt karbonfilter).

Filtrenes kjemiske og fysiske egenskaper gjør at luftfjerningen kan utføres ved høy ytelse og med en forhøyet mekanisk motstand.

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. **Fig. 13b**

3. Installasjon

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er blitt pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Av transporthensyn må det kontrolleres at det ikke finnes restmateriale inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt fjernes og tas vare på.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platetoppen settes inn.

VIKTIG: Bruk et enkomponents tetningslim (**S**) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (.f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

Fig. 1b

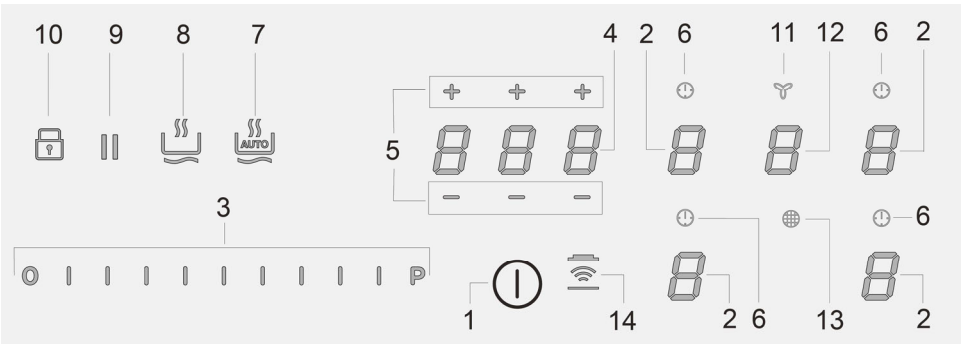
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammehemmende
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

4. Funksjon

Kontrollpanel

Merknad: For å bruke kontrollene er det tilstrekkelig å berøre (trykke på) de tilhørende symbolene.



Taster/Skjerm

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF koketopp/avtrekk | 8. Aktivering av Warming Function |
| 2. Valg av kokesone
Display for kokesoner | 9. Pause |
| 3. Økning/Minsking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke | 10. Key Lock (Tastelås) |
| 4. Innkobling av Timer "STAND_ALONE"
Display: Timer "STAND_ALONE" / Timer Kokesoner | 11. Indikator for aktivt avtrekk
Innkobling av Indikator for Filtertiltetting |
| 5. Økning/Minsking av tid for Timer "STAND_ALONE"/ Timer Kokesoner | 12. Valg/Innkobling av avtrekk
Display for Avtrekk
Skjerm tiltetting Kull-/keramisk filter – Fettfilter |
| 6. Innkobling av Timer Kokesoner
Aktiv Indikator Timer Kokesoner | 13. Nullstilling av Filtertiltetting |
| 7. Innkobling av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) | 14. Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk |

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN


Før man starter:

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav.

Av denne grunn:

• **Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.**


• I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

 **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv.

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	
Funksjonen "Warming Function" er blitt aktivert	
Låsefunksjonen Lock er innkoblet	
Pausefunksjon	
Automatisk oppvarmingsfunksjon	

Koketoppens egenskaper

● Safe Activation (sikker igangsetting)

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)

Produktet leser av gryter/kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

● Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.


● Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme angis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, med symbolet "H".

Maskinfunksjon

Merknad: For å aktivere en funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen.

● Tenning

Trykk (stryk over) kort  (1) koketopp/avtrekk; Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen  for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Valg av kokesoner

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

● Power Level (effektnivå)

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:


mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (2)

For å oppnå en konstant kokekraft og unngå kraftregulering (kraftøkingsreduksjon), bruk en varmeinnstilling høyere enn 7.

● Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået ) som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået ) og koble inn Power Booster (effektforsterkeren)

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (2) med symbolet "P".

Merknad: de fremre kokesonene har ikke tidsinnstilt forsterkernivå; for å deaktivere Power Booster (effektforsterkeren). På disse områdene, stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** for å minske effektnivået.

● Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• trykk på  (10)

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens

Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet  blinke for

å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gripe inn på koketoppen.

● Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)

Funksjonen for Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten.

Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.


Aktivering:

- fra den tente kokesonen, trykk på  (7)
- På Display (2) vises en blinkende "A", som veksles med effekten som er stilt inn for kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) forblir aktiv, med den nye temperaturinnstillingen;


Ved å minske effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat (automatisk varming) deaktiveres.

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet

 (7) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sone, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sone den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).


Varmefunksjon


Varmefunksjon er en kontrollfunksjon som brukes til å holde varmen ved konstant temperatur og optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede tilberedte retter varme. Varmefunksjonen

aktivteres første gang man trykker på tasten  I displayet (2) til sone hvor varmfunksjonen er aktivert vil

symbolet  vises

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet

 (8) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sone, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sone den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2)

• Trykk nok en gang på  (8) for å koble ut og slukke, inntil nivået som vises i Display (2) bringes til "0".

Merk: Hvis varmfunksjonen brukes i flere soner samtidig, må man først velge ønsket sone via Valgsonen (2);

Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av Valglinjen (3), ved å sette Power Level (effektnivået) på "0".

● Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

- trykk på "||" (9)
- en blinkende "||" vises på display (2)

For å deaktivere funksjonen:

- trykk på "||" (9) Valglinjen (3) tennes
- trykk/stryk over Valglinjen (3) for å deaktivere funksjonen.

Merk: Deaktivering gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.



Merk: Hvis denne Pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

Merknad: Pausefunksjonen har ingen innvirkning på avtreknet.

● Timer "STAND ALONE"

Timer er en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekksonen).

Timer'en settes i gang ved å trykke på Sone/Display (4)

Bruk symbolene   (5) for å stille inn varighet for Timer, som vises i Sone/Display (4)

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

Timer'ens format er 

- 0. For timene

- 00 For minuttene

Merknad: Timeren kan programmeres til maksimalt 1 time og 59 minutter

I Sone/Display (4) vises tiden som gjenstår;

Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

Merknad: i visningen av nedtellingen, for en tid mindre enn 10 minutter, vil følgende format vises:




- 0. minutter

- 00 sekunder

med punktum lysende fast

Hvordan slå av Timer'en:

• velg Sone/Display (4)

• still inn varigheten av Timer på , ved hjelp av   (5)

Merknad: Hvis induksjonstoppen slår seg av mens timeren er aktivert, vil denne fortsette tellingen inntil den innstilte tiden løper ut. Hvis man ønsker å stanse timeren manuelt må man først slå på induksjonstoppen igjen, og deretter følge anvisningene som er gjengitt ovenfor for å slå den av.

● Timer Kokesoner

Funksjonen Timer for Kokesoner er en nedtellingsfunksjon som der er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone.



Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.


Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner

Stryk over (trykk) området for Valg/Display (2)

(power level (effektnivå) ≠ 0)

• Trykk på  (6) gjeldende kokesonen

• Bruk symbolene   (5) for å stille inn varighet for Timer, som vises i Sone/Display (4);

Under innstilling vil symbolet  (6) blinke

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at Timer'en for Kokesonen settes i gang.



Merknad: Ved å trykke på nytt, lenge, på (6), vil Timer'en for Kokesonen nullstilles.

Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

Merk: Hver sone kan ha forskjellige tidsinnstillinger. I displayet (4) vil det vises en nedtelling for den sone som er valgt.

Hvis ingen sone er valgt og STAND ALONE tidsmåleren ikke er aktiv, vil tidsmåleren som er nærmest utløp gis prioritet.

Hvis ingen sone er valgt og STAND ALONE tidsmåleren er aktiv, vil denne alltid gis prioritet, selv om andre tidsmålere er nærmere utløp.

Måten nedtellingen vises på er identisk med "STAND-ALONE" tidsmåleren (se forrige paragraf "STAND ALONE" tidsmåler)

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.


Howdan slå av Timer'en:

- velg kokesonen (2)
- still inn varigheten av Timer på 000, ved hjelp av **- +** (5).


● Power Limitation (effektbegrensner)


Med funksjonen Power Limitation (effektbegrensner) kan man stille inn produktfunksjonen slik at effektforbruket begrenses.

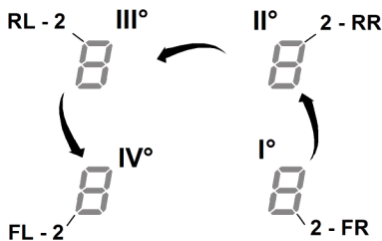
Merk: innstillingen må gjøres når platetoppen er avslått, uten å

trykke på knappen  (1), når platetoppen kobles til strømforsyningen, eller når strømforsyningen slås på, innen to minutter er gått.


For å stille inn Power Limitation (effektbegrensner):

- trykk på  (som vil blinke i kun 2 minutter etter at strømforsyningen er blitt slått på)

- hold inne  og trykk deretter inn alle områdene på kokesonens **Valg/Display (2)** hver for seg, med utgangspunkt i sonen foran til høyre (FR)



- for hvert kort trykk vil de skilles ut et kort akustisk signal
- når man har trykket på alle **Display (2)**, kan man slippe opp

tasten 
- **Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL)** viser i vekslende sekvens symbolene "C" og "0", noe som betyr at man kan foreta innstillingen: velg Display (2-RL)

bla i **Valglinjen (3)**, inntil Displayet viser symbolene "C" og "8", og Display (**2-FL**) viser den aktuelle innstillingen**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW


2 = 3,1 KW

** som standard er innstillingen satt til 7,4 KW

For å endre innstillingen i Power Limitation (Effektbegrensner)

- trykk på **Displayet (2) foran til venstre (FL)**

- bla deretter i **Valglinjen (3)** for å foreta en ny innstilling

- for å lagre valget trykker man på tasten  (1), i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt programmert.

● Bridge-soner


Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektivitet. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjøler.

Man kan bruke kokesonen i front "**Master**" samtidig med kokesonen bak "**Sekundær**"

(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke

- i **Displayet (2)** i den "**Sekundære**" platesonen vises symbolet 

- man kan bruke **Valglinjen (3)** for å stille inn **aktuell driftseffekt** som deretter vil vises i **displayet (2)** i "**Master**"-platesonen.

- for å deaktivere **Bridge-funksjonen** følger man samme prosedyre som for aktiveringen

Merk: Platesone-Timer som er aktiv sammen med Bridge-funksjonen vil føre til at begge platesonene slår seg av automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkelt kombinert platesone.

BRUK AV AVTREKKET

● Tenning

Trykk (stryk over) kort  (1) kort koketopp/avtrekk; Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen på  (1) for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Slå på avtrekket:

Stryk over (trykk) **Valgområdet (12)** for å koble inn avtrekket.

● Hastighet (effekt) for avtrekksviften:

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt)

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:

mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for

Valg/Display (12)

● Power Booster (effektforsterker)

Produktet er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (forbi nivå 3)

- **Power Booster (effektforsterkeren) 1** : tidsinnstilt i 15 minutter

- **Power Booster (effektforsterkeren) 2** : tidsinnstilt i 5 minutter

Deretter går effektnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og

koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren)


Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for

Valg/Display (12) med tallet 4 som blinker.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og

koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet "

 som blinker.

● Automatisk drift

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved

å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk på  (14)


Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1**

til 3 fra valglinjen (3), vil den automatiske driften avbrytes;

Dersom man derimot velger **Power Boster (effektforsterkeren)**,

vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I

mellomtiden forblir symbolet "" blinkende.

Merk: hvis koketoppen slås av mens **Automatisk funksjon** er

aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● Indikator for Filtertiltetting

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:


Luktfiltre i kull/keramikk "" (13) tennes

Fettfilter "" (13) blinker

Merknad: Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivere indikator for filtermetning")

● Reset av indikator for filtermetning


Etter å ha foretatt vedlikehold av filterne (fett og/eller kull/keramikk)

trykk lenge på "" (13); slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.


● Aktivere indikator for filtermetning

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med  (1);

- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**

- Hold lenge inne "" (11) til bokstavene "F" – "G" som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.


F = Luktfiltre i kull/keramikk

G = Fettfilter

Luktfiltre i kull/keramikk

– Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "F" kommer til syne.


– Trykk "" (13) – blinkende lys

– Hold på nytt "" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfiltret i kull/keramikk

Fettfilter

– Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "G" kommer til syne.

– Trykk "" (13) – fastlysende

– Hold på nytt "" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfiltret i kull/keramikk

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

- **Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.**

- **Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

OBS!

- kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.

- Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

4.1 Tabeller over effektnivå

Effektnivå	Type matlaging	Hvilket nivå som skal benyttes (dette er bare en henvisning, egen erfaring og kokevaner gjelder også)	
Maksimal effekt	Boost	Hurtig oppvarming	Ideell for å varme opp mat på kort tid, spesielt hurtigkoking av vann eller andre væsker som skal varmes raskt opp
	8-9	Steke- koke	Ideell for å brune mat, starte en koking, steke frosne varer
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde kraftig koking, koke og grille (på kort tid, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Ideell for å brune mat, opprettholde en svak koking, koke og grille (over middels tid, 10-20 minutter), forhåndsvarme utstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Ideell for å lage gryteretter, holde delikat mat på svak varme, koke (over lengre tid). Blande pasta
	3-4	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk), blande pasta
	2-3	Koke - koke opp - koke tykt - blande	Ideell for mat som trenger lang koketid (volum på mindre enn en liter: ris, sauser, steker, fisk) og som inneholder væske (f.eks. vann, vin, kraft, melk)
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å myke opp smør, smelte sjokolade, tine små produkter
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Ideell for å holde nylagde og små porsjoner varme, eller holde tallerken varm og blande i risotto
OFF	Null effekt	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4.2 Koketabeller

Type mat	Retter eller type matlaging	Effektnivå og fremgangsmåte for matlaging			
		Første fase	Effekt	Andre fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking av pasta og opprettholdelse av koking	5-6
	Risotto	Surring av grønnsaker og ris	7-8	Koking	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	6-7
	Stekte	Oppvarming av olje	9	Steking	8-9
	Sauterte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	6-7
	Stuete	Oppvarming av tilbehør	7-8	Koking	3-4
	Stekte	Oppvarming av tilbehør	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Steik	Bruning av kjøtt med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Surring	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	4-5
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
Fisk	Grillstekt	Oppvarming av gryte	7-8	Koking	7-8
	Koking i saus/stuet	Surring i olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	7-8	Koking	3-4
	Stekt	Oppvarming av olje eller annet fett	8-9	Steking	7-8
Egg	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	6-7
	Omelett	Oppvarming av stekepanne med smør eller annet fett	6	Koking	5-6
	bløtkokt/hardkokt	Oppvarming av vann	Booster-9	Koking	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av stekepanne med smør	6	Koking	6-7
Sauser	Tomatsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Kjøttsaus	Surring med olje (bruk effekt 6 hvis det brukes smør)	6-7	Koking	3-4
	Hvit saus	Forberedelse av basen (smeltet smør og hvetemel)	5-6	Kok forsiktig opp	3-4
Kaker, kremer	Vaniljekrem	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	4-5
	Pudding	Koke opp melken	4-5	Opprettholde en svak koking	2-3
	Risgrøt	Oppvarming av melk	5-6	Opprettholde en svak koking	2-3

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

Fig.16

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

Fig.18a - 18b

Rengjøring av metallristen:

Det anbefales å rengjøre metallristen for hånd, utelukkende med vann og skånsomt vaskemiddel.

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man **KUN** bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. **IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!**

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i

metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Fig. 15

Aktivt Karbonfilter - Keramisk (Kun for filterversjon)


Absorberer vond lukt fra matlaging.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Produktet er utstyrt med en serie luftfilter. Filtrene settes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luftfiltrene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

Vær oppmerksom! Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

5.2 Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
ERR03 + lydsignal 	Varsler om en kontinuerlige (permanent) aktivering av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder.	Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, brukergrensesnitt over.	Rengjør overflaten og ta bort eventuelle gjenstander fra platene.
Før alle andre feilsignaler (E ... U ...)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

2. Brug

Brug af kogeplade

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- **Mere sikker:** Lavere temperaturer på glasoverfladen.
- **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid.
- **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring
- **Mere effektiv:** 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

Advarsel! Anbring ikke varme gryder eller pander oven på metalgrillen.

2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for Vigtigt:



For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, brug aldrig:

- beholdere, hvor bunden ikke er helt flad.
- metalbeholdere med emaljeret bund.
- beholdere med grov bund, for at undgå at ridse pladens overflade.
- Anbring desuden aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

Stegning ved induktion anvender det magnetiske princip for at generere varme. Beholderne skal derfor indeholde jern. Det er muligt at kontrollere, om grydematerialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til stegning ved induktion.

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

VIGTIGT: Hvis gryderne ikke er af korrekt størrelse, tændes kogezoneerne ikke.

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

Fig. 19

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Bruge pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezonens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt

- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.

- Bruge trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere

- Anbring gryden midt på den pågældende kogezone tegnet på kogepladen.

Brug af sugesugerapparat Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



Udsugningsudgave

Fig.7

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen. **Fig.7c**

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange). Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ⚠ Brug så kort en kanal som muligt.
- ⚠ Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ⚠ Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 8

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage i rummet.

Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Indpakningen indeholder allerede fire sæt keramiske filtre med aktivt kul, der sikrer optimale ydelser. De keramiske filtre er innoverende, modulære kulfiltre, der er genvindelige (der henvises til denne manual i afsnittet Vedligeholdelse – Filtre med aktivt kul).

De kemisk-fysiske egenskaber gør det muligt at opnå en høj lugtopsnings effektivitet og en høj mekanisk modstandsevne-

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen. **Fig. 13b**

3. Installering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal forhandleren eller vores kundeservice kontaktes, før installationen påbegyndes.
- Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten. Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.

VIGTIGT: Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

Fig. 1b

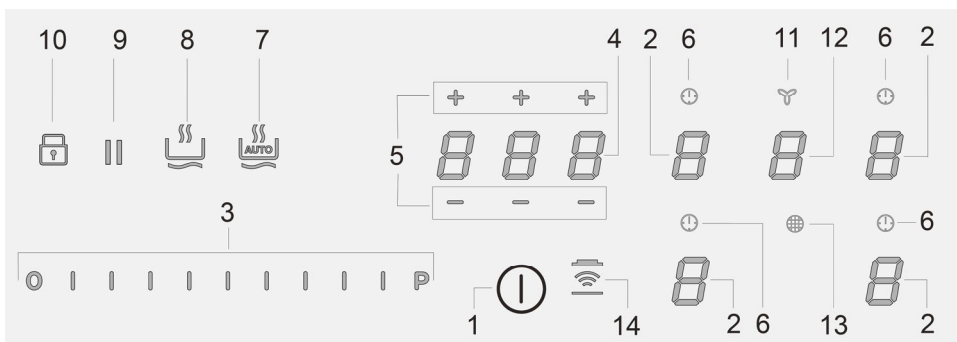
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer:

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

4. Funktion

Kontrolpanel

Bemærk: For at vælge styringerne skal du blot berøre (trykke på) de symboler, der viser de enkelte styringer.



Taster / Display

- | | |
|--|---|
| 1. ON/OFF (TIL/FRA) på kogeplader/emhætte | 8. Aktivering af opvarmningsfunktion |
| 2. Valg af kogezone
Kogezonens display | 9. Pause |
| 3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke | 10. Key Lock (Tastblokering) |
| 4. Aktivering af timer "STAND_ALONE" ("INGEN VALGT")
Display : Timer "STAND_ALONE (INGEN VALGT)" / Timer kogezone | 11. Indikator for aktiv udsugning
Aktivering af indikator for filtermætning |
| 5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone | 12. Valg/aktivering af emhætte
Sugeapparatets display
Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter |
| 6. Aktivering af timer for kogezone
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone) | 13. Nulstil mætningsgrad for filtre |
| 7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatich Heat Up) | 14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion |

BRUG AF KOGEPLADE


Det skal du vide, før du starter:

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter.

Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**





• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

 **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	
"Opvarmningsfunktion" aktiv	
Funktionen "Lock" (Lås) er aktiveret	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	A

Kogepladens specifikationer

● Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

● Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryde på kogezone.

● Safety Shut Down (Sikkerheds-slukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.


● Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone.

● Tænding

Tryk (stryg) let på  kogeplade/emhætte; fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

VIKTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Valg af kogezone

Stryg (tryk) på det område i Valg/Display (2), som svarer til den ønskede kogezone.

● Power Level (Effektniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer
Stryg med fingrene langs Vælgerlinjen (3):
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet;
Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (2)
For at opnå en vedvarende stegestyrke og for at undgå, at styrken justeres automatisk (øgning-reducering af styrke), anvend en varmeindstilling, der er højere end 7.

● Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs Vælgerlinjen (3) (til efter niveau 9), og aktiver Power Booster (Effektbooster)
Effektbooster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet "P".

Bemærk: Kogezone foran har ikke timerstyret booster; i disse områder deaktiveres effektboosteren ved at stryge og føre fingeren langs Vælgerlinjen (3) for at mindske effektniveauet.

● Key Lock (Tastblokering)


Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på  (10)

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: Hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens


tasdblokeringen er aktiv, så blinker symbolet  for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

● **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.

Denne funktion er disponibel for effektiveauerne 1 - 8.


Aktivering:

- I den tændte kogezone trykkes på  (7)
- I displayet (2) vises en "A", som blinker skiftevis med effektiveauet, som er indstillet for kogezone

Når effektiveauet øges for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.


Når effektiveauet sænkes for kogezone: Den automatiske opvarmningsfunktion slukker.

Bemærk: Hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder

symbolet  (7) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone; funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktiv, sådan som vist i displayet (2)


Opvarmningsfunktion


Opvarmningsfunktion er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur på et optimeret styrkeniveau der er ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Opvarmningsfunktionen aktiveres ved første tryk

på tasten  Display (2) for zonen, som arbejder i Opvarmningsfunktion, viser

symbolet 

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder

symbolet  (8) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktiv, sådan som vist i displayet (2)

• Tryk igen på  (8) for at deaktivere og slukke, indtil niveauet som vises i Display (2) er på "0".

Bemærk: hvis flere zoner arbejder i Opvarmningsfunktion, skal man først vælge den ønskede zone med Vælgerzonen (2); funktionen kan også deaktiveres med Vælgerlinjen (3), ved at bringe Effektiveauet til "0".


● **Pause**

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- Tryk på "||" (9)
- "||" blinker i displayet (2)

Inaktivering af funktionen:

- Tryk på  (9) Vælgerlinjen (3) tænder
- Tryk/stryk på Vælgerlinjen (3) for at deaktivere funktionen

Bemærk: Deaktivering genopreter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.



Bemærk: Hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

Bemærk: Pausefunktionen har ingen effekt på udsagningsfunktionen


● **Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**


Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezone (og af udsagningszonen).


Timeren aktiveres ved at trykke på Zone/Display (4)

Brug symbolerne   (5) til at indstille tiden for funktionen Timer, som benyttes i Zone/Display (4)

Bemærk: Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timerens format er 

-  for timerne


-  for minutterne

Bemærk: timeren kan maks. indstilles til 1t og 59min

I Zone/Display (4) vises den resterende tid; når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

Bemærk: Når der rester mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

-  minutter

-  sekunder

med et fast lyspunkt

Sådan slukkes timeren:

- Vælg Zone/Display (4)
- Indstil varigheden for Timer til , ved hjælp af   (5)


Bemærk: Hvis induktionspladen slukker mens timeren er aktiv, fortsætter timeren tællingen til den indstillede tid er afsluttet, hvis man ønsker at standse timeren manuelt, er det nødvendigt igen at tænde for pladen og følge anvisningerne til timerens slukning angivet for oven.

● **Timer kogezone**

Funktionen Timer kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering af funktionen Timer kogezone

- Stryk (tryk) på området Valg/Display (2) (effektiveau $\neq 0$)

- Tryk på  (6) for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne **—** **+** (5) til at indstille tiden for funktionen Timer, som benyttes i **Zone/Display (4)**;

under indstillingen blinker symbolet  (6)

Bemærk: Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezone er aktiveret.

Bemærk: Ved at trykke længe på  (6), nulstilles timeren for kogezone

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezone.

Bemærk: Hver kogezone kan have en Timer indstillet, der er forskellig fra de andre. I displayet (4) vises nedtællingen for den aktuelt valgte kogezone;

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og STAND ALONE-timeren ikke er aktiveret, vises den timer, der er tættest på at udløbe.

Hvis der ikke er valgt nogen kogezone, og STAND ALONE-timeren er aktiveret, prioriteres visning af denne timer i forhold til den timer, der er tættest på at udløbe.

Visningsstilstanden for nedtællingen er den samme som for "STAND-ALONE"-timeren (se forrige afsnit "STAND ALONE"-timer)

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydssignal og kogezone slukker.

Sådan slukkes timeren:


• Vælg kogezone (2)

• Indstil varigheden for Timer til **000**, ved hjælp af **—** **+** (5).


Power Limitation (Effektbegrænsning)

Funktionen Power Limitation (Effektbegrænsning) gør det muligt at indstille produktets drift og at begrænse den maksimale opsuugning.

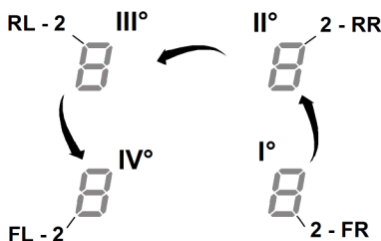
Bemærk: Justeringen foretages med slukket kogeplade, **uden** at

trykke på tasten  (1), når kogepladen forbindes til netværket, eller når den genkobles til selve netværket, inden for de efterfølgende 2 minutter.

For at indstille Power Limitation (Effektbegrænsning):

- tryk på  (der blinker udelukkende i de første 2 minutter startende fra produktets forsyning)

- med  stadig trykket ned, tryk, en ad gangen, på alle områderne for **Valg / Display (2)** af kogezoneerne mod uret, startende fra den forreste højre del (FR)



- for hvert tryk, udsendes et kort akustisk signal
- efter at **alle Display (2) tasterne** er trykket ned, er det muligt at

slippe tasten  på dette tidspunkt:

- Viser **Display (2) i det bagerste venstre område (RL)** skiftevis symbolerne "C" og "0", der angiver, at det er muligt at foretage justeringen: Vælg displayet (2-RL)

Bladr op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, indtil Displayet viser symbolerne "C" og "8", Displayet (2-FL) viser den aktuelle justering**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW


2 = 3,1 KW

**standardindstillingen er på 7,4 KW

For at ændre Power Limitation (Effektbegrænsning) indstillingen

- tryk på **Display (2) i det forreste venstre område (FL)**

- bladr derefter op eller ned i **Valgsøjlen (3)**, for at indstille den nye justering

- for at gemme det indstillede valg, tryk på tasten  (1) i 2 sekunder. Et langvarigt akustisk signal bekræfter, at justeringen lykkedes.

● **Bridge Zones**

Kogezoneerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at anvende den frontale kogezone "Master" sammen med den bagved - den "Sekundære"

(for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezone samtidigt

- på **Display (2)** i kogezone "Sekundære" vises symbolet "7"


- vha. **Vælgerlinjen (3)** kan du nu indstille Driftsniveauet (Effekt), som vil blive vist på **Display (2)** i kogezone "Master"

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå **Funktionen Bridge** fra

Bemærk: **Timeren kogezone**, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezone slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret område.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

Tryk (stryg) let på  kogeplade/emhætte; fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på  for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Sådan tændes emhætten:

Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

● Udsugningshastighed (effekt):

Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (12)

● Power Booster

Produktet er udstyret med to ekstra effekt-niveauer (ud over niveau tre)

- **Power Booster (Effektbooster) 1:** tidsbegrænset til 15 min.

- **Power Booster (Effektbooster) 2:** tidsbegrænset til 5 min.

hvorefter effekten skifter til den niveau, som var indstillet forinden.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktiver Power Booster (Effektbooster) 1

Power Booster-niveauet 1 er angivet i området Valg/Display (12) ved at tallet "4" blinker

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktiver Power Booster (Effektbooster) 2

Power Booster-niveauet 2 er angivet i området Valg/Display (12) ved at symbolet "P" blinker

● Automatisk drift

Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten

udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrestre suges ud.

For at aktivere denne funktion:


Tryk på  (14)

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3 i Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion,

hvis man i stedet vælger **Power Boster (Effektbooster)**

genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er

afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet .

Bemærk: hvis pladen slukkes med **automatisk funktion** aktiv, slukker udsugningen automatisk og gradvist.

● Indikator for filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrernes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltere  (13) tænder

Fedtfilter  (13) blinker

Bemærk: Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")

● Nulstilling af filtermætning


Når vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er


afsluttet trykkes længe på  (13); slukker og genstarter indikator-tællingen.

● Aktivering af indikator for filtermætning

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**


- tryk længe på  (11) indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne "F" – "G", som blinker skiftevis

F = Kul-/keramisk lugtfilter

G = Fedtfilter

Kul-/keramiske lugtfiltere


– Tryk på **Display (12)** når bogstavet "F" vises

– Tryk på  (13) – lampen blinker

– Tryk igen længe på  (11) for at **bekræfte aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltere**

Fedtfilter

– Tryk på **Display (12)** når bogstavet "G" vises

– Tryk på  (13) – lampen lyser fast

– Tryk igen længe på  (11) for at **bekræfte aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

- Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.
- KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med

apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ:

- KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).
- producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

4.1 Effekttabel

Effektniveau		Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideale per soffriggere, mantere bolliture leggere, cuocere e grillare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	Effekt nul	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4.2 Tilberedningstabell

Fødevarer type	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtstegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gyldne	7-8
Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
	Grydesteg	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingsredienter (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplad

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarselsslampen ikke længere er synlig.

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig.16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

Fig.18a - 18b

Rengøring af metalgrillen:

For at rengøre metalgrillen anbefales det, at det vaskes i hånden ved kun at bruge mild sæbe og vand.

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfiler

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive

misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Fig. 15

Filter Med Aktivt Kul - Keramik (Udelukkende til filtrerende udgave)


Opfanger lugt fra madlavning

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterne kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

Advarsel! Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

5.2 Fejlfinding

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
FEJL03 + lydsignal 	En kontinuerlig (uafbrudt) aktivering af tasten er detekteret. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkengrej oven på brugerens grænseflade.	Rengør overfladen og fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaleringer (E ... U ...)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

