

Model : Phantom Mini F
 Phantom Mini A



GB

INSTRUCTIONS ON MOUNTING AND USE

DK

MONTERINGS- OG BRUGSVEJLEDNING

NO

INSTALLASJONS INSTRUKSJONER OG BRUK

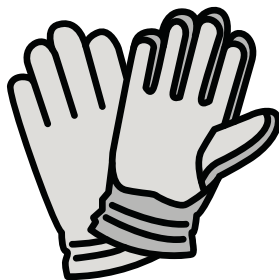
SV

MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNINGAR

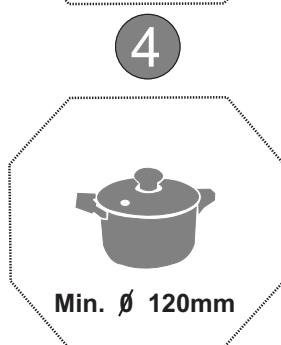
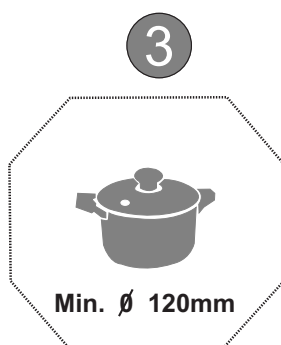
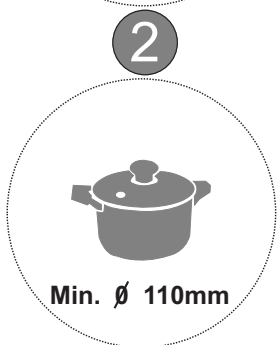
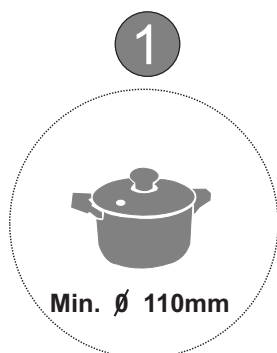
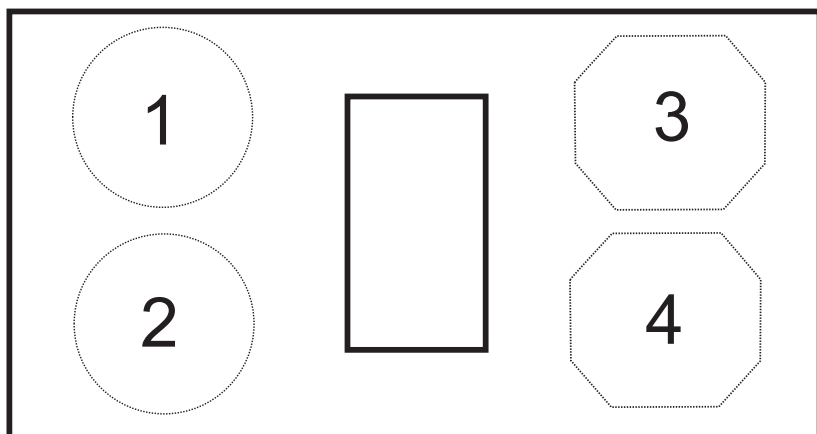
FIN

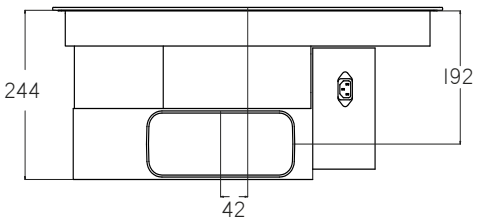
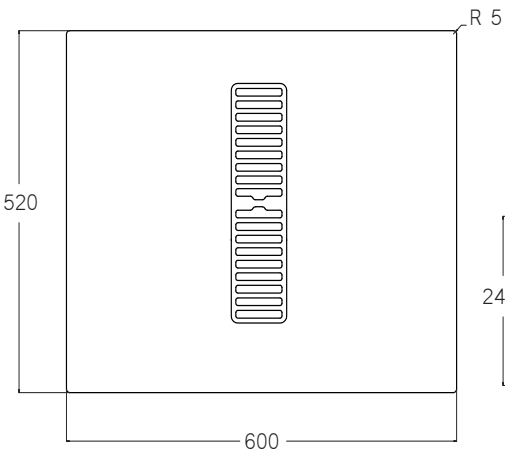
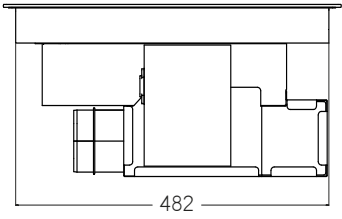
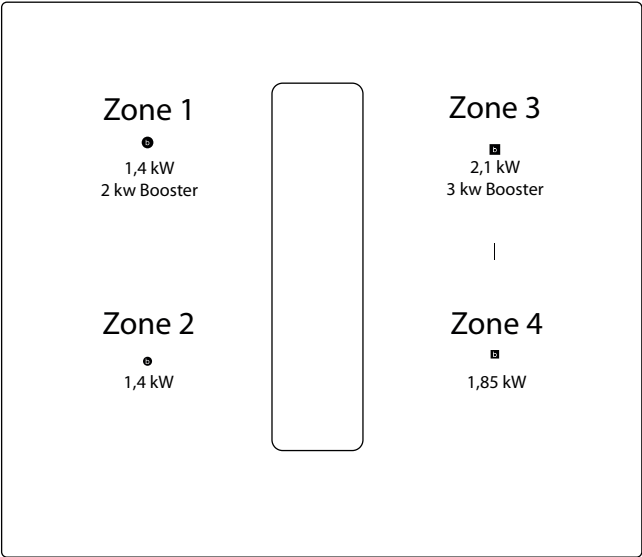
ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEET

eico



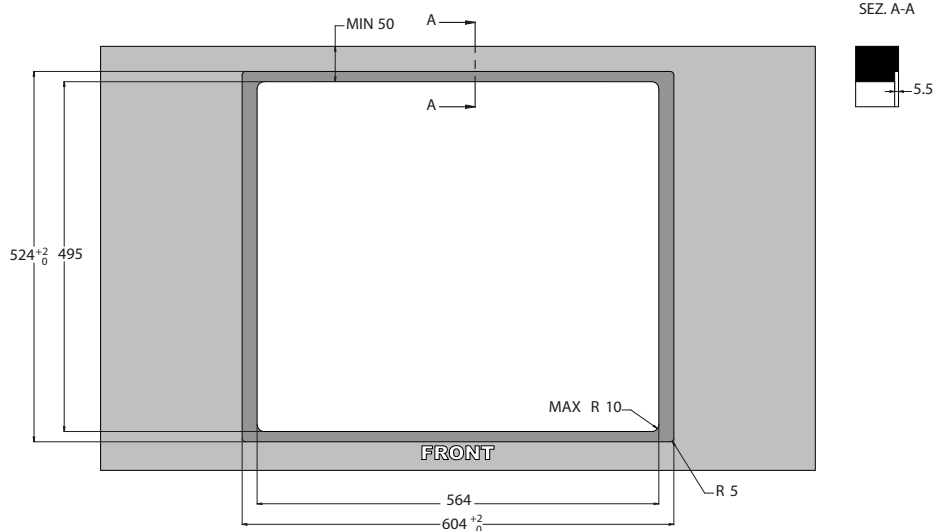
- IT *Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro*
- EN *Always wear work gloves for all installation and maintenance operations*
- DE *Bei allen Installations- und Instandhaltungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.*
- FR *Munissez-vous de gants de travail avant d'effectuer toute opération d'installation et d'entretien.*
- NL *Draag bij alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden werkhandschoenen.*
- ES *Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar utilizando guantes de trabajo.*
- PT *Para todas as operações de instalação e manutenção, utilize luvas adequadas para este tipo de atividade*
- GR *Πάντοτε να φοράτε γάντια εργασίας για όλες τις επεμβάσεις εγκατάστασης και συντήρησης.*
- SV *Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhåll.*
- FI *Käytä asennus- ja huoltotöissä suojakäsineitä.*
- NO *Ved alle installasjonsprosedyrer og alt vedlikehold av ventilatoren må man bruke arbeidshansker*
- DA *Ved alle installations- og vedligeholdelsesindgreb skal der bæres arbejdshandsker.*
- PL *Wszelkie czynności montażowe i konserwacyjne wykonywać w rękawicach ochronnych.*
- CZ *Při všech instalačních a údržbových pracích používejte pracovní rukavice*
- SK *Pri všetkých inštalačných a údržbárskych prácach používajte ochranné pracovné rukavice.*
- HU *Valamennyi üzembe helyezési és karbantartási művelethez használnjon védőkesztyűt*
- BG *за всички операции по инсталиране и техническо обслужване използвайте работни ръкавици.*
- RO *Pentru toate operațiile de instalare și întreținere utilizați mănuși de protecție.*



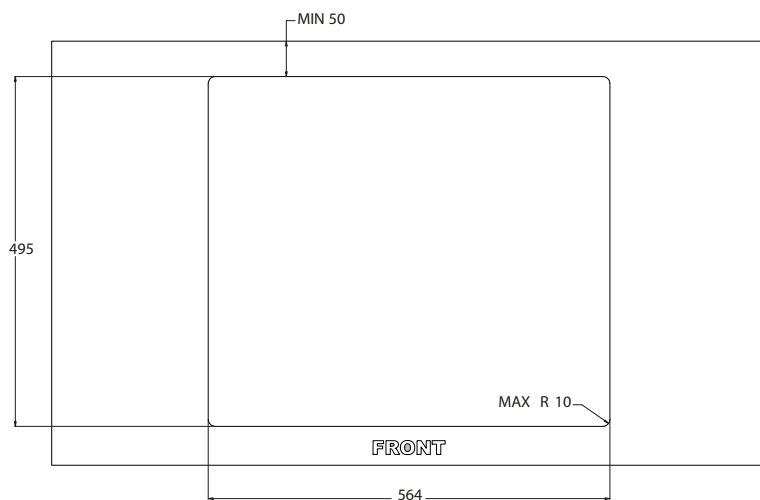


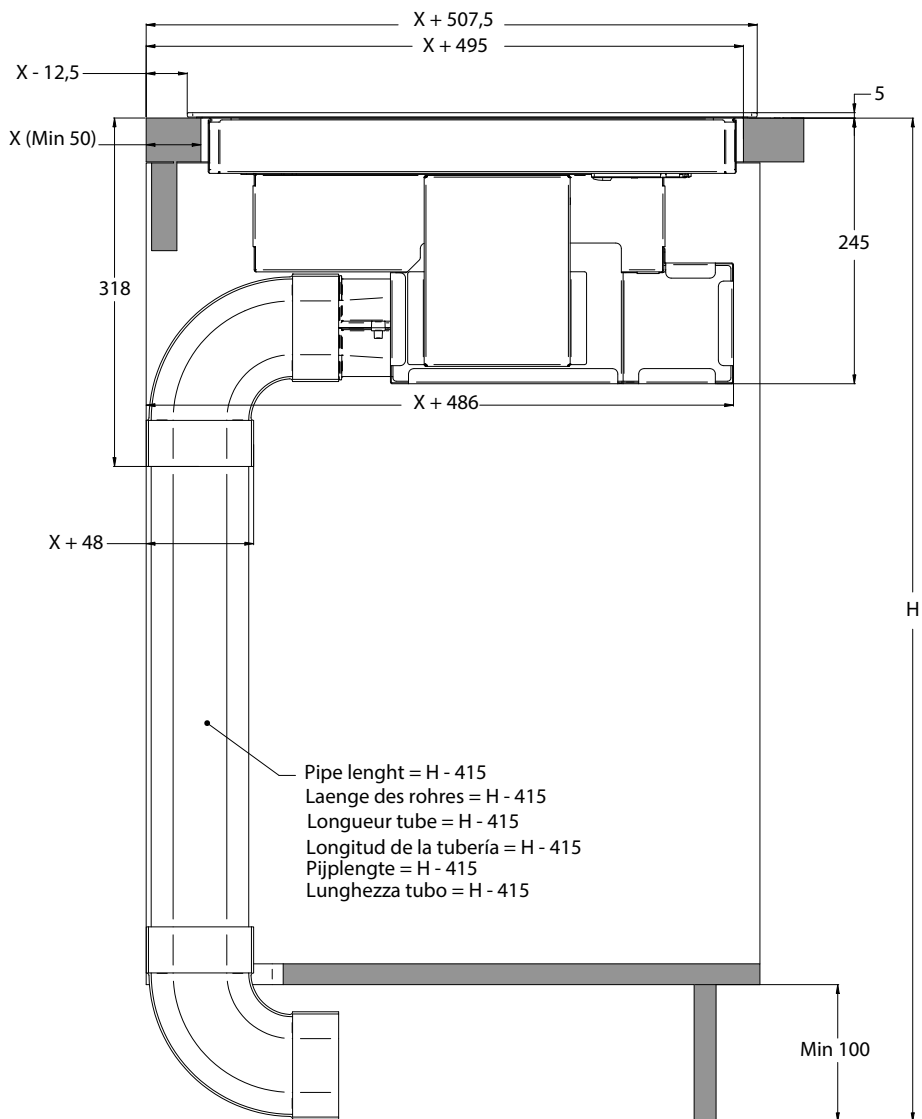
Phantom Mini F Phantom Mini A

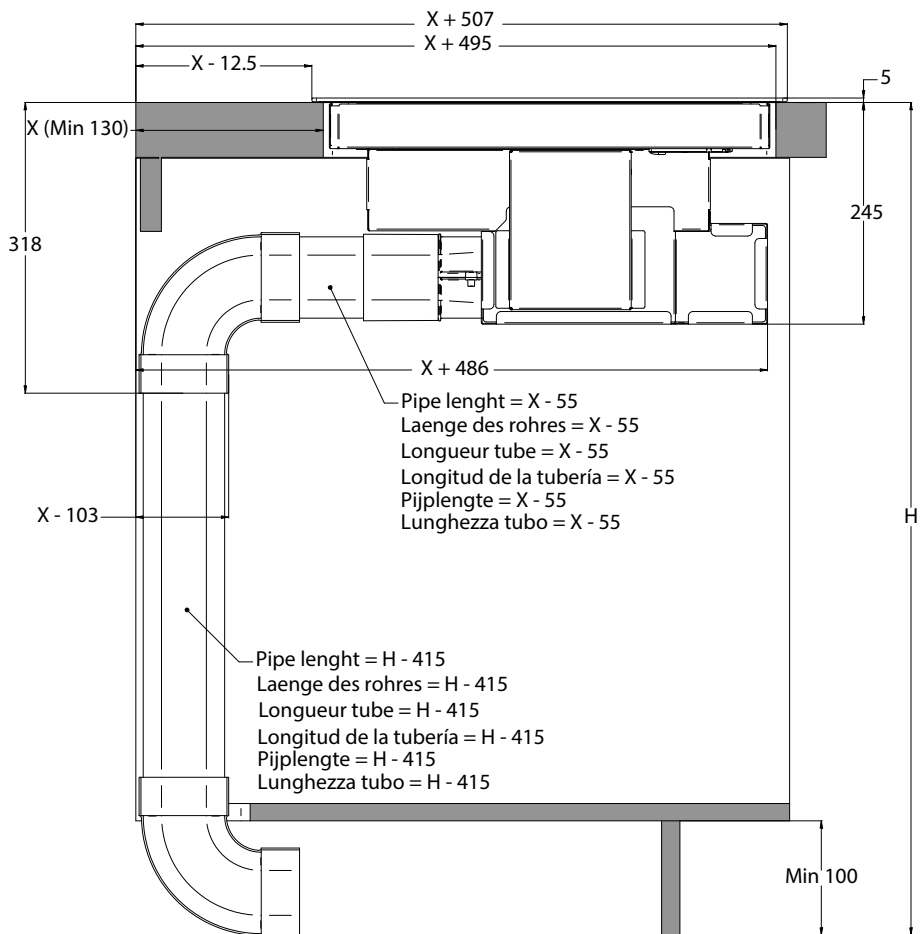
INSTALLATION FLUSH TOP

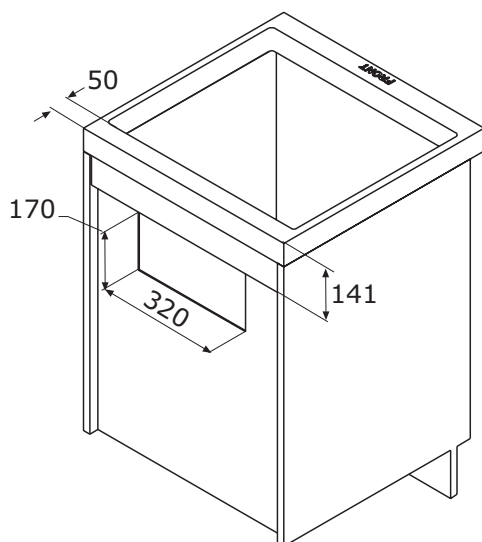
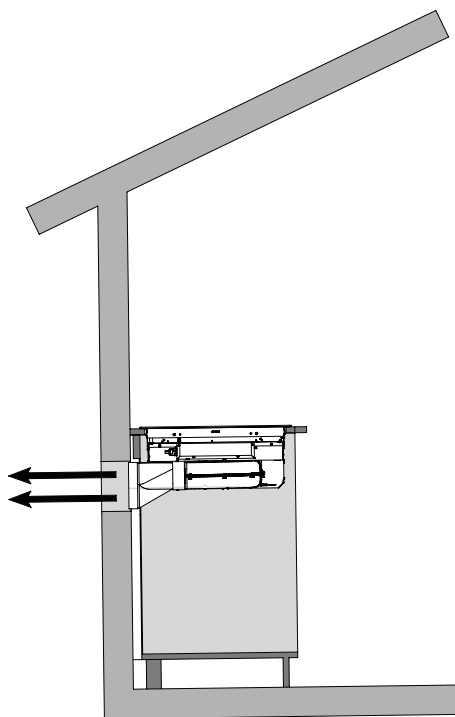


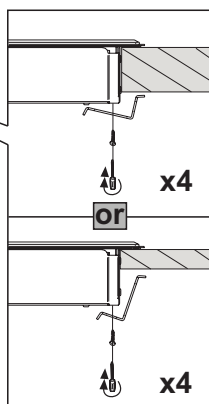
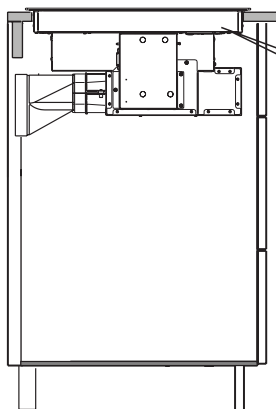
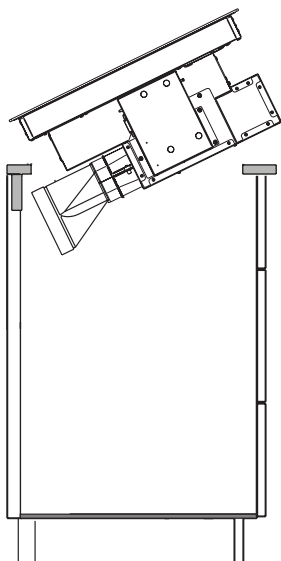
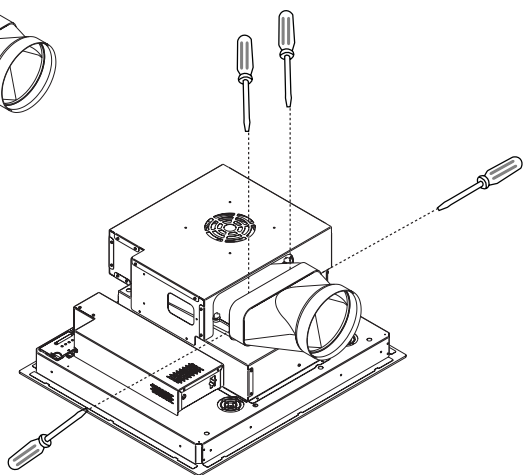
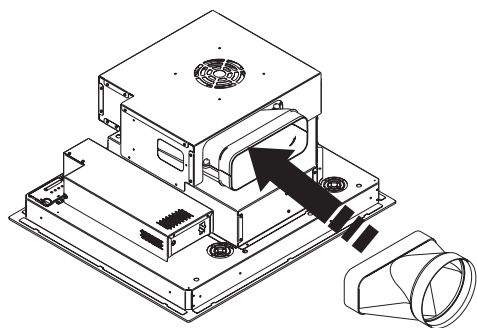
INSTALLATION STANDARD

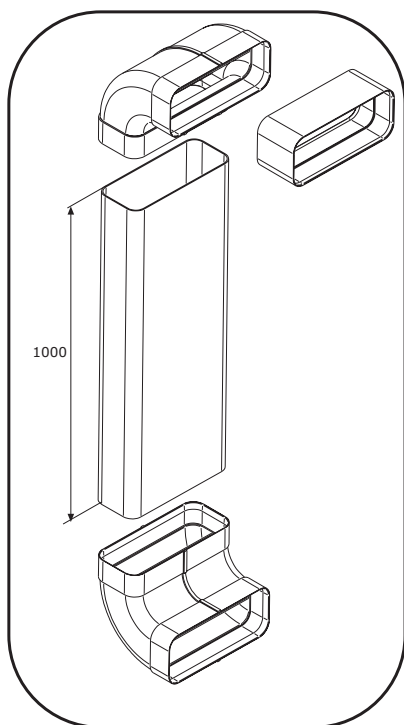
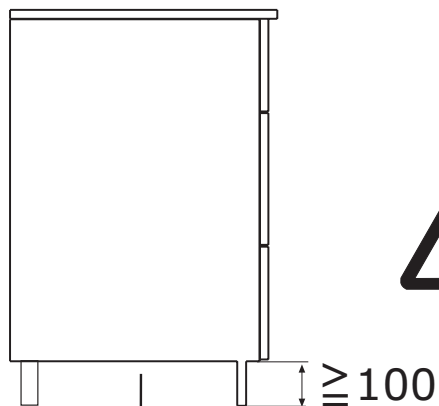


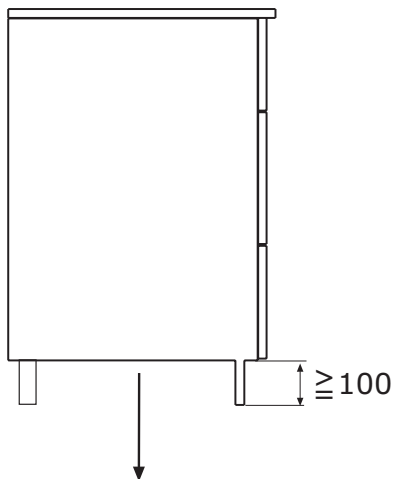




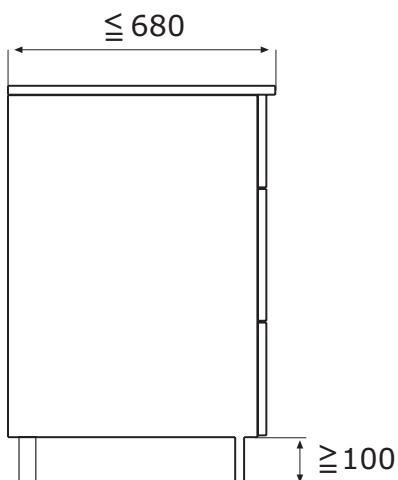




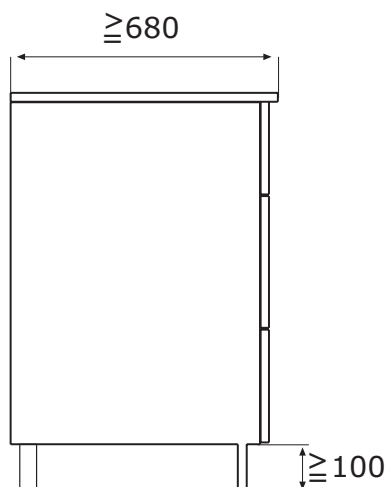




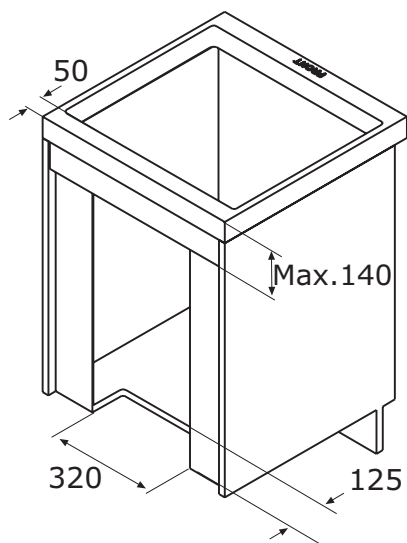
Installation A



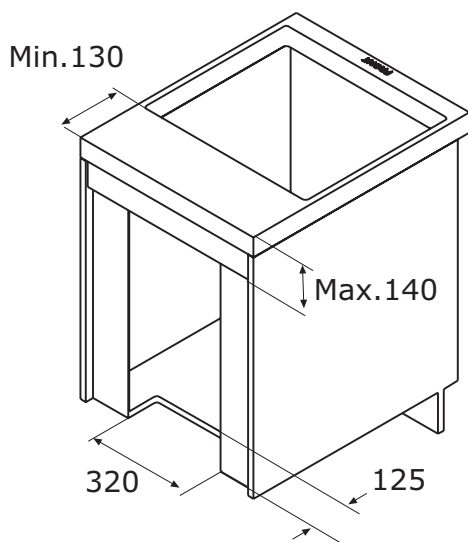
Installation B



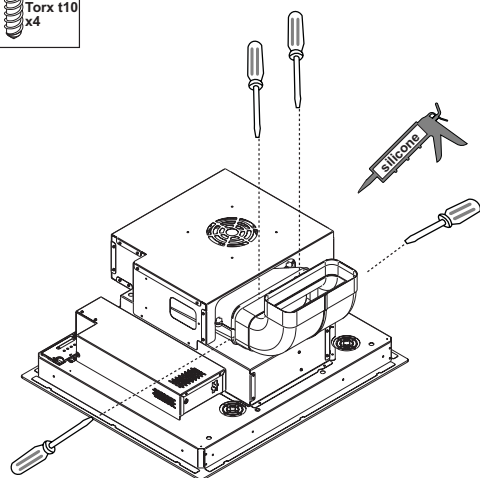
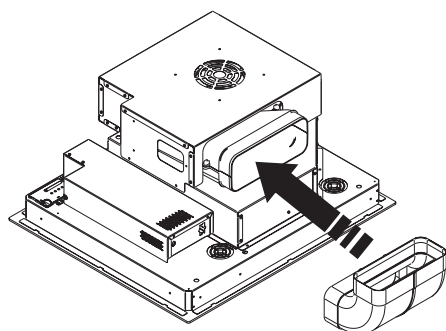
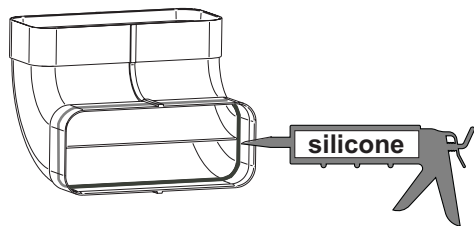
Installation A



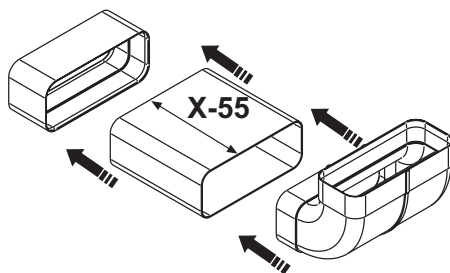
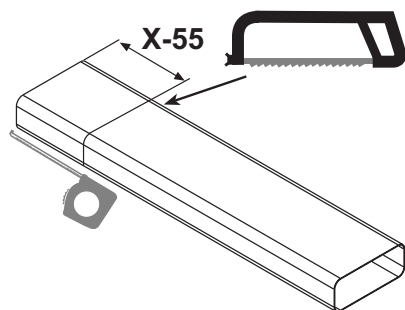
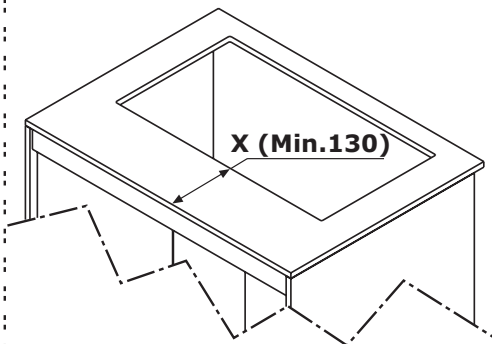
Installation B



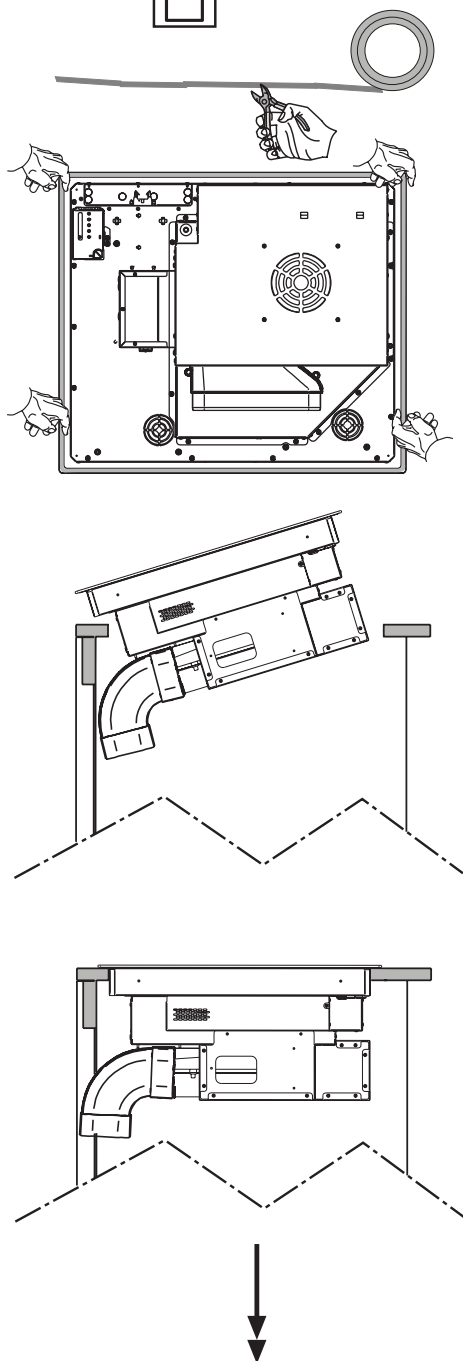
Installation A



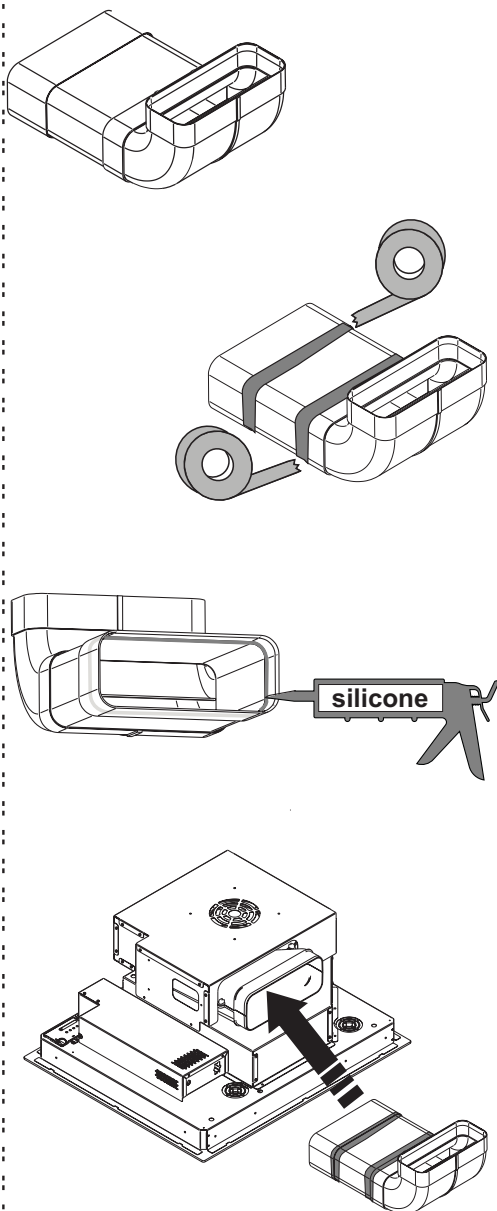
Installation B



Installation A



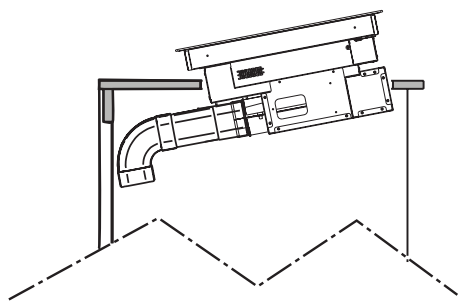
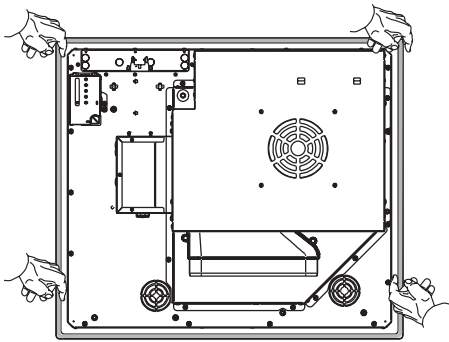
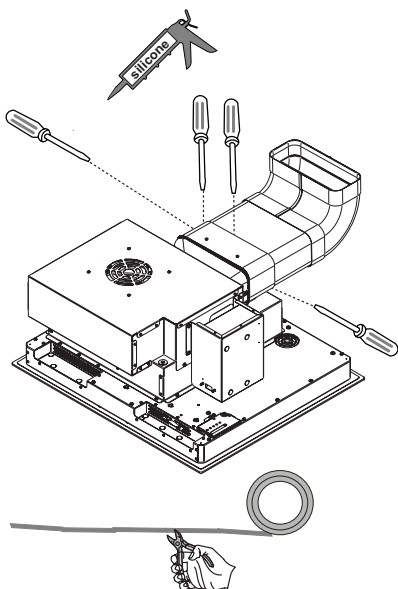
Installation B



Installation A



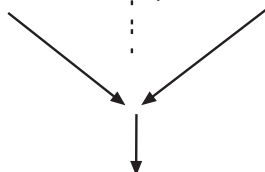
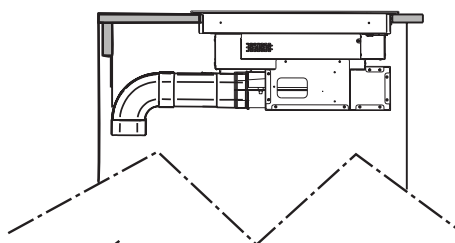
Installation B



Installation A

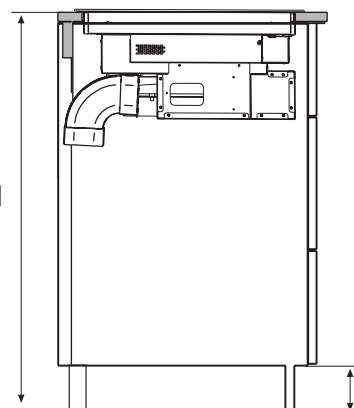


Installation B

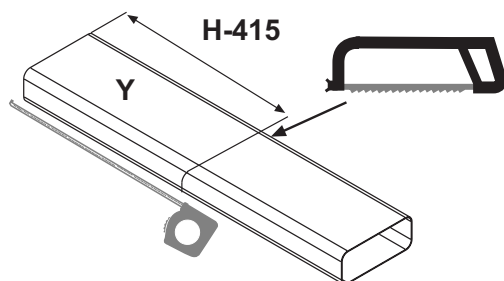


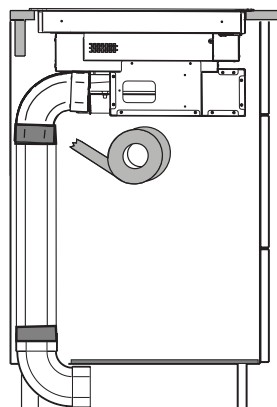
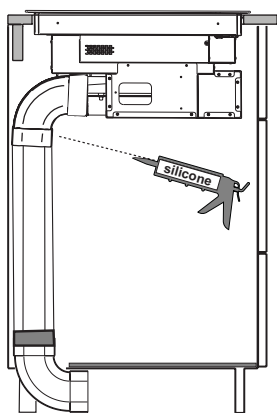
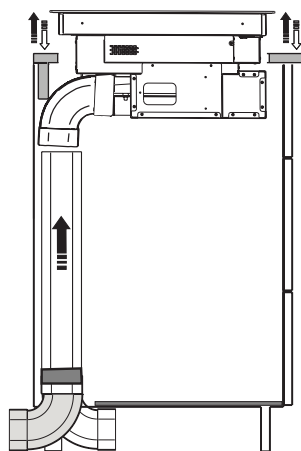
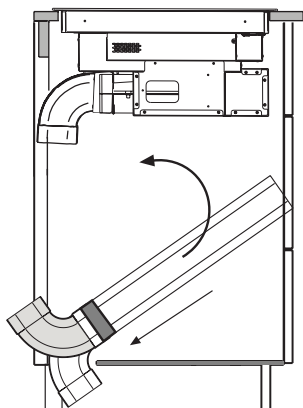
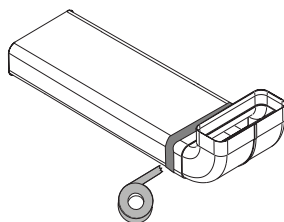
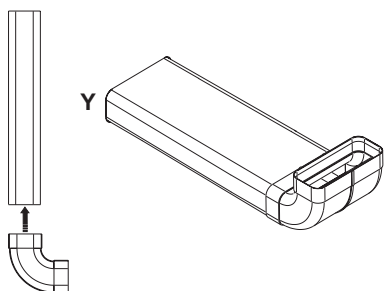
$Y = H - 415$

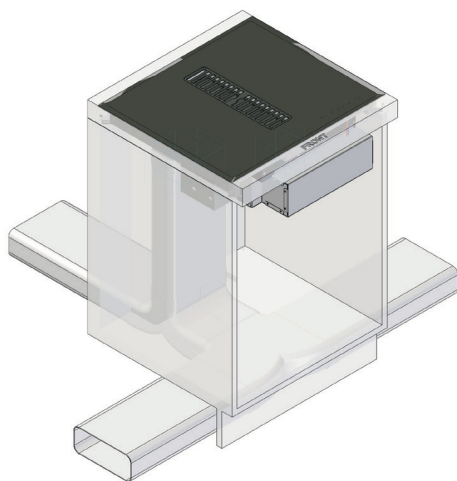
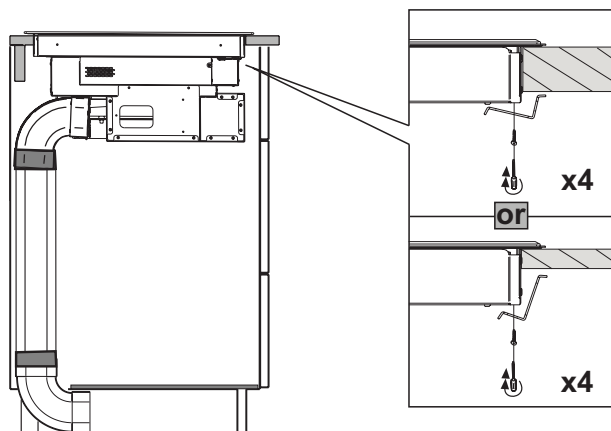
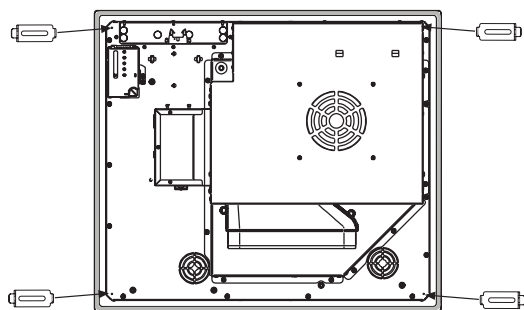
H

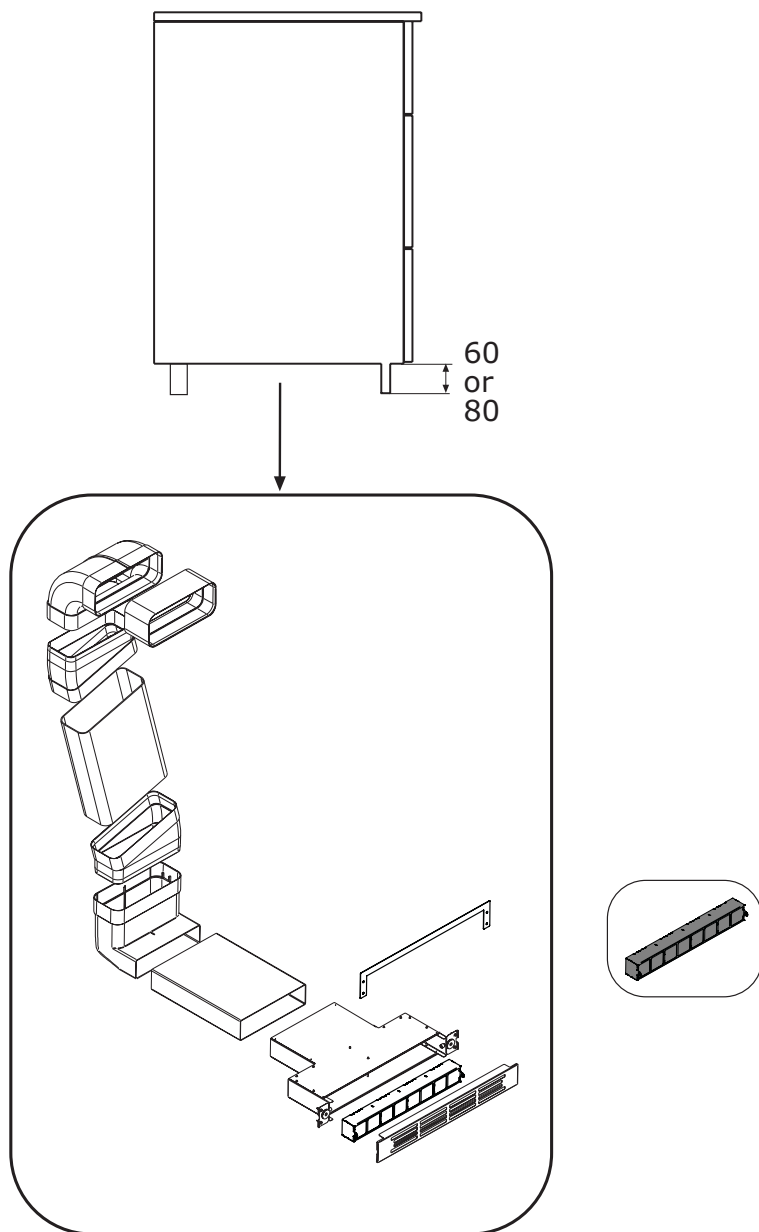


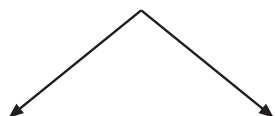
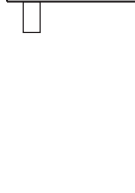
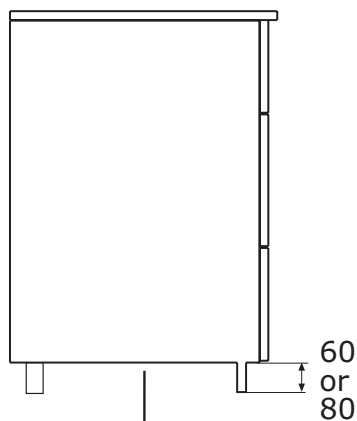
≥ 100











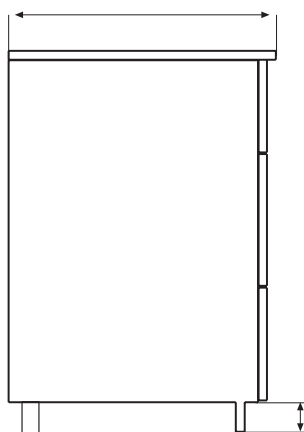
Installation C



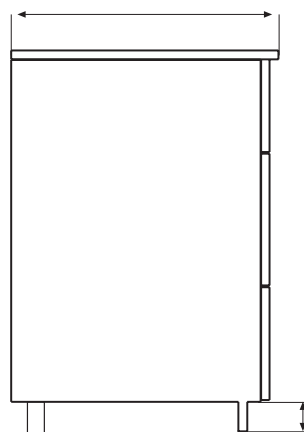
Installation D

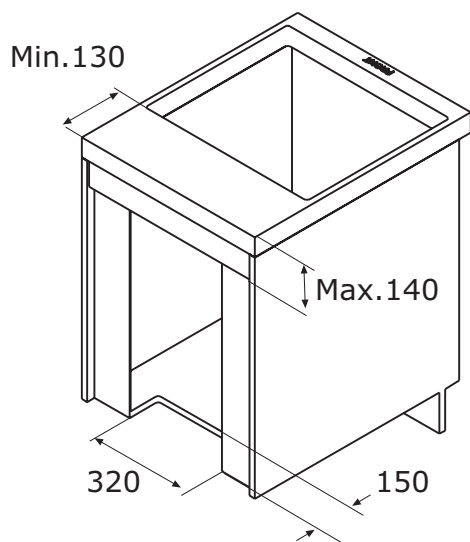
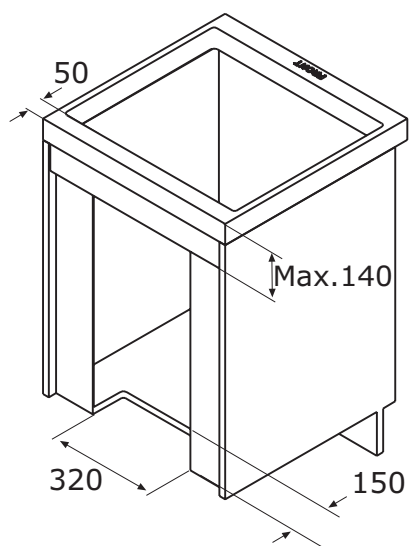


≤ 680

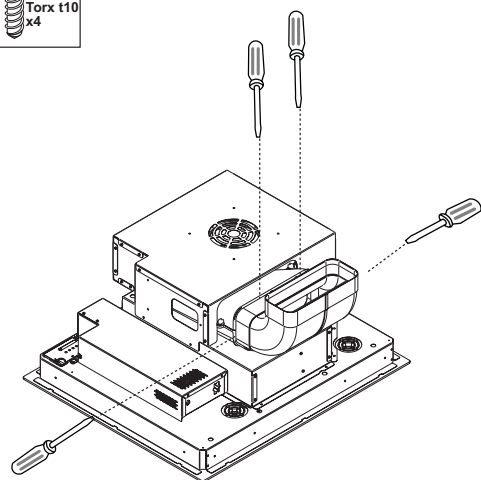
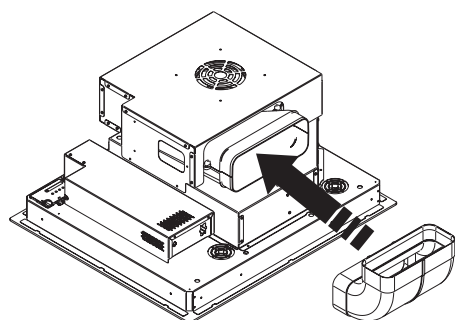
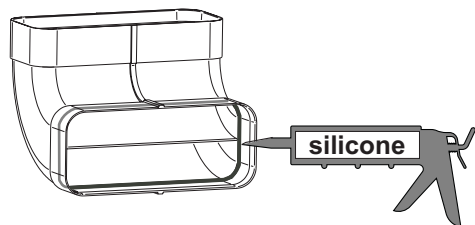


≥ 680

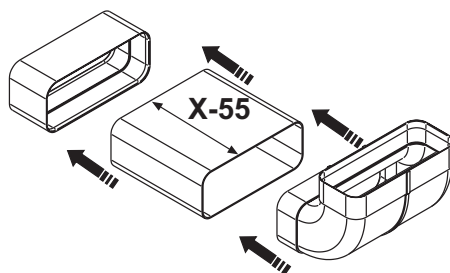
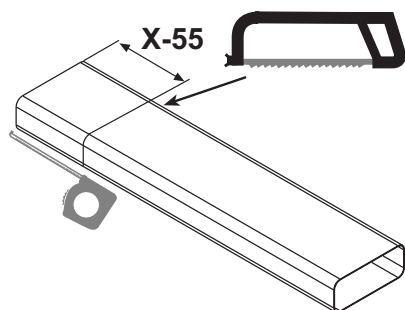
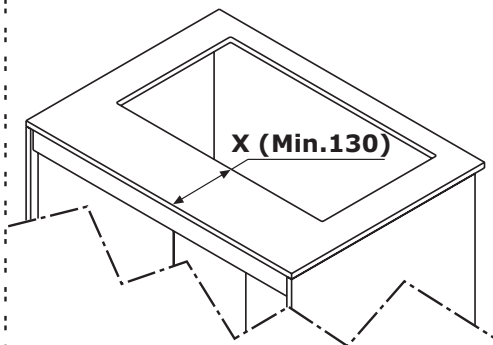




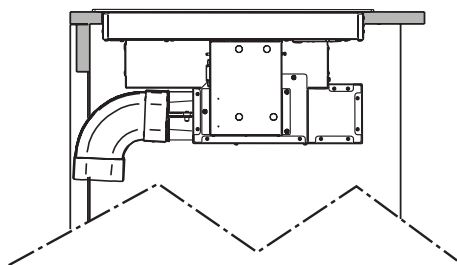
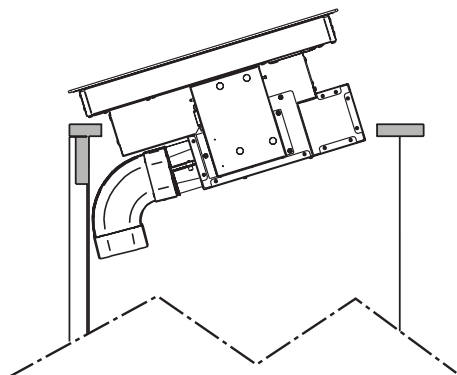
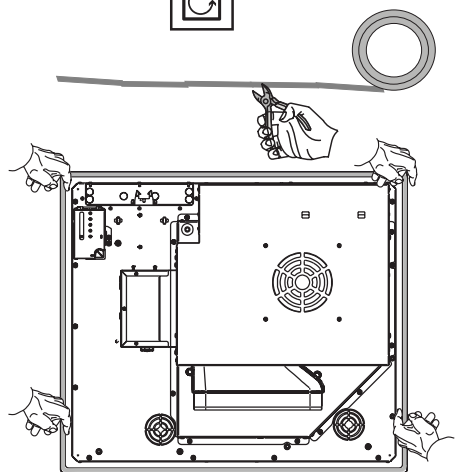
Installation C



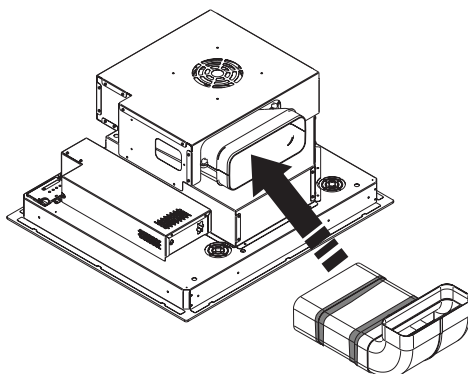
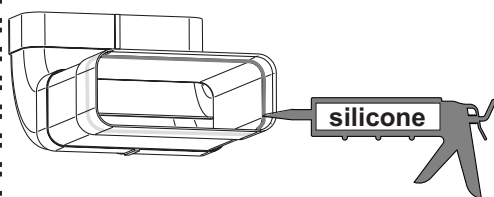
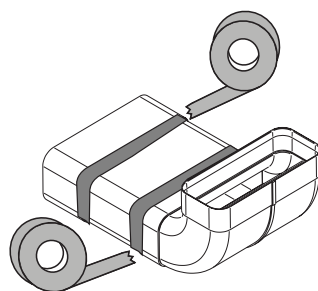
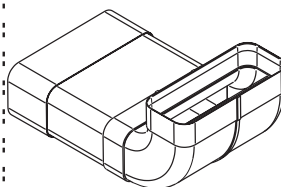
Installation D



Installation C



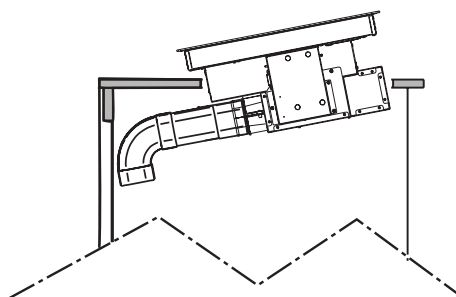
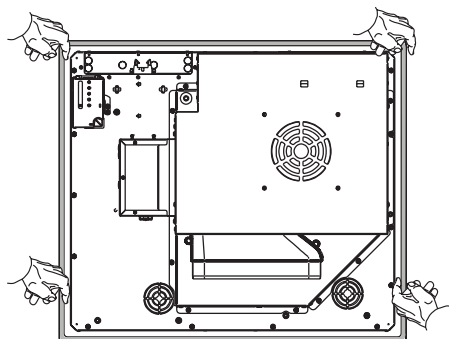
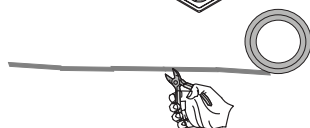
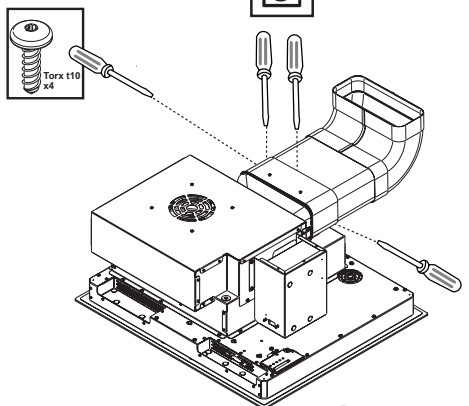
Installation D



Installation C



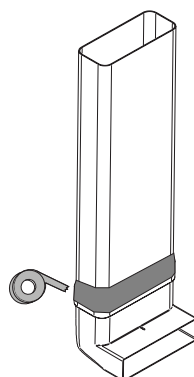
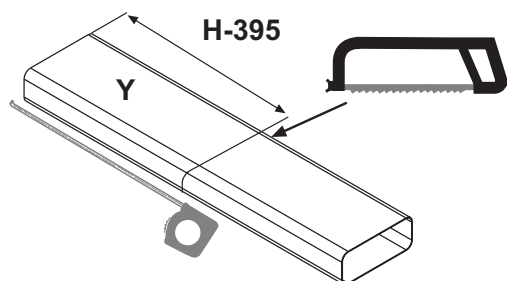
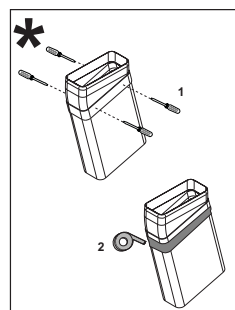
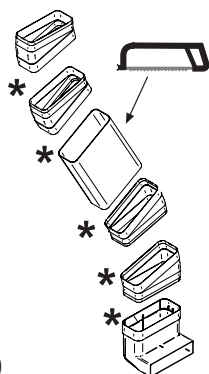
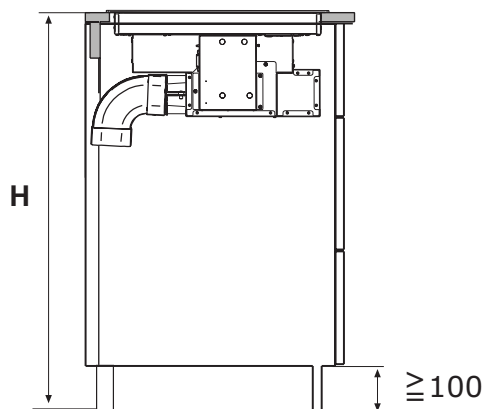
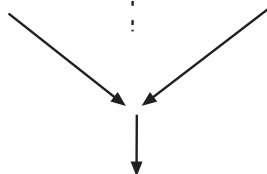
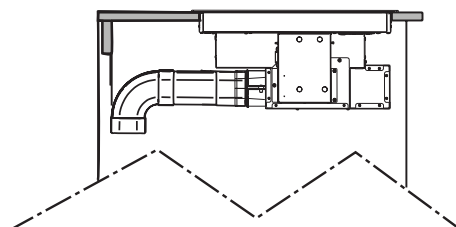
Installation D

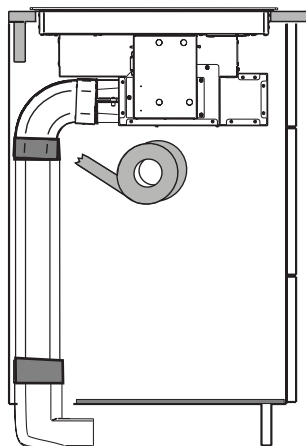
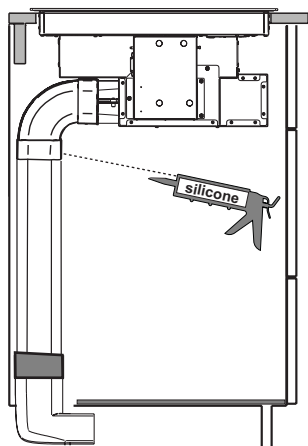
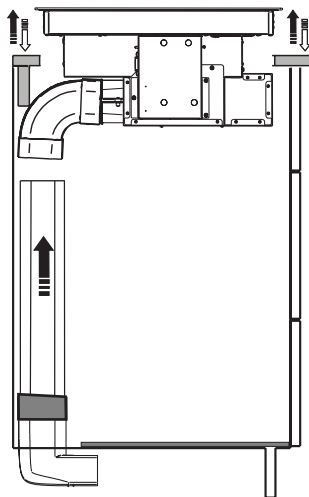
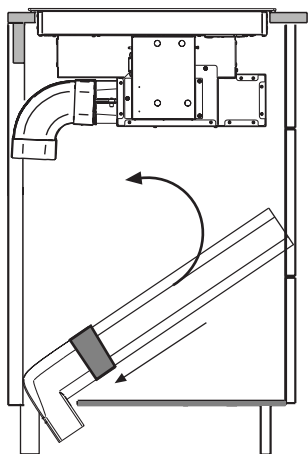


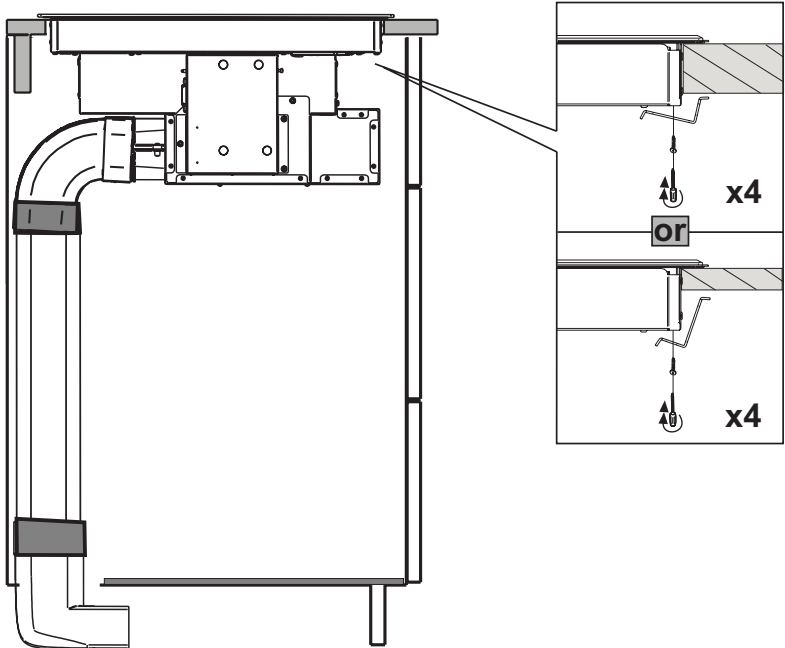
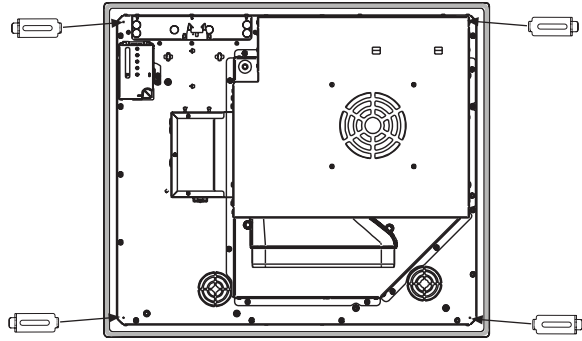
Installation C

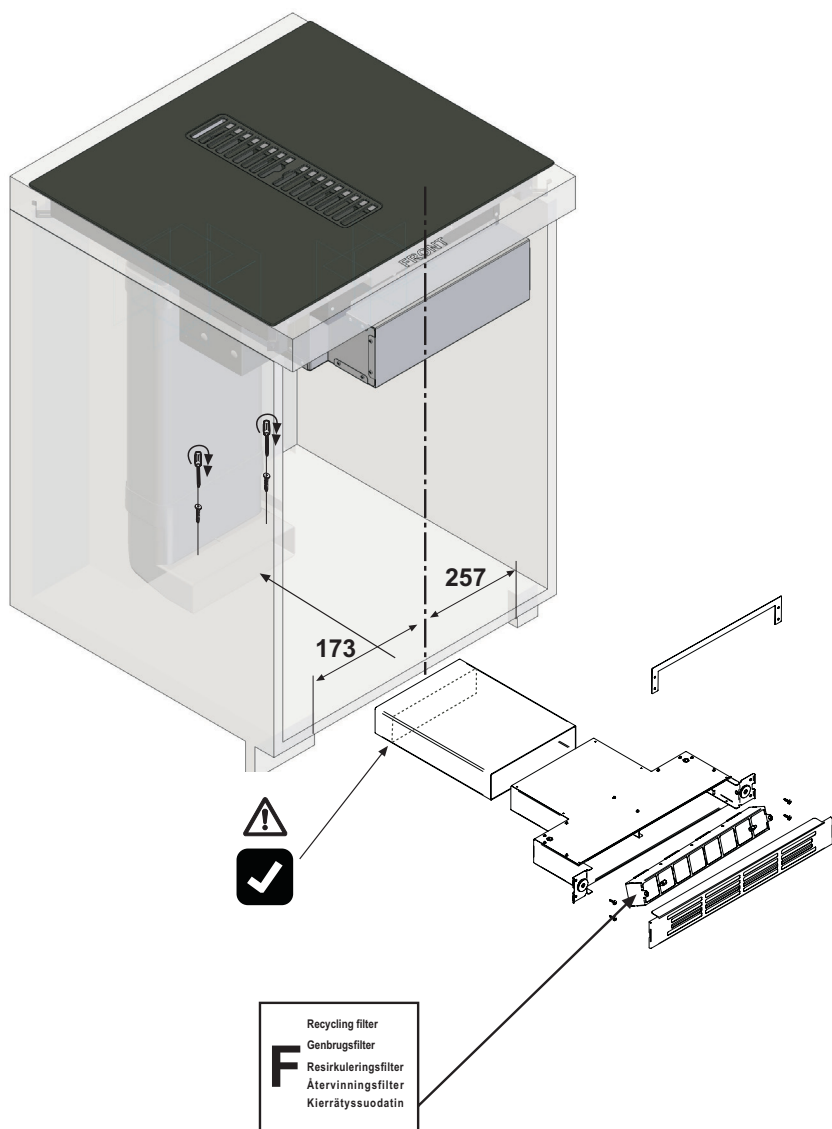


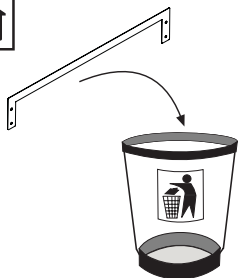
Installation D



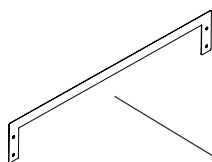
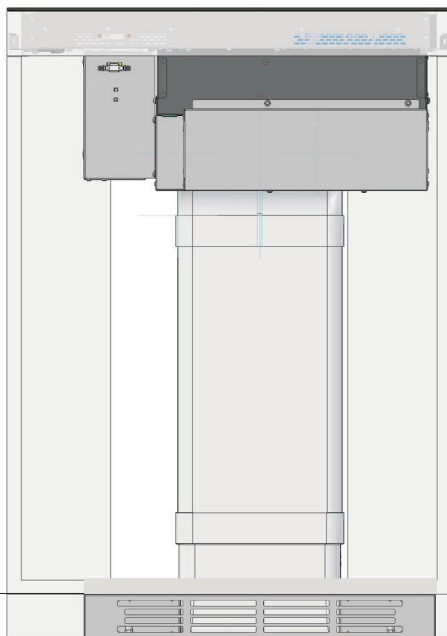




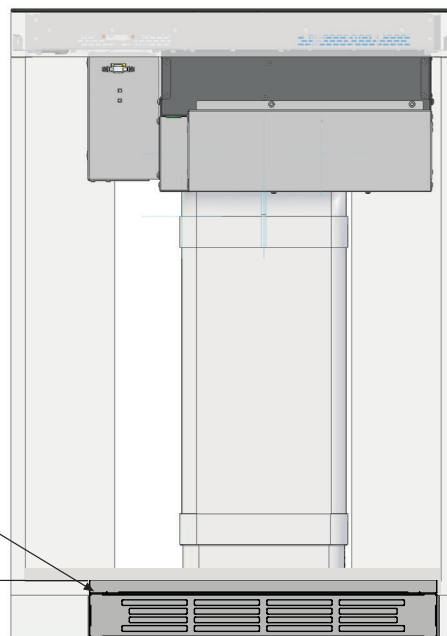




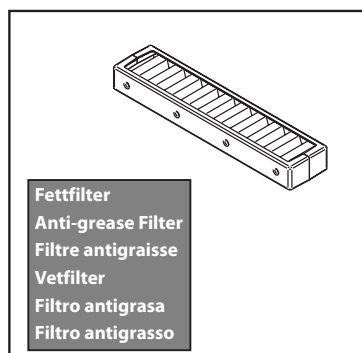
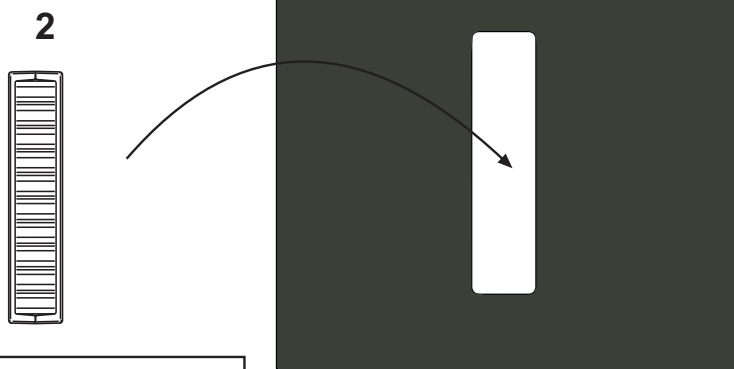
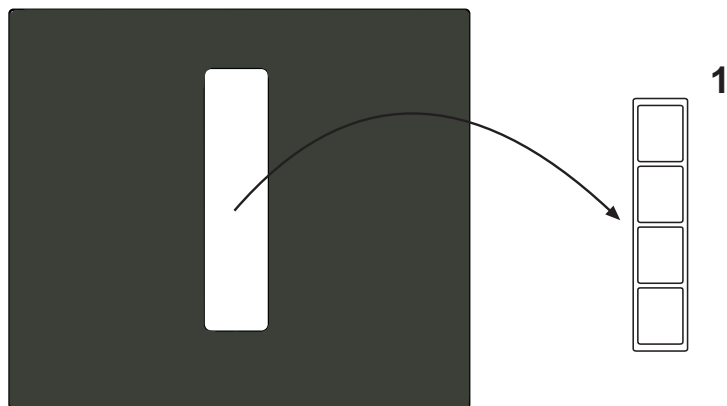
60



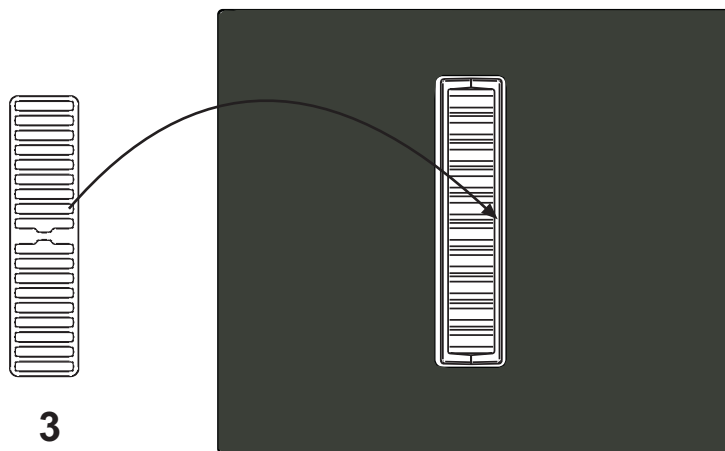
80

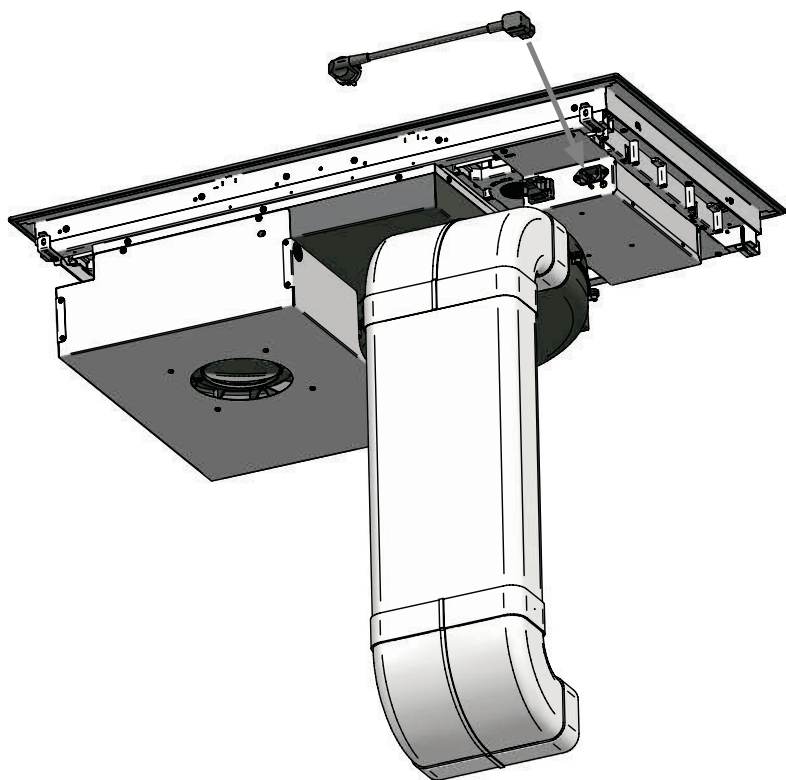


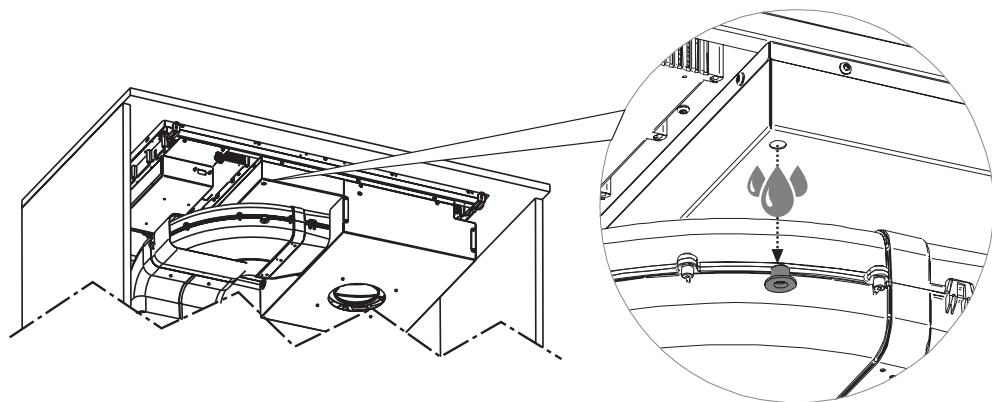
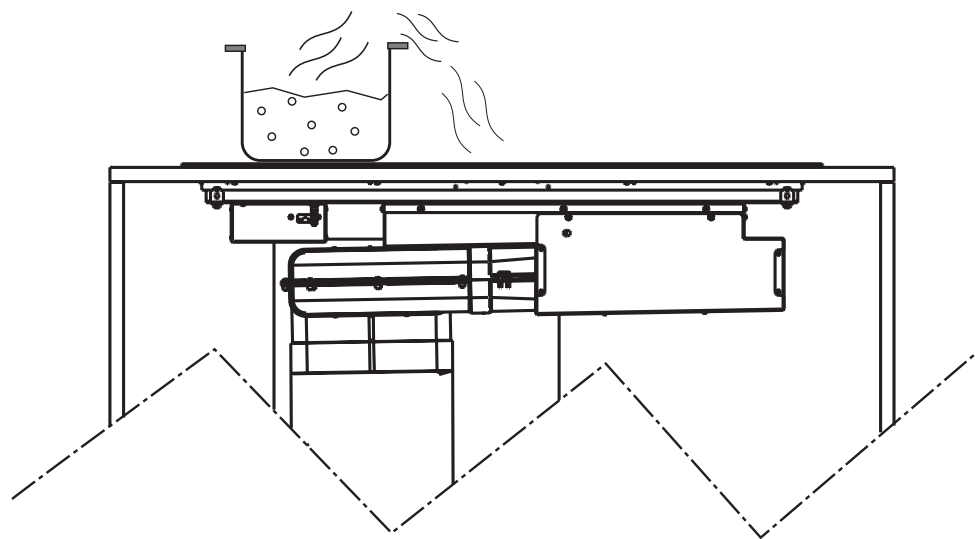
Extraction mode



Extraction mode







For the cleaning of aesthetic grille and grease filters, use a damp cloth and a neutral liquid detergent. DO NOT use abrasive and/or aggressive products (e.g. acid or basic). Do not wash in the dishwasher!

Til rengøring af æstetiske gitter og fedtfiltere skal du bruge en fugtig klud og et neutralt flydende rengøringsmiddel. Brug IKKE slibende og/eller aggressive produkter (f.eks. syre eller basisk). Må ikke vaskes i opvaskemaskinen!

For rengjøring av estetiske gitter og fettfiltere, bruk en fuktig klut og et nøytralt flytende vaskemiddel. IKKE bruk slipende og/eller aggressive produkter (f.eks. syre eller basisk). Ikke vask i oppvaskmaskin!

För rengöring av estetiska galler och fettfilter, använd en fuktig trasa och ett neutralt flytande rengöringsmedel. ANVÄND INTE slipande och/eller aggressiva produkter (t.ex. syra eller basisk). Tvätta inte i diskmaskinen!

Käytä esteettisten säleiköiden ja rasvasuodattimien puhdistukseen kosteaa liinaa ja neutraalia nestemäistä pesuainetta. ÄLÄ käytä hankaavia ja/tai aggressiivisia tuotteita (esim. happoa tai emäksistä). Älä pese astianpesukoneessa!



GB

In case of flush-mounting, once installation is complete, verify the correct functioning of the product, then wait 24 hours to allow the silicone to dry completely.

DK

I tilfælde af indbygning, når installationen er afsluttet, skal du kontrollere, at produktet fungerer korrekt, og vent derefter 24 timer på, at silikonen tørrer helt.

NO

Ved innfelling ,Når installasjonen er fullført, må du kontrollere at produktet fungerer riktig, og vent i 24 timer for å la silikonet tørke helt.

SV

Vid infälld montering ,när installationen är klar, kontrollera att produkten fungerar korrekt och vänta sedan 24 timmar så att silikonen torkar helt.

FIN

Uppoasennuksen yhteydessä ,kun asennus on valmis, tarkista tuotteen oikea toiminta ja odota sitten 24 tuntia, jotta silikoni voi kuivua kokonaan.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children without proper supervision.

If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified service centre or technician only.

CAUTION: The hob protection devices must be only those designed by the appliance manufacturer or those indicated as suitable in the manufacturers instructions or the hob protection devices incorporated in the appliance.

The use of inappropriate protection devices may provoke accidents.

During the installation the equipment must be connected to a power source whose system impedance is matched to a value of $0.005+j0.005[\Omega]$.

Do not seal the area between the glass and the worktop with silicone because should the cooktop need to be replaced, the glass could break during removal.

The unit's installation and electrical connection to the power grid must be carried out by qualified service technicians only. The device's electrical safety can be guaranteed solely if a regular ground connection is provided for the cooking top. If in doubt, have the electrical system checked by a qualified electrician. Do not connect the cooking top to the mains using extension cords or multiple sockets, since they will not guarantee the required safety (e.g. risk of overheating). Prior to connecting the cooktop, compare the connection specifications (voltage and frequency) indicated on the unit's identification nameplate with those of the mains electricity supply. These specifications must absolutely correspond, otherwise the unit may be subject to damage. Contact an electrician if in doubt.

Disconnect the unit from the mains when carrying out installation work, maintenance or repairs.

Comply with all air discharge regulations.

CAUTION: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Never open unit's outer casing. Any contact with live parts or the modification of electrical or mechanical parts can cause operating abnormalities.

The induction hob should not be used as a work surface. The rough underside of food containers can scratch the surface of the cooktop.

Always keep the cooking areas and underside of food containers perfectly dry.

Fire hazard

Oil and grease that are too hot will catch fire quickly.

Do not leave overheated oil or grease unsupervised.

If oil or grease should catch fire, do not attempt to put out the flames with water. Extinguish the flames with a lid or plate, or with a fireproof blanket. Turn off the cooking zone. Never place flammable items on the hob.

WARNING: Fire hazard: do not leave objects on the cooking surface.

Burn hazard

CAUTION: This appliance and its accessible parts become very hot during use.

Pay attention to avoid touching the heating elements.

Keeep children under 8 years of age away from the appliance, unless they are continually monitored.

Do not place objects such as knives, forks, spoons or lids on the induction top, as they may overheat.

Do not heat closed containers, such as tin receptacles, on the cooking top. The excess pressure generated could blow up the container.

Suitable food containers

Only ferromagnetic containers are suitable for induction cooking; the following receptacles, in particular, are suitable: enamelled steel, cast iron, special dishes for induction cooking in stainless steel.

Use only pots and pans with a smooth bottom. Do not introduce any objects between the bottom of the pot and the glass ceramic surface, such as adapters.

Cooking zone	Minimum diameter
OCTA (single)	110 mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

To find whether receptacles are suitable, check whether they are attracted by a magnet.

Another type of special receptacle exists for induction cooking, with a bottom that is not entirely ferromagnetic.

Non-suitable food containers

Never use recipients made of: normal finegrained steel, glass, pottery, copper and aluminium. Do not place empty containers on the cooking zone, as they may cause damage.

Do not place hot recipients on the control panel, in the area of the pilot lights or on the edge of the cooking top, as they may cause damage.

Danger of mishaps

Pots from which liquids have completely evaporated can cause damage to the glass ceramic top, for which the manufacturer does not assume any responsibility.

The appliance is equipped with a cooling fan. If a drawer is set under the recessed hob, a suitable distance must be ensured between the contents of the drawer and the lower part of the unit, in order to avoid compromising ventilation.

The worktop should be flat and horizontal. The furniture should be cut to measure before installing the appliance. Remove any chips to avoid compromising the operation of electrical components.

Do not store small objects or sheets of paper in the drawer under the cooking hob, since such objects may be aspirated and could break the fan, thus hindering the unit's cooling; likewise, do not store metal or inflammable objects, which could become very hot or catch fire.

If the cooking hob is assembled behind a cabinet door, power it on only with the door left open. Close the cabinet door only if the appliance and residual heat indicator lights are off.

If the unit is assembled above an oven or an electric pyrolytic stovetop, it should not be operated while the pyrolytic process is ongoing, as it can trigger the cooktop's overheating protection.

The cooktop should not be installed above dishwashers because the steam released by the latter may lead to faulty operation of the electronic circuit of the cooktop.

Do not make use of any steam devices, as steam can reach the appliance's live parts and cause a short circuit.

Any interventions or repairs on the unit during the warranty period must be carried out solely by the manufacturer's authorised service centre; conversely, the warranty will be invalidated and terminated immediately. The manufacturer will not recognise any warranties under any circumstances for any problems subsequently encountered.

Replace any defective or damaged parts with original spare parts: only original spare parts can ensure compliance with safety standards.

Notice to persons with pacemakers: keep in mind that an electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the unit while it is in operation.

The possibility that the pacemaker's operation may be affected is very remote. If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your doctor.

Warning: do not pour any type of liquid into the suction slot of the hood.

Warning: it is recommended to seal with silicone or adhesive tape all the joints of the pipes, both of the exhaust pipes and the fittings that join the various parts.

In the case of installation in filtration mode, pay particular attention to the positioning of the fume exhaust area to avoid possible turbulence, so as not to interfere either with the suction system or with the hob.

In the installations in filtration mode, place the pipes inside of the plinth of the furniture, ensuring air evacuation to the outside via a special grid, in order to prevent moisture from building up inside of the same.

The liquid collection tray must be emptied on a regular basis.

Such tray is designed to contain about 0,7 litre of water; in case of spillage or fall of fluids on the device, turn off the appliance immediately and empty the tray. If the liquid fallen on the floor is greater than the maximum capacity of the tray, turn off the device and contact the customer service immediately.

After use, turn off the cooking hob through its control device and do not rely on the cookware detector.

Noise emissions

Induction can generate slight noise emissions, which can vary depending on the material, type of pot and power setting selected.

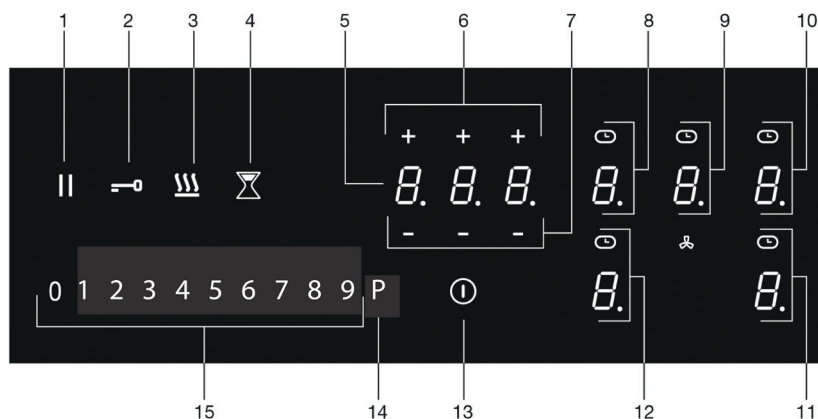
When the cooktop is used frequently, the cooling fan turns itself on to protect the electronics, generating a buzzing sound: this is perfectly normal.

First usage

Use a damp cloth to clean and dry the cooktop before using it for the first time. It is recommended to dry the appliance after having cleaned it with a damp cloth, in order to prevent the build-up of limescale.












When the unit is powered on for the first time, odours or fumes may be generated. The odour will diminish with each subsequent use, until it disappears altogether. Odours and any fumes are not caused by a faulty connection or damage to the appliance, and are not hazardous to health.






YOUR INDUCTION HOB



Description

1. Pause key
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
13. On/Off key
14. Boost key
15. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - ▷ setting a value (power level/extractor speed level/minutes)

Indications in the display

Cooking zone display	Description
	Power level; 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
 	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
	Child safety lock active.
	Automatic heat-up function active.
	Keep warm function active.
	Pause function active.
	Connected Bridge induction zones active.
	Timer active.

Extractor unit display	Description
	Extractor speed level: 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	'FG': Grease filter saturation indication.
	'FC': Odour filter saturation indication.
	Timer active.

Timer display	Description
	Timer has not been set.
	Timer has been set (25 minutes).

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip.

Do not operate the controls with any other objects.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the left and right zones. Ticking can also occur at lower cooking levels.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched Off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

BEFORE FIRST USE



Attention

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Pan detection

- If the hob does not detect a (suitable) pan after a pan is put on a cooking zone, the pan detection symbol flashes in the display. After 20 seconds, the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.
- The automatic pan detection (adjustable: active by default) automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely.

Cooking levels

The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

- You can use the 'boost' function to cook at the highest cooking level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

BEFORE FIRST USE

Cooking guidelines

Because the levels depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Use level 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use level 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use level 7 and 8 to:

- fry thick pancakes and make French toast;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry breaded fish;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

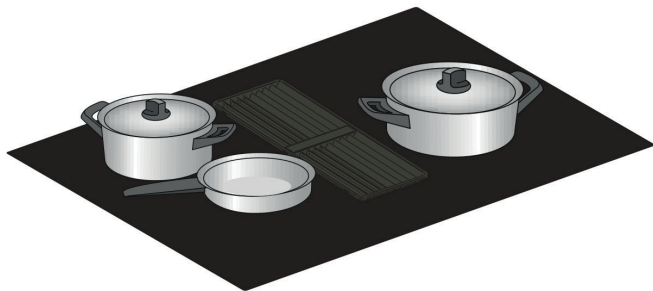
Use level 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use level 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

BEFORE FIRST USE

Use of the downdraft

- ▷ Place the lid at an angle on the pan with the opening to the extraction side. This ensures maximum extraction.



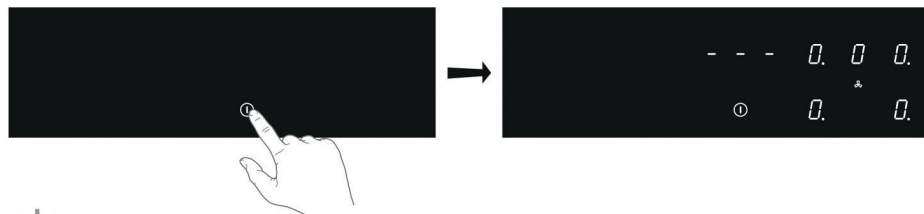
OPERATION OF THE HOB



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Start cooking

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - ▷ All displays light up; the induction hob is in standby mode.
 - ▷ The cooking zones and the extraction unit have power level zero.



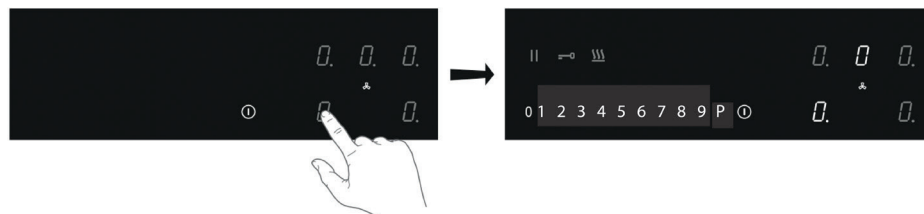
If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

2. Place a suitable pan on the cooking zone.
 - ▷ The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely.



As long as the display of the cooking zone lights up brightly, the cooking zone is selected and the power level can be set.

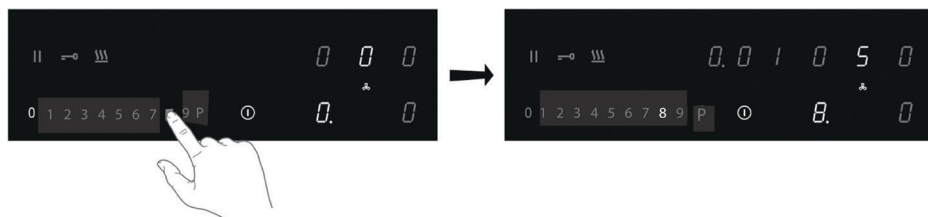
3. When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.



OPERATION OF THE HOB

4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.

- ▷ The cooking zone starts at the level that has been set.



Boost

You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

1. Touch power level P to select the Boost function.

- ▷ P' shows on the display.
- ▷ After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
 - ▷ The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.

OPERATION OF THE HOB

Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off the cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.



Symbol H will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Switch on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

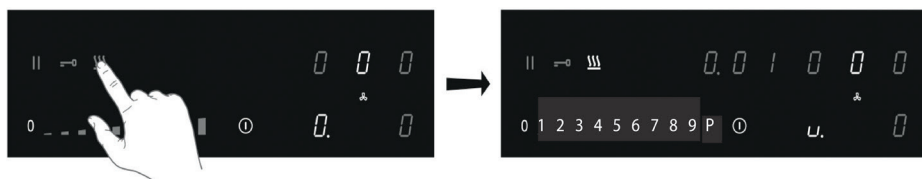
Power level	Heat-up time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone .
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level (from 1 to 8).
 - ▷ An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

OPERATION OF THE HOB

Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on a cooking zone.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▷ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sounds.
3. Touch the keep warm key.
 - ▷ The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.



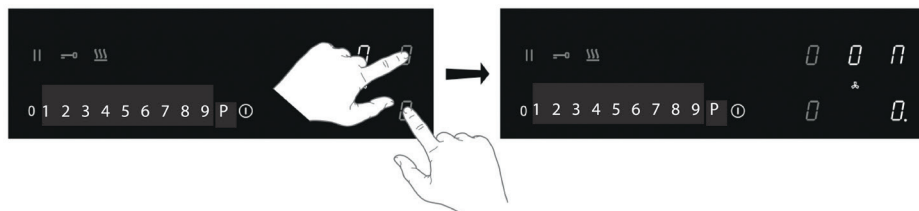
4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Connecting the Bridge induction cooking zones

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone (at least 22 cm).

Connection of Bridge induction cooking zones

1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the right-hand side cooking zone keys.
 - ▷ The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.

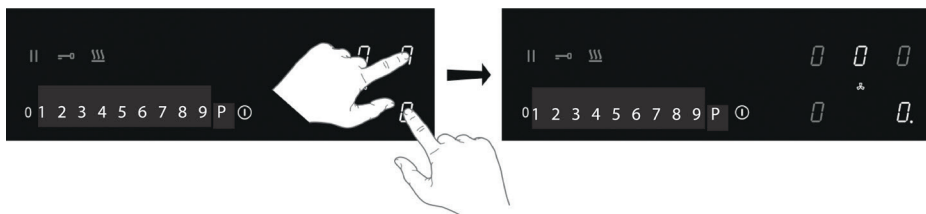


3. Set the power level by touching the slide control.
 - ▷ The front cooking zone display shows the power level.

OPERATION OF THE HOB

Disconnection of Bridge induction cooking zones

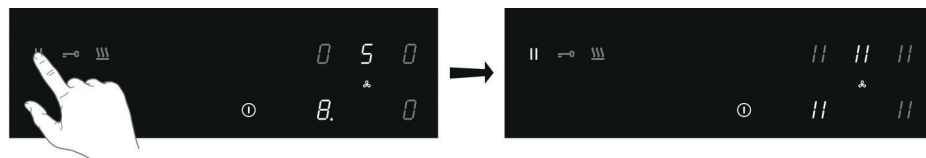
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - ▷ The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.



Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); the extraction will go to the lowest setting and timers are paused.

1. Touch the pause key.
 - ▷ All the displays show the pause symbol.



2. To continue cooking, touch the pause key for at least 1 second until it flashes.
3. Touch any other key within 10 seconds and the cooking process will continue.
 - ▷ The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.

Recall function

If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the on/off key again within 6 seconds.
 - ▷ The pause key is flashing.
2. Touch the pause key within 6 seconds.
 - ▷ The previous settings are active again.

OPERATION OF THE HOB

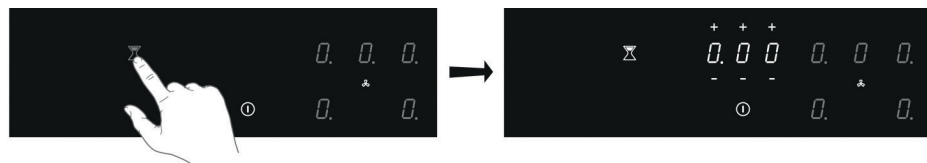
Using the minute minder



The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone or the extractor unit.

The hob is switched on.

1. Touch the minute minder key to switch on the minute minder.
 - ▷ The timer display shows '0.00'.



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - ▷ The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - ▷ When the time is set, it will begin to countdown.
 - ▷ The timer display will show the remaining time.
 - ▷ The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
 - ▷ The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer display to stop the alarm.
 - ▷ The alarm stops automatically after 2 minutes.



Touch the minute minder key and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.



When the hob is switched off, touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

OPERATION OF THE HOB

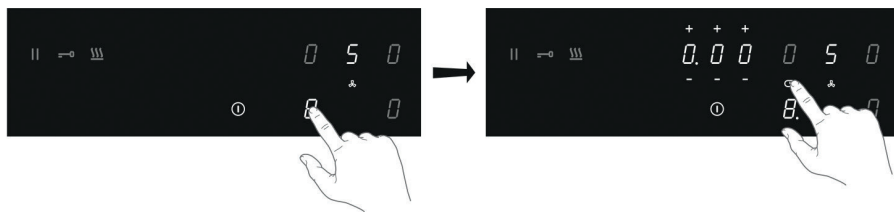
Using the cooking timer



The cooking timer is connected to a cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.

The hob is switched on and for at least one cooking zone a power level has been set.

1. Touch the desired cooking zone key.
2. Touch the timer symbol.
 - ▷ The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.
 - ▷ The timer display shows '0.00'.



3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - ▷ The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - ▷ When the time is set, it will begin to countdown and the timer symbol flashes slowly.
 - ▷ The timer display will show the remaining time.
 - ▷ The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.
 - ▷ The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - ▷ The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.
4. Touch the timer symbol to stop the alarm.
 - ▷ The alarm stops automatically after 2 minutes.



All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The display will always show the time of the cooking zone with the shortest time remaining.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer symbol.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

OPERATION OF THE HOB

Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▷ A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.
 - ▷ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
 - ▷ During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and seconds.

Switching off the cooking timer

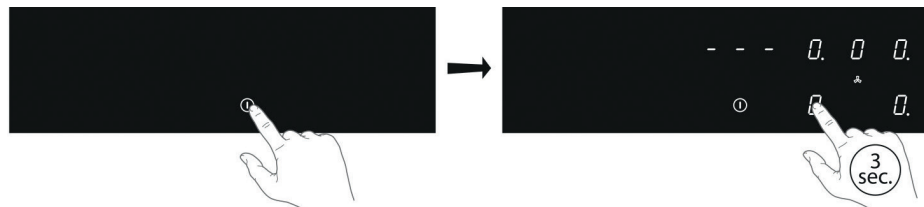
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
 - ▷ A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the timer symbol.
3. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
 - ▷ The timer symbol is no longer brightly lit.
4. Confirm the setting; touch the timer symbol again.

Child safety lock

To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.



3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.

- ▷ All displays show the symbol 'L'

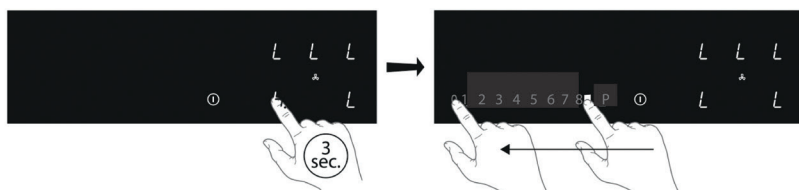


OPERATION OF THE HOB

The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

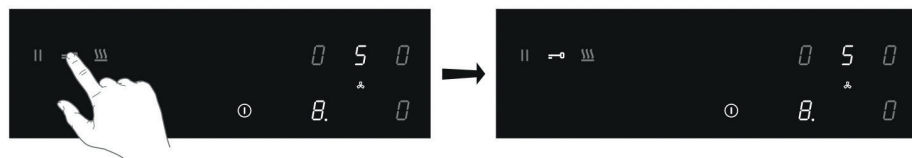
To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control.



Locking function for rapid cleaning during cooking

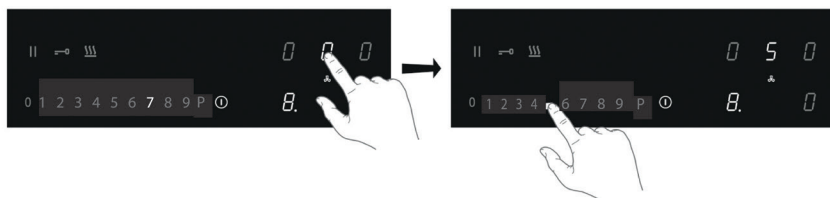
1. Touch the lock key.
 - ▷ The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.
2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.



OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Manually switching on and off the extractor unit

1. Touch the extraction key.
 - ▷ The display of the extractor unit lights up.
2. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slide control (1 to 9).
 - ▷ The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
 - ▷ Set a higher or lower level with the slide control.



3. Set the extractor speed level to '0' to switch off the extractor unit.
4. Switch off the induction hob by touching the on/off key.



In recirculation mode, the extractor unit will operate in follow-up mode for another 20 minutes when the hob is switched off.

Boost

You can use the boost function to extract for max. 6 minutes at the highest level.

1. Touch level P to select the boost function.
 - ▷ 'P' shows on the display.
 - ▷ After the maximum boost time the extractor speed level will be reduced to level 9.



In recirculation mode there is no time limit and the boost function stays active.

2. Set the extractor speed level to '0' to switch off the extractor unit.
3. Switch off the induction hob by touching the on/off key.

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

Switching on and off the automatic extraction mode

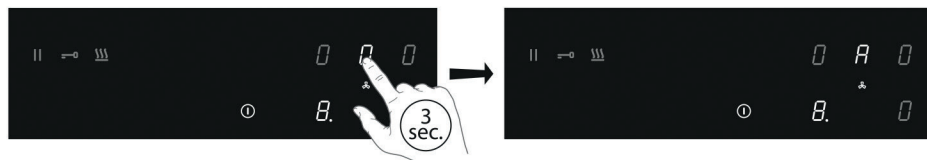


In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active (level 5).

1. Touch the extraction key for three seconds.

▷ 'A' shows on the display.



2. Touch the extraction key for three seconds again to switch off the automatic extraction mode.

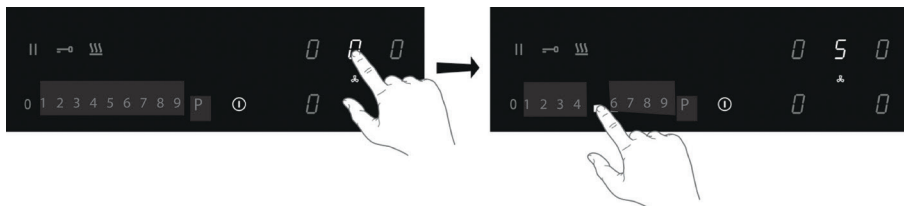
Set a number of minutes delay time

Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.



The automatic extraction mode must be switched off.

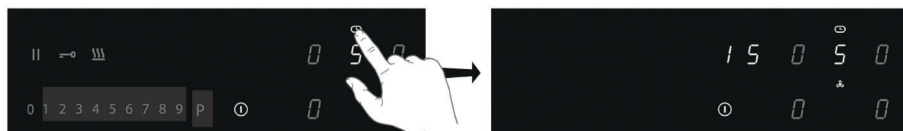
1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.



3. Touch the timer symbol.
- ▷ The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.

OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
 - ▷ Countdown starts automatically.
 - ▷ The extractor unit switches off after the time that has been set.



Saturation of the grease filter

After 30 operating hours, 'F' and 'G' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance/Cleaning the filters'). The grease filter saturation indication is always enabled.

Saturation of the odour filter

By default the odour filter saturation indication is deactivated (when the extraction is operating in ducted mode). Activate the odour filter saturation indication if the extraction unit is installed as a recirculation application; see 'User menu'.

After 120 operating hours, 'F' and 'C' will be shown alternately in the display of the extraction unit; it is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Maintenance').

- When a combination odour/fine dust filter is used, the filter must be replaced after 1 year at the latest.

Reset the memory of the filter saturation indication

Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the extraction key for 3 seconds.
 - ▷ On the display of the extractor unit 'F' and 'G' or 'F' and 'C' will disappear and the memory starts counting over again.

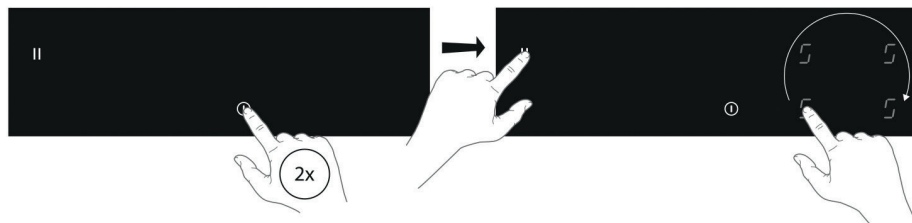
USER MENU

The user menu enables the user to set a.o. the signals on the hob as desired. This concerns both audio (tone and volume) and visual signals.

Menu code	Discription	Configuration value
U0	Total power available for the appliance	From 2400W to 7400W (default) in 100W steps
U1	Ducted mode / Recirculation mode	0: ducted mode (default) 1: recirculation mode
U2	Volume key sound	0 (off) - 1 - 2 - 3 max. (default)
U3	Volume alarm signal	0 (off) - 1 - 2 - 3 max. (default)
U4	Lighting level display	Max. 0 (default)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation	0: off (default) 1: on
U6	Automatic pan detection	0: off 1: on (default)
U7	Audio signal countdown timer	0: audio signal during 120 seconds (default) 1: audio signal during 10 seconds 2: no audio signal

Open the user menu

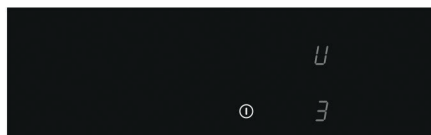
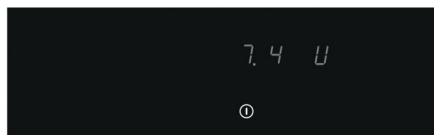
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
▷ The pause key is blinking.
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



USER MENU

4. Release the pause key.

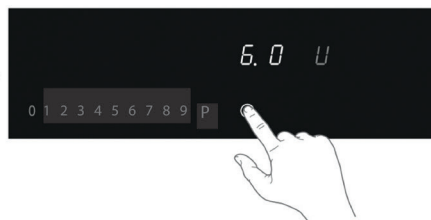
- ▷ “U” is flashing alternately with number “0” on the cooking zone display on the rear left.
- ▷ With menu code U0, the configuration value appears in the timer display.
- ▷ For all other menu codes, the configuration value appears in the cooking zone display on the front left.



Menu code U0 (total maximum power)

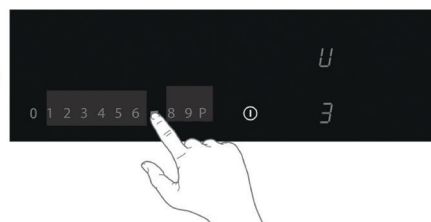
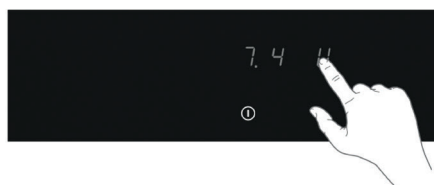
If the electric installation in your home has different current limits, maximum power consumption of the cooking hob can be reduced.

1. You have opened the user menu.
2. Touch the timer display once and use the left side of the slide control to decrease the power with 0,1kW per step. Use the right side of the slide control to increase the power with 0,1kW per step.
3. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



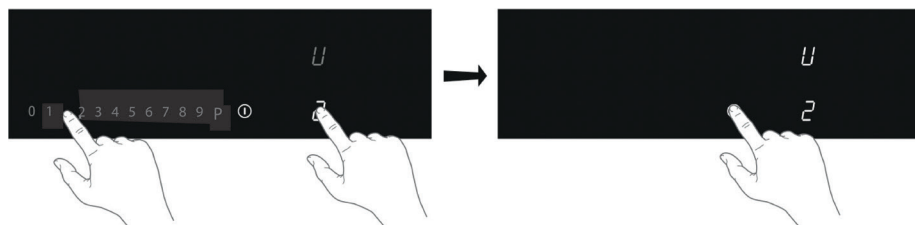
Menu code U1 - U7

1. You have opened the user menu.
2. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



USER MENU

3. Touch the cooking zone key on the front left and select the correct value (see table).
4. Confirm the setting; touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.



POWER LIMITER



Setting the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

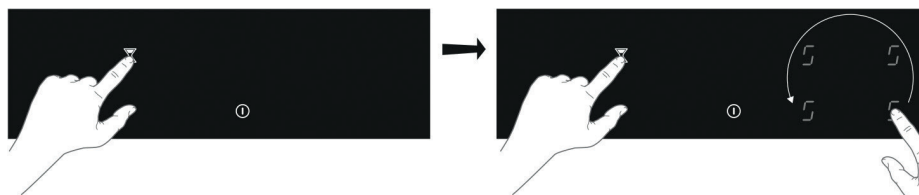
The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

- The limiter is set at 7400W by the factory, but it is possible to change this setting to 6000W or 4500W.

Power limiter configuration

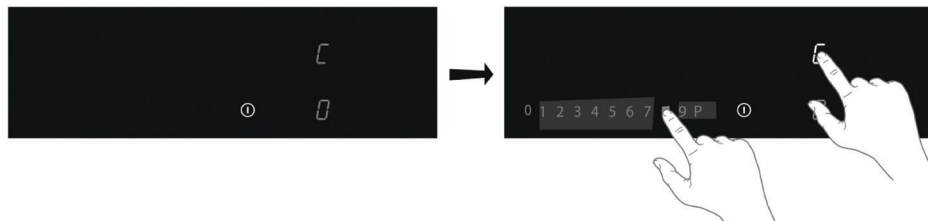
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.
 - ▷ The minute minder key is flashing.
- Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.
- Make sure all cooking zones are switched off.
- 3 Touch and hold the minute minder key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).

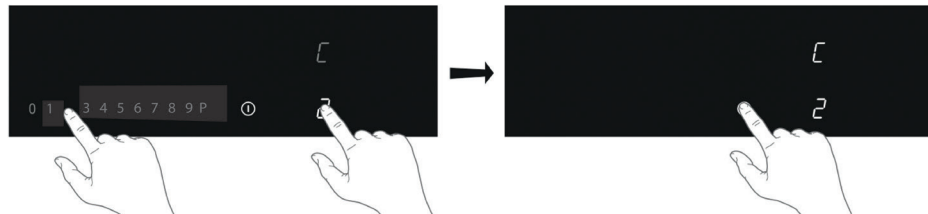


POWER LIMITER

5. Release the minute minder key.
 - ▷ “C” is flashing alternately with “0” on the cooking zone display on the rear left.
 - ▷ The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose “8” by using the slide control.
 - ▷ “C” is flashing alternately with “8” on the cooking zone display on the rear left.



7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (see table).
8. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
 - ▷ The hob is now ready for use with the selected power limiter active.



Setting slide control	Setting of the power limiter
0	7400W
1	6000W
2	4500W

MAINTENANCE

Cleaning

First use

- Use a damp cloth to clean and dry the glass surface before using it for the first time.
- It is recommended to dry the appliance after having cleaned it with a damp cloth, in order to prevent the build-up of limescale.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to clean the hob immediately after use.
- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry tea cloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove watermarks and lime scale with vinegar.
- Metalmarks (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate. Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Filters and collect tray

Grease filters

In the display of the extraction unit, 'F' and 'G' will be shown alternately after 30 operating hours of the extraction unit. The grease filters should now be cleaned.

These must be cleaned once a month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). Do not use aggressive cleaning agents and preferably clean the filter manually or in the dishwasher at a low temperature and with a short program. Place the filters with the opening downwards in the dishwasher so that the water can run out. The cleaning agents used in dishwashers make the aluminum dull faster. This is normal.

After the cleaning and replacing of the grease filters, reset the memory of the filter saturation indication.

MAINTENANCE

Recirculation filters - (only for filter version)

Filters can be restored in the oven, better if fan-assisted.

Temperature of the oven should be 150°-180°, higher temperatures could damage the filters.

It is better to place the filter bricks on the oven's grid, non pre-heated, and let them cool down completely before removing.

The time needed to restore the filters is at least two hours or even more, depending on the cooking intensity.

Restoring should be done only in a well-ventilated place.

Do not wash the filters in the dishwasher.

Recirculation filters can be restored many times, but for a better efficiency we recommend to replace every 5 years.

TROUBLESHOOTING



Attention

If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high levels this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows u .	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a too small diameter.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The time that has been set for the timer has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Contact a professional installer.
L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter 'Operation of the hob/Child safety lock'.
Error code ER 03 .	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code ER21 .	Overheating.	Let the hob cool down.
Error code E2 .	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
Error code E3 .	Wrong pan.	Use appropriate pans.
Error code E8 .	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.
Other error codes.		Contact the service department.

OBS

Det er meget vigtigt, at denne brugervejledning opbevares sammen med *apparatet*, til fremtidig brug. Hvis apparatet sælges eller overdrages til en anden person, skal du sørge for, at brugsanvisningen leveres med apparatet, således at den nye bruger kan gøre sig bekendt med emhættens funktion og de relevante advarsler. Disse advarsler er for din og andres sikkerhed, og du bedes derfor læse dem grundigt, før du installerer eller bruger enheden. Se også tegningerne på de første sider, med bogstaver og tal, der henviser til den tilhørende tekst. Følg nøje instruktionerne i denne vejledning. Vi påtager os intet ansvar for eventuelle problemer, skader eller brande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Installationen og elektrisk tilslutning skal foretages af en kvalificeret tekniker. Leverandøren er ikke ansvarlig for garantier for skader forårsaget af forkert installation eller forkert brug af apparatet. Ændr ikke og forsøg ikke at ændre dette apparats kendetegn.

Kogepladen skal altid anvendes i normale husholdninger, ikke til erhvervsmæssig brug, til at tilberede og holde maden varm. Enhver anden brug er ikke tilladt. Under driften må apparatet ikke efterlades uden opsyn.

Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale egenskaber eller personer med manglende erfaring eller kendskab, så længe vedkommende overvåges eller instrueres i sikker brug af apparatet og hvis de har forstået faren ved at bruge apparatet.

Børn må ikke lege med apparatet. Benyt låseanordningen, som blokerer betjeningsknapperne, for at forhindre at børn utilsigtet kan tænde for apparatet eller ændre dets funktioner. Under driften må apparatet aldrig efterlades uden opsyn.

Betjen ikke kogepladen med en ekstern timer.

Apparatet må ikke efterlades uden opsyn, når det bruges. Sørg for, at eventuelle tilstedeværende børn i huset ikke kan komme til at vælte varme gryder og pander ned på gulvet. Drej håndtagene på gryder og pander til siden, på arbejdsfladen, så de er over bordpladen for at forebygge risikoen for forbrændinger.

Af sikkerhedsmæssige årsager, må komfuret kun bruges efter, at det er indbygget.

Før det indbygges, skal man kontrollere om komfuret har synlige skader. Brug aldrig en beskadiget apparat, det kan være risikabelt for sikkerheden.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

Hvis strømkablet er beskadiget, må det kun udskiftes af et servicecenter eller kvalificeret personale.

Indbygningen og den elektriske tilslutning af apparatet til netværket må kun udføres af kvalificeret personale. Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, hvis komfuret er tilsluttet en almindelig jordforbindelse. I tvivlstilfælde skal det elektriske anlæg kontrolleres af en kvalificeret elektriker. Tilslut ikke komfuret til netværket med en forlængerledning eller en stikdåse, da de ikke garanterer den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).

Før tilslutning af komfuret, skal man sammenligne tilslutningsdataene (spænding og frekvens) på mærkepladen med dem fra elnettet.

Disse data skal være ens, ellers kan maskinen blive beskadiget. Hvis der er tvivl, skal man kontakte en elektriker.

For udførelse af arbejdet med installation og vedligeholdelse samt reparation, skal man koble apparatet fra elnettet.

Det er nødvendigt at overholde alle gældende regler for luftudledning

OBS: Hvis overfladen er revnet, skal man slukke for apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Åbn aldrig apparatets kabinet. Enhver kontakt med strømførende dele eller en ændring af de elektriske eller mekaniske konstruktioner kan forårsage funktionsfejl.

Induktionspladen må ikke bruges som bordplade. Kogegrej med ru bund kan ridse komfuret.

Hold altid kogezoneerne og bunden af kogegrejet helt tørre.

OBS: Der må kun anvendes de beskyttelselementer til kogepladen, der er lavet af fabrikanten af kogeapparatet eller dem, der er angivet i instruktionerne fra apparatproducenten som egnet til brug, eller de kogepladebeskyttelsesanordninger, der er indbygget i apparatet. Brug af uegnede beskyttelselementer kan forårsage ulykker.

Under installationen af apparatet skal der tilsluttes en strømforsyning, hvis systemimpedans skal passe til en værdi på $0,005 + j0,005$ [Ohm].

Brandfare

Olie og fedt, der er for varm, antændes hurtigt.

Efterlad ikke opvarmet olie eller fedtstof uden opsyn.

I tilfælde af, at olien eller fedtstoffet antændes, må man ikke forsøge at slukke flammerne med vand. Sluk flammerne med et låg eller en tallerken med et brandtæppe. Sluk kogezone. Placer under ingen omstændigheder brændbare genstande på komfuret.

OBS: Brandfare: Efterlad ikke genstande på komfuret.

Forbrændingsfare

OBS: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.

Udvis forsigtighed, og undgå at røre varmelegemerne.

Hold børn under 8 år langt væk, hvis de ikke er under konstant opsyn.

Læg ikke genstande som f.eks. knive, gafler, skeer eller låg på induktionspladen, da de kan overophedes.

Opvarm ikke lukkede beholdere, f.eks. tin, på kogezone. Det frembragte overtryk kan få beholderen til at eksplodere.

Apparatet er udstyret med en køleventilator. Hvis der under den indbyggede kogeplade er en skuffe, skal der sikres en rimelig afstand mellem skuffens indhold og apparatets nederste del for at undgå at kompromittere ventilationen.

I en eventuel skuffe under komfuret må der hverken opbevares små genstande eller papir, der ved eventuel opugning kan ødelægge ventilatoren og påvirke apparatets afkøling, eller brændbare genstande eller metalgenstande, som kan blive meget varme eller bryde i brand.

Bordpladen skal være plan og vandret. Møblet skal være skåret til, før apparatet installeres. Fjern spånerne for ikke at skade funktionen i de elektriske komponenter.

Hvis kogepladen er monteret bag en skabslåge, må den kun bruges med åben låge. Luk først lågen, når apparatet og restvarmekontrollamperne er slukket.

Hvis apparatet er indbygget ovenpå en ovn eller et elkomfur udstyret med et pyrolytisk system, må det ikke tages i brug, mens den pyrolytiske proces pågår, da det kan starte kogepladens overophedningsbeskyttelse.

Kogepladen må ikke installeres over opvaskemaskinen, da dampen fra opvaskemaskinen kan forårsage fejl i kogepladens elektroniske kredsløb.

Brug ikke nogen form for dampapparater, da damp kan nå de strømførende dele og forårsage kortslutning.

Eventuelle indgreb eller reparationer på apparatet i garantiperioden må kun udføres af producentens autoriserede tekniske assistance. I modsat fald annulleres og bortfalder garantien straks. Producenten yder ikke nogen garanti for eventuelle efterfølgende problemer. Udskift eventuelle fejlbehæftede eller defekte dele med originale reservedele: kun de originale dele garanterer overholdelse af sikkerhedsstandarderne.

Advarsel for personer med pacemaker: husk at der genereres et elektromagnetisk felt i nærheden af det tændte apparatet.

Muligheden for at pacemakerens funktion påvirkes er meget begrænset. Kontakt pacemakerproducenten eller egen læge i tilfælde af tvivl.

Efter brug skal du slukke for kogepladen ved hjælp af dens betjeningsenhed og ikke kun henholde sig til sensoren for identifikation af gryder.

Egnede kogegrej

Kun ferromagnetisk kogegrej er velegnet til induktion; især er følgende egnet: emaljeret stål, støbejern, særlige skåle i rustfrit stål til induktion.

Brug kun gryder og pander med en glat bund. Indsæt ikke nogen genstande mellem bunden af gryden og den glaskeramiske kogeplade, f.eks. adaptere.

Kogezone	Minimumsdiameter
OCTA (single)	110mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

For at finde ud af om kogegrejet er egnede, skal du kontrollere, om de tiltrækkes af en magnet.

Der findes en anden type kogegrej til induktion, hvis base ikke er helt ferromagnetisk.

Uegnede kogegrej

Brug aldrig kogegrej fremstillet af: normalt tyndt stål, glas, terracotta, kobber eller aluminium. Anbring ikke tomt kogegrej på kogezonen. Det kan forårsage skader.

Stil ikke tomt kogegrej på betjeningspanelet, på området med kontrollamperne eller på rammen omkring kogepladen. Det kan forårsage skader.

Fare ved fejl

Gryder, hvor væsken fuldstændig fordampes, kan forårsage skader på den glaskeramiske kogeplade, hvortil producenten ikke påtager sig noget ansvar.

Advarsel: Hæld ikke væske ind i emhættens indsugningslids.

Advarsel: Det anbefales at forsegle alle rørledninger med silikone eller tape, både til udledningsrørene og til de forskellige deles forbindelsesstykker.

Ved installation i filtreringstilstand, skal man være særlig opmærksom på placeringen af området til røgudledning for at undgå mulig turbulens, på en sådan måde, at røgudledningen ikke forstyrrer hverken udsugningen eller komfuret.

Ved installation i filtreringstilstand skal rørene placeres inde i møblets sokkel med tilvejebringelse af udluftning på ydersiden af dette ved hjælp af et specielt gitter, for at undgå en ophobning af fugt på indersiden.

Drypbakken skal tømmes jævnligt.

Bakken er designet til at indeholde ca. 0,7 liter vand; I tilfælde af, at der forekommer lækage eller der hældes væske på enheden, skal du straks slukke for apparatet og tømme bakken. Hvis mængden af væske, der er blevet hældt på pladen, er større end den mængde, som bakken kan indeholde, skal du slukke for apparatet og straks kontakte kundeservice.

Støj

Induktion kan generere lidt støj; støjen er variabel afhængigt af materialet, grydetype og den valgte effekt.

Når pladen bruges ofte, tændes køleventilatoren for at beskytte elektronikkens levetid og generere en summen: det er helt normalt.

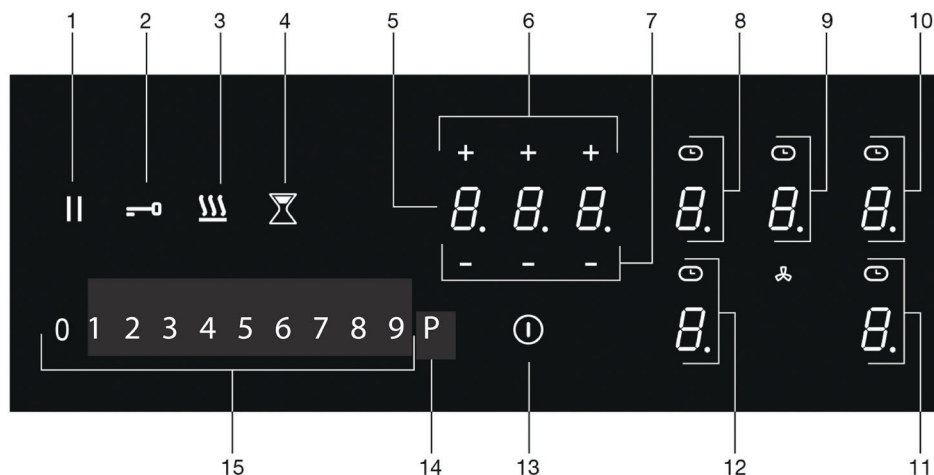
Første brug

Rengør med en fugtig klud og tør kogepladen, inden du bruger den første gang.

Vi anbefaler at tørre apparatet efter rengøring med en tør klud for at undgå kalkrester.

Når apparatet tændes første gang, er det muligt at det genererer lugt eller røg. Ved hver efterfølgende tænding aftager lugten indtil den er helt forsvundet. Lugt og mulige dampe er ikke symptomatiske for en ukorrekt tilslutning eller beskadigelse af apparatet og er ikke sundhedsskadelige

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Beskrivelse

1. Knap pause
2. Knap Børnelås
3. Knap Hold Varm
4. Knap timer
5. Display timer
6. Knap plus timer
7. Knap minus timer
8. Knap bagerste venstre kogezone (visning af kogezone) og symbol for timer
9. Knap udsug (display for udsuget) og symbol for timer
10. Knap bagerste højre kogezone (visning af kogezone) og symbol for timer
11. Knap forreste højre kogezone (visning af kogezone) og symbol for timer
12. Knap forreste venstre kogezone (visning af kogezone) og symbol for timer
13. Knap On/Off
14. Knap Boost
15. Skydeknap (fra position 0 til position 9) for:
 - ▷ Indstilling af en værdi (effektniveau / hastighedsniveau for udsuget / minutter)

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Anvisninger på displayet

Visning ved kogezone	Beskrivelse
	Effektniveau. 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.
	Niveau Boost aktiv.
	Ingen (egnet) gryde eller pande på kogezone (symbol for registrering af gryder eller pander).
	Indikator af restvarme. Kogepladen er udstyret med en indikator, der viser restvarmen for hver kogezone, så du kan se hvilke der stadig er varme. Også selvom kogepladen er slukket, vil indikatoren "H" forblive tændt så længe kogezone stadig er varm! Rør ikke ved områderne, hvis denne indikator er tændt. Fare! Risiko for forbrændinger.
	Børnesikring aktiv.
	Automatisk varmefunktion aktiv.
	Funktionen Keep warm aktiv.
	Funktionen Pause aktiv.
	Forbundne induktionskogezone Bridge aktive.
	Timer aktiv.

Display udsug	Beskrivelse
	Niveau for hastigheden på udsuget: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.
	Niveau Boost aktiv.
	'FG': Indikation af mætning af fedtfilteret.
	'FC': Indikation af mætning af lugtfilteret.
	Timer aktiv.

Display timer	Beskrivelse
	Timeren er ikke indstillet.
	Timeren er indstillet (25 minutter).

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE



Læs de separate sikkerhedsinstruktioner før brug.

Temperatursikkerhed

En sensor måler konstant temperaturen på visse dele af kogepladen. Hver kogezone er udstyret med en sensor, der måler temperaturen i grydens eller pandes bund for at undgå risikoen for overophedning, når vandet i gryden eller pande kommer i kog. Hvis temperaturerne er for høje, reduceres effektniveauet automatisk, eller kogepladen slukker automatisk.

Tidsbegrænser for tilberedningstiden



Tidsbegrænseren for tilberedningstiden er en sikkerhedsfunktion integreret i kogepladen. Den aktiveres, hvis du glemmer at slukke for kogepladen. Afhængigt af det valgte effektniveau vil tilberedningstiden være begrænset som følger:

Effektniveau	Maksimal driftstid (i timer og minutter)
1	8 timer 36 min.
2	6 timer 42 min.
3	5 timer 18 min.
4	4 timer 18 min.
5	3 timer 30 min.
6	2 timer 18 min.
7	2 timer 18 min.
8	1 time, 48 min.
9	1 time, 30 min.
P (boost)	5 min (hvorefter den igen vender tilbage til niveau 9)

Kontrol af effekten

To kogezone, placeret på række foran hinanden, påvirker hinanden. Når begge disse kogezone tændes samtidigt, deles effekten automatisk. Når funktionen Boost vælges, indstilles den anden kogezone på et lidt lavere niveau. Hvis den ene kogezone er indstillet til Boost, og du vil indstille den anden til 9, skifter kogezone med Boost automatisk til et lavere niveau. Automatisk varmfunktion ikke aktiv.

DIN INDUKTIONSKOGEPLADE

Brug af berøringsknapper og skydeknap

For at opnå det bedste resultat skal fingerspidsen placeres på en knap eller skydeknap. Der skal ikke anvendes kraft for at trykke. Berøringsknapperne reagerer på det lette tryk fra en finger.

Betjen ikke kontrolenhederne med andre genstande.

Støj relateret til induktion

Tikken

Tikken forårsages af kapacitetsbegrænseren for venstre og højre zone. Tikken kan også forekomme ved meget lave tilberedningsniveauer.

Gryderne eller panderne larmer

Gryderne eller panderne kan larme en anelse, når du laver mad. Dette skyldes, at energien strømmer fra kogepladen og op til gryden eller panden. Ved høje effektniveauer er dette helt normalt for nogle typer af gryder og pander. Det beskadiger hverken gryderne eller kogepladen.

Ventilatoren larmer

For at forøge levetiden for de elektroniske komponenter er enheden udstyret med en ventilator. Hvis du bruger apparatet intensivt, tændes blæseren for at afkøle . Når ventilatoren kører, vil du høre en brummen. Ventilatoren kører i nogle minutter, efter at kogepladen er blevet slukket.

Egnende gryder og pander

Tilberedning med induktion kræver brug af gryder eller pander med en flad og tyk bund (minimum 2,25 mm). Brug pander lavet af magnetisk materiale eller med sandwichbund. Brug ikke gryder og pander af kobber, aluminium eller keramik.



Brug kun gryder og pander med flad bund. En hul eller buet bund kan forstyrre funktionen af vakuumbeskyttelsen, hvilket medfører overophedning af apparatet.

Dette kan forårsage skade. Alle skader forårsaget af brug af forkerte gryder og pander, eller gryder og pander der efterlades tomme på den tændte kogeplade medfører udelukkelse af garantien.



Gryder og pander, der bruges på et gaskomfur, er ikke egnede til brug på en induktionskogeplade.



Vær opmærksom på tynde emaljerede gryder og pander! Hvis gryden eller panden er for slidt, kan emaljen blive beskadiget, hvis der anvendes høje effektniveauer. Høje effektniveauer kan forårsage vridning af bunden på gryden eller panden.

INDEN KOGEPLADEN TAGES I BRUG



Advarsel

Sørg for, at både bunden af gryden eller panden og overfladen på kogezone er rene og tørre. Løft gryde og pander uden at skubbe dem hen over kogepladen.

Minimum diameter på gryden eller panden

- Minimum diameter for gryderne eller panderne for hver kogezone:
- Ø160 mm: Minimum diameter på gryden eller panden 120 mm.
- Ø200 mm: Minimum diameter på gryden eller panden 140 mm.
- Kogezone Octa: Minimum diameter på gryden eller panden 140 mm.
- For de bedste resultater skal du bruge en gryde eller pande med samme diameter som kogezone. Hvis gryden eller panden er for lille, vil kogezone ikke fungere.
- Gryde og pander, der anvendes på de forbundne induktionskogezone Bridge, skal have en diameter på mindst 220 mm.

Registrering af gryden eller panden

- Hvis kogepladen ikke registrerer tilstedeværelsen af en (egnet) gryde eller pande efter at have anbragt den på en kogezone, begynder symbolet for registrering af gryde eller pander at blinke på displayet. Efter 20 sekunder slukker kogezone.
- Hvis du fjerner en gryde eller en pande fra kogezone under madlavningen, vises symbolet for registrering af gryde eller pander på displayet. Kogezone slukker. Symbolet forsvinder når gryden eller panden sættes tilbage på kogezone.
- Kogezone tænder igen ved det tidligere indstillede effektniveau.
- Den automatiske registrering af gryde eller pander (justerbar: aktiv som standard) registrerer automatisk tilstedeværelsen af en gryde eller pande placeret på en af kogezone. Displayet på kogezone lyser kraftigere.

Tilberedningsniveauer

Kogezone er kendetegnet ved 9 niveauer og et niveau "boost" (P). Indstil tilberedningsniveauet med fingeren ved hjælp af skydeknappen. Ved at skubbe denne knap kan du ændre indstillingerne for tilberedningsniveauet. Skub mod højre og niveauet forøges, mens det formindskes mod venstre. Når du fjerner fingeren fra skydeknappen, begynder kogezone at fungere på det indstillede niveau.

Funktionen Boost

- Du kan bruge funktionen "boost" til at lave mad på maksimalt niveau i korte perioder (maks. 5 minutter). Når den maksimalt tilladte tid er gået, vil effekten blive reduceret til niveau 9.

INDEN KOGEPLADEN TAGES I BRUG

Retningslinjer for tilberedning

Niveauerne afhænger af mængden og sammensætningen af indholdet i gryden eller panden, derfor er nedenstående tabel kun vejledende.

Brug niveauet "boost" til:

- Hurtigt at bringe mad eller væske i kog.
- At få grøntsagerne til at "krympe".
- At varme olie og fedt.
- Wok.

Brug niveauet 9 til:

- Bruning af kød.
- Tilberedning af fisk.
- Tilberedning af omelet.
- Stegning af kogte kartofler.
- Friturestegning.

Brug niveau 7 og 8 til:

- Pandekager og fransk toast.
- Stegning af tykke skiver paneret kød.
- Stegning af paneret fisk.
- Stegning af bacon (fedt).
- Kogning af rå kartofler.
- Kogning af pasta.
- Stegning af tynde skiver kød (paneret).

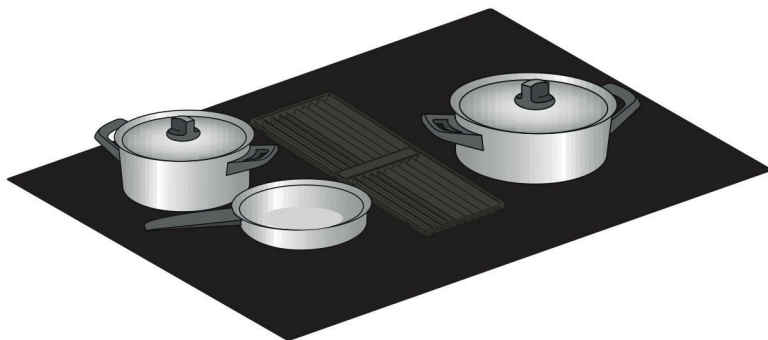
Brug niveau 4-6 til:

- Færdiggøre tilberedningen af store mængder mad.
- Optøning af grøntsager.
- Stegning af tykke skiver paneret kød.

Brug niveau 1-3 til:

- Opvarmning af suppe og bouillon ved lav varme.
- Stuvning af kødretter.
- Tilberedning af grøntsager ved svag varme.
- Smeltning af chokolade.
- Retter der skal simre.
- Smeltning af ost.

INDEN KOGEPLADEN TAGES I BRUG

Brug af downdraft udsug

- Placer låget på den ene side af gryden, med åbningen mod ekstraktionssiden, for at sikre maksimalt udsug.



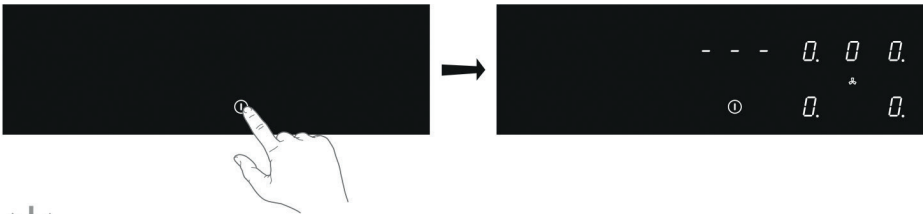
BETJENING AF KOGEPLADEN



Læs kapitlet "Inden kogepladen tages i brug" meget omhyggeligt, inden du begynder at lave mad, for at undgå forkert brug af kogepladen.

Start tilberedningen

1. Tryk og hold knappen tænd/sluk nede, indtil du hører et bip.
 - ▷ Alle displays lyser op. Induktionskogepladen er i tilstanden standby.
 - ▷ Kogezonerne og udsuget har et effektniveau på nul.



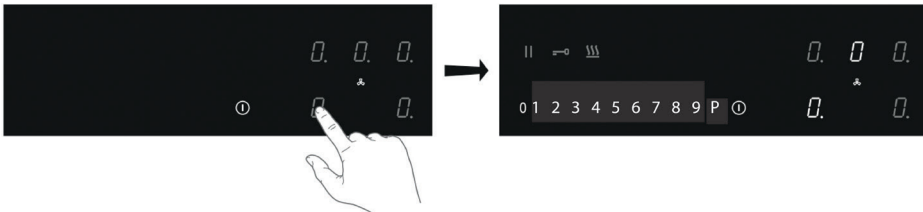
Hvis kogepladen ikke bruges i 20 sekunder, slukker den automatisk.

2. Placer en egnet gryde eller pande på kogezonen.
 - ▷ Kogezonen registrerer automatisk gryden eller panden. Det tilsvarende display lyser op med kraftigere lys.



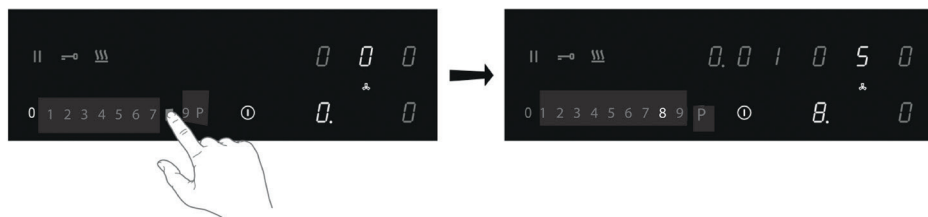
Så længe kogezonens display forbliver tændt, forbliver kogezonen valgt, og det er derfor muligt at indstille effektniveauet.

3. Når responstiden er udløbet, eller under tilberedningen, kan kogezonen aktiveres ved manuelt at vælge displayet for den ønskede kogezone.



BETJENING AF KOGEPLADEN

4. Indstil effektniveauet inden for 10 sekunder, ved at trykke på skydeknappen.
 - ▷ Kogezonen tænder på det indstillede niveau.



Boost

Du kan bruge funktionen "boost" til at lave mad på maksimalt niveau i en periode på maks. 5 minutter.

Funktionen Boost

Kan bruges samtidigt på ikke mere end to kogezoner ved siden af hinanden.

1. Tryk på effektniveauet P for at vælge funktionen Boost.
 - ▷ På displayet vises "P".
 - ▷ Når den maksimalt tilladte tid er gået, vil effekten blive reduceret til effektniveau 9.

Symbol for registrering af gryden eller panden

Hvis symbolet for registrering af gryden eller panden vises på displayet:



- Gryden eller panden er ikke placeret på den korrekte kogezone.
- Gryden eller panden er ikke egnet til tilberedning med induktion.
- Gryden eller panden er for lille eller ikke centreret korrekt på kogezonen.
 - ▷ Hvis den anvendte gryde ikke er egnet til tilberedning med induktion, aktiveres kogezonen ikke.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Afslutning af tilberedningen

1. Indstil effektniveauet til "0" for at slukke for kogezone.
2. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på knappen On/Off.



Hvis den er for varm, vises symbolet H på kogezonens display. Symbolet forsvinder, når overfladen er afkølet til en sikker temperatur. Denne funktion kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil bruge varmen til andre gryder eller pander, kan du bruge den stadig varme kogezone.

Aktivering af den automatiske varmfunktion

Denne funktion indstiller kogezone til det højeste niveau for hurtigt at bringe gryden til den ønskede temperatur. Efter en foruddefineret tid vender effektniveauet tilbage til det indstillede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveauerne 1 til 8.

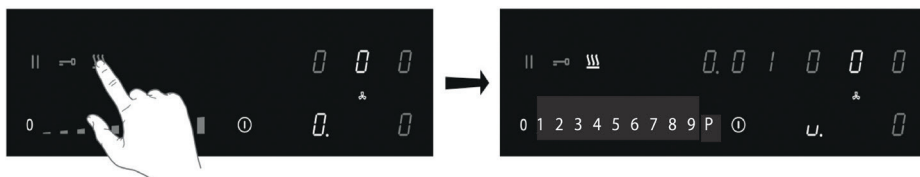
Effektniveau	Opvarmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Tænd for kogepladen og vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk på og hold fingeren på skydeknappen i mindst 3 sekunder ved det ønskede niveau (1 til 8).
 - ▷ På displayet vises et "A" skiftevis med det valgte effektniveau. Når den automatiske opvarmningstid er gået, skifter kogezone automatisk til det valgte niveau, som vises permanent på displayet.
3. For at stoppe den automatiske opvarmningsfunktion skal du vælge kogezone og trykke på skydeknappen.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Aktiver funktionen Keep warm

1. Tænd for kogepladen og placer en egnet gryde eller pande på en af kogezoneerne.
2. Tryk på knappen for den ønskede kogezone.
 - ▷ Der vises "0" for den valgte kogezone, og der lyder et enkelt bip.
3. Tryk på knappen Keep warm.
 - ▷ På displayet vises symbolet "u", hvilket indikerer, at funktionen Keep warm er valgt korrekt.



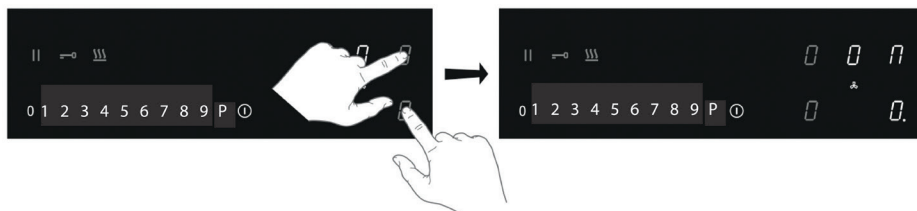
4. Indstil effektniveauet til "0", eller tryk på knappen for Keep warm, for at deaktivere funktionen.

Sammenkobling af de forbundne kogezoneer Bridge

Det er muligt at forbinde to induktionskogezoneer med Bridge. Der skabes således én stor kogezone, som f.eks. kan bruges med en bageplade eller fiskegryde på samme effektniveau. Gryden eller panden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste induktionskogezone Bridge (mindst 22 cm).

Sammenkobling af de forbundne kogezoneer Bridge

1. Tænd for kogepladen
2. Tryk samtidigt på knapperne på kogezoneerne til højre.
 - ▷ Displayet på den bagerste kogezone viser et symbol med sammenkobling, for at angive, at de to kogezoneer er forbundet.

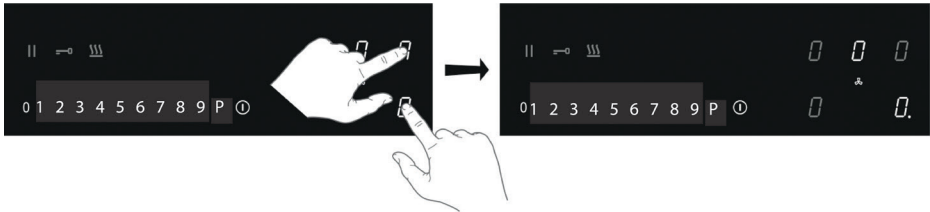


3. Indstil effektniveauet ved at trykke på skydeknappen.
 - ▷ Displayet på den forreste kogezone angiver effektniveauet.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Frakobling af de forbundne kogezone Bridge

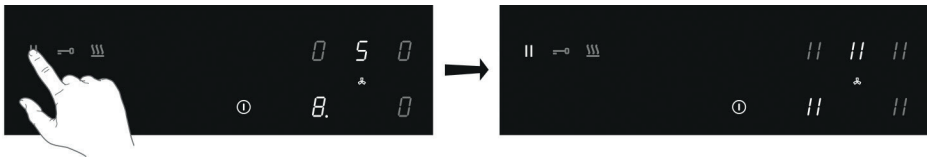
1. Tryk samtidigt på knapperne på de sammenkoblede kogezone.
 - Tilslutningssymbolet forsvinder fra displayet på den bagerste kogezone.



Pause tilberedning

Denne funktion afbryder tilberedningen midlertidigt (maks. 10 minutter). Udsuget går til laveste niveau, og timerne sættes på pause.

1. Tryk på knappen Pause.
 - Pausesymbolet vises på alle displays.



2. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke på pauseknappen i mindst 1 sekund, indtil den blinker.
3. Berør en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder for at fortsætte tilberedningen.
 - Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres, slukker kogepladen automatisk efter 10 minutter.

Funktion for genkald

Hvis kogepladen ved et uheld er blevet slukket med knappen On/Off, kan alle indstillinger nulstilles ved hjælp af genkaldsfunktionen.

1. Tryk på knappen On/Off igen inden for 6 sekunder.
 - Knappen pause blinker.
2. Vælg pauseknappen inden for 6 sekunder.
 - De tidligere indstillinger aktiveres igen.

BETJENING AF KOGEPLADEN

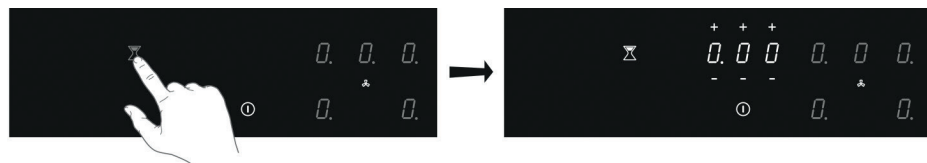
Brug af timeren



Timeren er ikke tilsluttet en kogezone, den slukker ikke for en kogezone eller for udsuget.

Kogepladen er tændt

1. Tryk på knappen for at tænde for timeren.
 - ▷ På displayet på timeren vises "0.00".



2. Brug knappen "+" eller "-" til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).
 - ▷ Tallet til venstre på timerens display viser timerne, mens de andre tal angiver minutterne.
 - ▷ Når tidsintervallet er indstillet, begynder nedtællingen.
 - ▷ Timerens display viser den resterende tid.
 - ▷ De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
 - ▷ Når den indstillede tid er gået, begynder timeren at blinke, og alarmer aktiveres.
3. Tryk på timerens display for at slå alarmer fra.
 - ▷ Alarmer deaktiveres automatisk efter 2 minutter.



Tryk på knappen for timeren, og vælg "-" for at indstille "0.00", for at slukke for timeren inden afslutningen af det indstillede interval.



Når kogepladen er slukket, skal du trykke to gange på knappen On/Off for at slukke timeren inden afslutningen af det indstillede interval.

BETJENING AF KOGEPLADEN

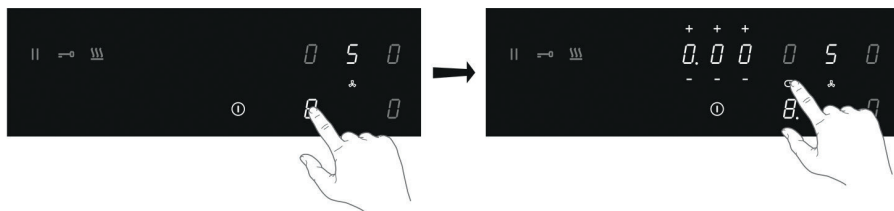
Brugen af timeren



Timeren er tilsluttet en kogezone. Når den indstillede tid er udløbet, slukker kogezone automatisk.

Kogepladen er tændt, og der er indstillet effektniveau for mindst én kogezone.

1. Tryk på knappen for den ønskede kogezone.
2. Tryk på symbolet for timeren.
 - ▷ Symbolet for aktiv timer lyser op.
 - ▷ På displayet på timeren vises "0.00".



3. Brug knappen "+" eller "-" til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).
 - ▷ Tallet til venstre på timerens display viser timerne, mens de andre tal angiver minutterne.
 - ▷ Når tidsintervallet er indstillet, begynder nedtællingen, og symbolet for timeren blinker langsomt.
 - ▷ Timerens display viser den resterende tid.
 - ▷ De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
 - ▷ Den valgte kogezone slukker automatisk ved afslutningen af det indstillede tidsinterval.
 - ▷ Når den indstillede tid er gået, begynder timeren at blinke, og alarmer aktiveres.
4. Tryk på symbolet for timeren for at slå alarmer fra.
 - ▷ Alarmer deaktiveres automatisk efter 2 minutter.



Alle kogezone kan have en timer indstillet. Displayet vil altid vise tidsintervallet for den kogezone, der har den korteste resterende indstillede tid.

Skift det forudindstillede tidsinterval for tilberedning

Tidsindstillingen for tilberedningen kan til enhver tid ændres under funktionen.

1. Tryk på knappen for den ønskede kogezone.
2. Tryk på symbolet for timeren.
3. Brug knappen "+" eller "-" for at indstille tiden.

BETJENING AF KOGEPLADEN

Kontrol af den resterende tilberedningstid

- Tryk på knappen for kogezone for at vælge den zone, hvis resterende tid du ønsker at se.
 - En kogezone, der er knyttet til timeren, identificeres med et blinkende timer-symbol over kogezonens display.
 - Timeren viser den resterende tid indstillet for den valgte kogezone.
 - I løbet af de sidste 10 minutter af nedtællingen vil den resterende tid blive vist i minutter og sekunder.

Slukning af timeren

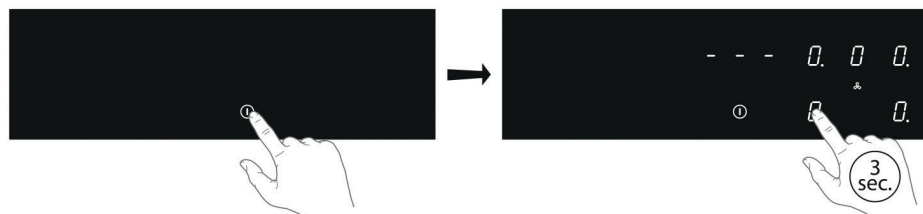
Sådan slukkes timeren, før det forudindstillede tidsinterval udløber:

- Tryk på knappen for den relevante kogezone for at vælge den zone, hvor du ønsker at slukke for timeren.
 - En kogezone, der er knyttet til timeren, identificeres med et blinkende timer-symbol over kogezonens display.
- Tryk på symbolet for timeren.
- Tryk på knappen "-" for at indstille tidsintervallet til "0.00".
 - Symbolet for timeren slukker.
- Tryk på timersymbolet igen for at bekræfte indstillingen.

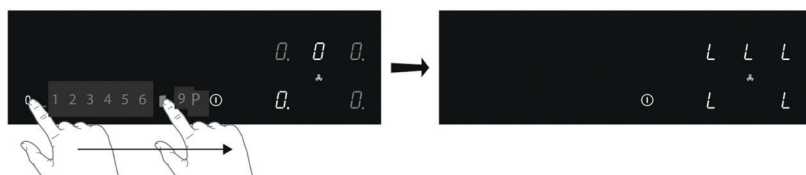
Børnesikring

For at aktivere børnesikringen udføres trinene beskrevet nedenfor inden for 10 sekunder.

- Tænd for kogepladen
- Tryk og hold en af knapperne på kogezone nede i 3 sekunder.



- Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs skydeknappen.
 - Symbolet "L" vises på alle displays.

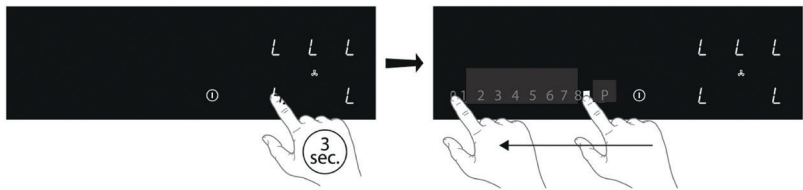


BETJENING AF KOGEPLADEN

Kogepladen er blokeret og forhindrer enhver utilsigtet tænding. Efter 20 sekunder slukker kogepladen automatisk.

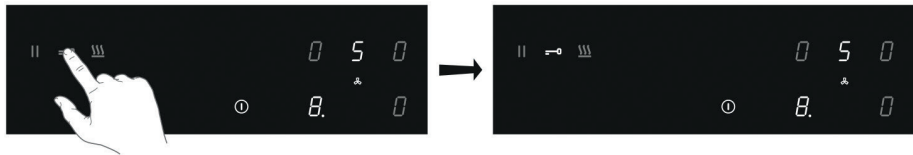
For at deaktivere børnesikringen udføres trinene beskrevet nedenfor inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen
2. Tryk og hold en af knapperne på kogezone nede i 3 sekunder.
3. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs skydekappen.



Funktion med blokering for hurtig rengøring under tilberedningen

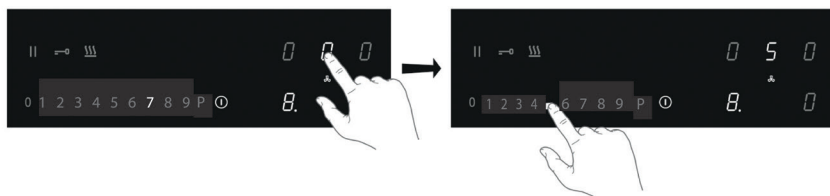
1. Tryk på knappen for blokering.
 - Knappen for blokering lyser. Kogepladens indstillinger er låst for hurtig rengøring.
2. Tryk igen på knappen for blokering efter den hurtige rengøring, for at deaktivere funktionen.



BETJENING AF UDSUGET

Manuel tænd og sluk af udsuget

1. Tryk på knappen for udsuget.
 - ▷ Displayet på udsuget tænder.
2. Indstil hastighedsniveauet for udsuget inden for 3 sekunder, ved at trykke på skydeknappen (fra 1 til 9).
 - ▷ Udsuget tænder ved den indstillede udsugningshastighed.
 - ▷ Indstil et højere eller lavere niveau ved hjælp af skydeknappen.



3. Indstil hastighedsniveauet for udsuget til "0" for at slukke for udsuget.
4. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på knappen on/off.



I tilstanden for recirkulation vil udsuget arbejde i tilstanden follow-up i yderligere 20 minutter, når kogepladen er slukket.

Boost

Du kan bruge funktionen Boost til at placere udsuget på højeste niveau i højst 6 minutter.

1. Tryk på niveauet P for at vælge funktionen Boost.
 - ▷ På displayet vises "P".
 - ▷ Når den maksimalt tilladte tid er gået, vil hastigheden for udsuget blive reduceret til niveau 9.



I tilstanden recirkulation er der ingen tidsbegrænsning, og funktionen Boost forbliver aktiv.

2. Indstil hastighedsniveauet for udsuget til "0" for at slukke for udsuget.
3. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på knappen on/off.

BETJENING AF UDSUGET

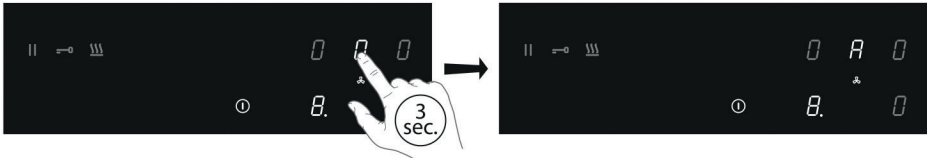
Automatisk sluk og tænd for udsuget



I den automatiske tilstand for udsuget tilpasser niveauet af udsuget sig automatisk til brugen af kogezoneerne.

En kogezone er i drift (niveau 8), og den automatiske udsugning er aktiv (niveau 5).

- Tryk og hold knappen for udsuget nede i tre sekunder.
 - På displayet vises "A".



- Tryk på knappen for udsuget igen i tre sekunder for at deaktivere den automatiske tilstand for udsuget.

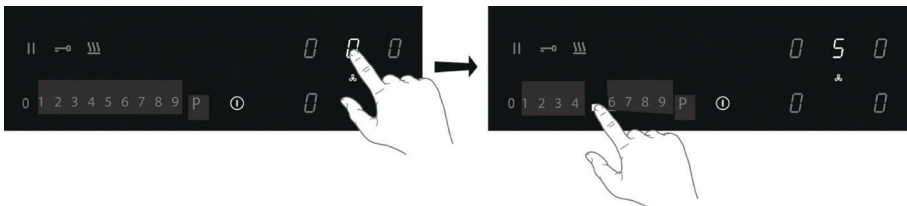
Indstil et antal minutter til forsinkelse

Brug denne funktion til at slukke for udsuget med en foruddefineret forsinkelse.



Den automatiske tilstand for udsuget skal deaktiveres.

- Tænd for kogepladen
- Vælg knappen for udsuget, og indstil hastighedsniveauet for udsuget.

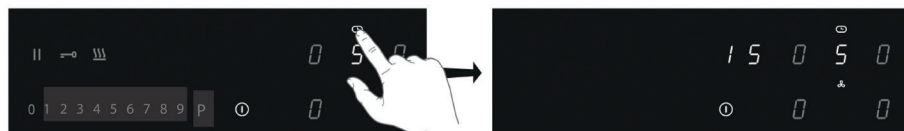


- Tryk på symbolet for timeren.
 - Symbolet for timeren til udsuget tænder.

BETJENING AF UDSUGET

4. Brug knappen "+" eller "-" til at indstille den ønskede tid for forsinkelse.

- ▷ Nedtællingen starter automatisk.
- ▷ Udsuget slukker efter den indstillede tid.



Mætning af fedtfilteret

Efter 30 timers drift vises "F" og "G" skiftevis på displayet for udsuget, hvilket indikerer, at vedligeholdelse af fedtfilteret er påkrævet (se "Vedligeholdelse/rengøring af filtrene").

Indikation af mætning af fedtfilteret er altid aktiv.

Mætning af lugtfilteret

Som standard er indikationen for mætningen af lugtfilteret deaktiveret (når udsuget fungerer i tilstanden for kanalisering). Aktiver indikationen af mætningen af lugtfilteret, hvis udsugning er installeret til recirkulation. Se "Brugermenu"

Efter 120 timers drift vises "F" og "C" skiftevis på displayet for udsuget, hvilket indikerer, at vedligeholdelse af lugtfilteret er påkrævet (se "Vedligeholdelse").

- Hvis der anvendes et kombineret lugt-/finstøvfiltre, skal filteret udskiftes senest efter 1 år.

Slet hukommelsen for indikationen for mætning af filteret

Nulstil hukommelsen efter udskiftning af fedtfilteret og/eller lugtfilteret

1. Tænd for kogepladen
2. Tryk og hold knappen for udsuget nede i tre sekunder.
 - ▷ På displayet på udsuget forsvinder "F" og "G" eller "F" og "C" og tællingen genstartes tællingen.

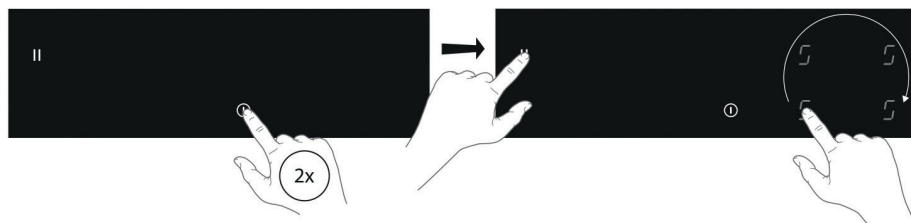
BRUGERMENU

Brugermenuen giver brugeren mulighed for at indstille signalerne på kogepladen efter deres behov. Dette omfatter både akustiske (toner og lydstyrke) og visuelle signaler.

Menukoder	Beskrivelse	Konfigurationsværdi
U0	Samlet effekt til rådighed for apparatet	Fra 2400 W til 7400 W (standard) i intervaller på 100W
U1	Kanaliseret tilstand / Tilstand med recirkulation	0: Kanaliseret tilstand (standard) 1 : Tilstand med recirkulation
U2	Lyd på knappen volumen	0 (slukket) - 1 - 2 - 3 max (forudindstillet)
U3	Alarmsignal for volumen	0 (slukket) - 1 - 2 - 3 max (forudindstillet)
U4	Belysningsniveau for displayet	Max 0 (standard)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min
U5	Animering af nedtælling	0: Off (standard) 1 : On
U6	Automatisk registrering af gryden/panden	0: Off 1: On (standard)
U7	Akustisk signal for timeren med nedtælling	0: Akustisk signal i 120 sekunder (standard) 1 : Akustisk signal i 10 sekunder 2 : Intet akustisk signal

Åben brugermenuen

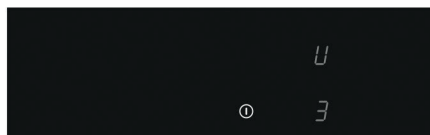
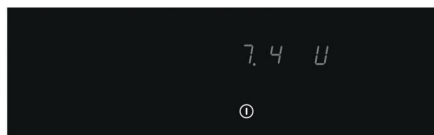
- Tryk på knappen on/off to gange inden tre sekunder.
▷ Knappen pause blinker.
- Tryk på og hold knappen Pause nede.
- Vælg derefter alle knapperne for kogezone i retning med uret (start med knappen for den forreste venstre kogezone).



BRUGERMENU

4. Slip pauseknappen.

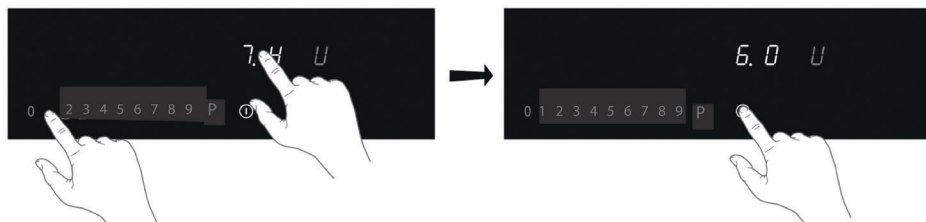
- ▷ På displayet på den bagerste venstre kogezone blinker "U" skiftevis med tallet "0".
- ▷ Med menukode U0 vises konfigurationsværdien på displayet på timeren.
- ▷ For alle andre menukoder vises konfigurationsværdien på displayet på kogezone foran til venstre.



Menukode U0 (maksimal total effekt)

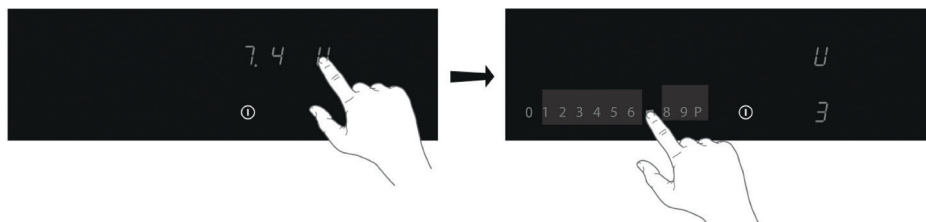
Hvis dit hjemms elektriske system har andre effektgrænser, kan kogepladens maksimale effektforbrug reduceres.

1. Åben brugermenuen.
2. Tryk én gang på displayet på timeren, og brug venstre side af skydeknappen til at reducere effekten i trin på 0,1 kW. Brug højre side af skydeknappen til at øge effekten i trin på 0,1 kW.
3. Bekræft indstillingen. Tryk og hold knappen on/off nede, indtil du hører et bip.



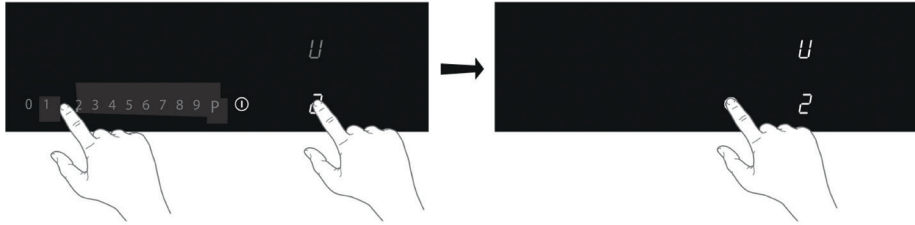
Menukoder U1 - U7

1. Åben brugermenuen.
2. Tryk på knappen for den bageste venstre kogezone, og vælg den korrekte menukode (se tabel).



BRUGERMENU

3. Tryk på knappen for den forreste venstre kogezone, og vælg den korrekte værdi (se tabel).
4. Bekræft indstillingen. Tryk og hold knappen on/off nede, indtil du hører et bip.



EFFEKTBEGRÆNSER



Indstillingen af effektbegrænseren bør udføres af en erfaren og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsreglerne og installationsvejledningen omhyggeligt.

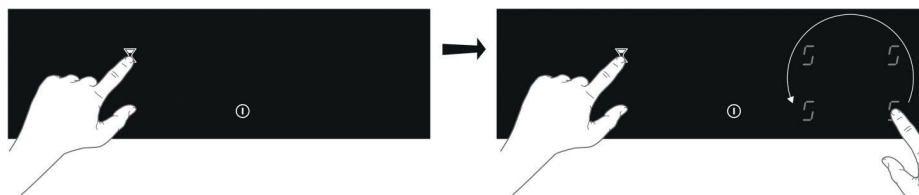
Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede effekt for kogezoneerne i funktion overstiger den maksimalt tilgængelige effekt, reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, hvis effekt reduceres, begynder at blinke; niveauet reduceres derefter automatisk til den maksimalt tilgængelige effekt.

- Begrænseren er fabriksindstillet til 7400W, men du kan ændre denne indstilling til 6000W eller 4500W.

Konfiguration af effektbegrænseren

Sørg for, at der ikke er gryder eller pander på komfuret, før du starter!

1. Afbryd enheden fra hovedstrømforsyningen ved at tage stikket ud af stikkontakten, fjern sikringen eller sluk for afbryderen.
2. Tilslut igen apparatet til strømforsyningen.
 - Knappen for timeren blinker.
- Udfør trinene beskrevet nedenfor inden for 2 minutter efter tilslutning af kogepladen til strømforsyningen.
- Sørg for, at alle kogezoneer er slukkede.
- 3 Tryk på og hold knappen for timeren nede.
4. Vælg derefter alle knapperne for kogezoneen i retning mod uret (start med knappen for den forreste højre kogezone).

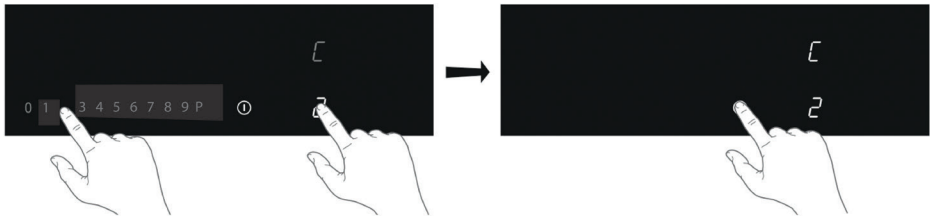


EFFEKTBEGRÆNSER

5. Slip for timeren.
 - ▷ På displayet på den bagerste venstre kogezone blinker "U" skiftevis med tallet "0".
 - ▷ Konfigurationsværdien vises på displayet på den forreste venstre kogezone.
6. Tryk på knappen for den bageste venstre kogezone, og vælg "8" ved hjælp af skydeknappen.
 - ▷ På displayet på den bagerste venstre kogezone blinker "C" skiftevis med tallet "8".



7. Tryk på knappen på den forreste venstre kogezone, og vælg den ønskede effektbegrænsning med markøren (se tabel).
8. Tryk derefter på og hold knappen on/off nede, indtil alle dele af displayet forsvinder.
 - ▷ Kogepladen er nu klar til brug med den valgte effektbegrænser aktiv.



Indstilling af skydeknappen	Indstilling af effektbegrænseren
0	7400 W
1	6000 W
2	4500 W

VEDLIGEHODELSE

Rengøring

Ibrugtagning

- Rengør og tør glasoverfladen med en fugtig klud før kogepladen tages i brug første gang.
- Tør apparatet efter rengøring med en fugtig klud for at undgå kalkpletter.

Daglig rengøring

- Selvom madrester ikke brænder sig fast på glasset, anbefales det alligevel at rengøre kogepladen umiddelbart efter brug.
- Udfør daglig rengøring med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel.
- Tør med køkkenrulle eller en tør klud.

Vanskelige pletter

- Vanskelige pletter kan også fjernes ved at bruge et mildt rengøringsmiddel, såsom opvaskemiddel.
- Fjern mærker fra vand og kalkaflejringer med eddike.
- Metalmærker (forårsaget af, at gryden eller panden glider) kan være svære at fjerne. Hvis det er nødvendigt, findes der specielle rengøringsmidler til dette.
- Brug en glasskraber til at fjerne madrester, især smeltet plastik og sukker.



Brug aldrig slibende produkter, da de efterlader ridser, hvor snavs og kalk kan samle sig. Brug aldrig skarpe genstande, såsom ståluld eller skuresvampe.

Filtre og drypbakke

Fedtfiltre

Efter 30 timers drift vises "F" og "G" skiftevis på displayet for udsuget, hvilket indikerer, at fedtfiltrene skal renses.

Fedtfiltrene skal rengøres en gang om måneden (eller når det er angivet på indikatoren for mætning af filteret). Brug ikke aggressive rengøringsmidler og rengør filteret manuelt eller i opvaskemaskinen ved lav temperatur og med et kort program. Placer filtrene i opvaskemaskinen med åbningen nedad, så vandet kan løbe ud. De opvaskemidler, der bruges i opvaskemaskiner, gør hurtige aluminium mat. Dette er normalt.

Efter rengøring og udskiftning af fedtfiltrene skal du nulstille hukommelsen på indikatoren for mætning af filteret.

VEDLIGEHOLDELSE

Kulfilter (kun for den filtrerende udgave)

Filtrene kan regenereres i ovnen, bedst med brug af ventilationsfunktionen.

Temperaturen bør være inden for området 150-180 °C. Højere temperaturer kan beskadige filteret. Det er bedst at placere filteret på bageristen i ovnen, som ikke skal forvarmes. Lad filtrene blive i ovnen, indtil de er afkølet helt.

Regenerering af filtrene varer ca. 2 timer. Afhængigt af hvor intensivt de bruges, kan det tage længere tid.

Regenerering bør kun udføres på områder med god ventilation.

Vi fraråder at vaske filteret i opvaskemaskinen eller rengøre det med et rengøringsmiddel.

LØSNING AF PROBLEMER

**Advarsel**

I tilfælde af revner på glasoverfladen (selv små), skal du straks slukke for kogepladen og koble den fra lysnettet. tag kontakt til servicecenteret.

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, betyder det ikke altid, at det er defekt. Prøv selv at løse problemet ved at kigge i følgende tabel. Du kan også gå ind på vores hjemmeside for at få mere information. Hvis problemet bliver ved, skal du tage kontakt til servicecenteret.

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Displayet tændes, når kogepladen aktiveres første gang.	Dette er en del af den normale konfiguration.	Normal funktion.
Ventilatoren kører i nogle minutter, efter at kogepladen er blevet slukket.	Kogepladen er ved at køle ned.	Normal funktion.
De første gange kogepladen bruges, lugter den en anelse.	Det nye apparat varmer op.	Dette er normalt og vil forsvinde efter få gange. Luft ud i køkkenet.
Gryder og pander rasler under tilberedningen.	Dette skyldes, at energien strømmer fra kogepladen og op til gryden eller panden.	Ved høje effekt niveauer er dette helt normalt for nogle typer af gryder og pander. Det beskadiger hverken gryderne eller kogepladen.
En kogezone er blevet tændt, men displayet viser u .	Gryden eller panden er ikke egnet til tilberedning med induktion, eller diameteren er for lille på gryden/panden.	Anvend en egnet gryde/pande
En af kogezoneerne holder pludselig op med at fungere, og der lyder et signal.	Den indstillede tid for timeren er udløbet.	Tryk på venstre eller højre knap på timeren for at slå alarmen fra.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget på displayet.	Strømforsyningen mangler på grund af et defekt kabel eller en defekt forbindelse.	Kontroller sikringerne eller den elektriske kontakt (hvis der ikke er et stik).
Så snart kogepladen tændes, springer en af sikringerne.	Kogepladen er tilsluttet forkert.	tag kontakt til en erfaren installatør.
På displayet vises L .	Børnesikringen er aktiv.	Se kapitlet "Betjening af kogepladen/Børnesikring".
Fejlkode ER 03 .	Der er trykket på to eller flere knapper på samme tid.	Betjen ikke mere end én knap ad gangen.
	Kontrolpanelet er snavset eller dækket af vand.	Rens kontrolpanelet.

LØSNING AF PROBLEMER

Symptom	Mulig årsag	Løsning
Fejlkode ER21 .	Overophedning.	Lad kogepladen køle ned.
Fejlkode E2 .	Overtemperatur for induktionselementet. Der kan være brugt tomme gryder eller pander.	Opvarm ikke tomme gryder og pander.
Fejlkode E3 .	Gryde/pande ikke egnet	Anvend egnende gryder og pander
Fejlkode E8 .	Funktionsfejl på udsuget Udsuget kan være blokeret.	Fjern eventuelle forhindringer og rengør udsuget.
Andre fejlkoder.		tag kontakt til servicecenteret.

Advarsel

Det er svært viktig at denne bruksanvisningen oppbevares sammen med *apparatet*, for fremtidig referanse. Pass på at bruksanvisningen følger med apparatet, hvis det selges eller overdras til en anden person. På den måten kan den nye brukeren gjøre seg kjent med hettens funksjoner og advarslene som følger med. Disse advarslene er utarbeidet for egen og andres sikkerhet, og derfor ber vi om at du leser gjennom hele denne bruksanvisningen nøye før du installerer og bruker dette apparatet. Se også på tegningene på de første sidene med alfabetiske og numeriske referanser i teksten. Følg instruksjonene i denne bruksanvisningen nøye. Vi fraskriver oss alt ansvar for eventuelle problemer, skader eller brann som skyldes at bruksanvisningen ikke følges. Den elektriske installasjonen og tilkoblingen må utføres av en autorisert elektriker. Leverandøren er ikke ansvarlig for eventuelle garantier for skader som skyldes feil installasjon eller feil bruk av apparatet. Du må ikke endre eller forsøke å endre egenskapene til dette apparatet.

Apparatet må alltid brukes innenfor grensene for normal bruk i hjemmet for tilberede mat og å holde rettene varme. Den er ikke til kommersielt bruk. Ingen annen bruk er tillatt. Apparatet må ikke etterlates uten oppsyn, når det er i bruk.

Dette apparat kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med nedsatt fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viten, hvis de er under oppsyn av en ansvarlig person, eller hvis de er instruert om bruken av apparatet på en sikker måte, og hvis de forstår de farene som er tilknyttet.

Barn må ikke leke med apparatet.

Bruk sikkerhetsinnretningen til å låse betjeningspanelet for å forhindre, at barn uforvarende kan skru på apparatet eller endre funksjonene. Apparatet må ikke etterlates uten oppsyn, når det er i bruk.

Ikke betjen apparatet med en ekstern timer.

Apparatet må ikke etterlates uten oppsyn, når det er i bruk. Sørg for at eventuelle tilstedeværende barn i huset ikke kan komme til å velte varme gryter og panner ned på gulvet. Snu håndtakene på gryter og panner til siden på arbeidsflaten, slik at de er over bordplaten for å forebygge faren for forbrenninger.

Av sikkerhetsmessige årsaker må apparatet bare brukes når den er innebygget.

Før den bygges inn må et sjekkes at apparatet ikke har synlige skader. Apparater som er skadet må ikke brukes, - det utgjør en risiko for skader.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn.

Hvis strømledningen er skadet, må den bare skiftes ut av autorisert elektriker

Innbygging må bare utføres av kvalifiserte håndverkere og tilkobling av apparatet til strømmettet må bare utføres av autoriserte elektrikere. Elektrisk sikkerhet kan bare garanteres, når apparatet er tilsluttet en normal jordforbindelse. I tvilstilfeller må det elektriske anlegget kontrolleres av en autorisert elektriker. Ikke koble apparatet til med en skjøteledning eller en stikkontakt fordi dette ikke garanterer den nødvendige sikkerheten (f.eks. fare for overoppheting).

Før komfyren kobles til må man sammenholde tilkoblingsopplysningene (spenning og frekvens) på typeskiltet med verdiene på elektrisitetsnettet.

Disse dataene må være identiske, ellers kan apparatet bli skadet. Ved tvil må du kontakte en autorisert elektriker.

Ved utføring av installasjons- og vedlikeholdsarbeid må apparatet være frakoblet strømmettet.

Alle normer om luftavtrekk må overholdes.

MERK: Hvis overflaten har sprukket, må strømmen kobles fra slik at man unngår faren for elektrisk støt.

Du må aldri åpne kabinettet til apparatet. All kontakt med strømførende deler på de elektriske eller mekaniske konstruksjonene kan forårsake funksjonsfeil.

Induksjonsplaten må ikke brukes som en bordplate. Gryter og panner med ru bunn kan ripe opp komfyren.

Hold alltid kokeflatene og kokekarene helt tørre.

MERK: Komfyrens sikkerhetsinnretninger må bare være dem som produsenten av apparatet har konstruert, eller dem som produsenten har oppgitt i bruksanvisningen er egnet til bruk eller de sikkerhetsinnretningene som er innebygget i apparatet. Bruk av sikkerhetsinnretninger som ikke egner seg, kan forårsake ulykker

Ved installasjonen av apparatet skal det kobles til en strømforsyning med en strømimpedans som stemmer med en verdi på $0,005 + j0,005$ [Ohm].

Brannfare

Olje og fett som er oppvarmet, antennes lett.

Ikke etterlat varm olje eller fett på apparatet uten oppsyn.

Hvis olje eller fett kokeflaten, må du ikke forsøke å slukke brannen med vann. Slukk flammene med lokk eller en tallerken med et brannteppe. Slå av kokesonen. Du må ikke under noen omstendigheter plassere antennelige gjenstander på kokeflaten.

MERK: Brannfare: Ikke etterlat gjenstander på kokeflaten.

Fare for forbrenninger

MERK:kokeflaten og de tilgjengelige delene blir varme under bruk.

Vær forsiktig, og unngå å berøre varmeelementene.

Hold barn under 8 år godt unna med mindre de er under konstant oppsyn.

Ikke legg gjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på induksjonsfeltet. Disse kan overopphetes.

Ikke varm opp lukkede beholdere, f.eks. av tinn på kokesonene. Trykket som oppstår kan få beholderen til å eksplodere.

Egnede kokekar

Det er bare ferromagnetiske kokekar som egner seg til induksjon. Spesielt godt egnet: emaljert stål, støpejern, spesielle boller i rustfritt stål spesiallaget for induksjon.

Bare bruk gryter og panner med glatt bunn. Ikke innfri noen gjenstander mellom bunnen på gryten og platen i glasskeramikk, f.eks. adaptere.

Kokesone	Minste diameter
OCTA (enkel)	110mm
OCTA (bromodus)	230 mm

For å finne ut om kokekaret egner seg, kan du sjekke om det tiltrekkes av en magnet.

Det finnes et annet, spesiallaget kokekar til induksjon med en bunn som ikke er helt ferromagnetisk.

Uegnede kokekar

Aldri bruk kokekar av normalt, fint stål, glass, keramikk, kobber eller aluminium. Ikke sett et tomt kokekar på kokesonen. Det kan forårsake skader.

Ikke plasser et varmt kokekar på betjeningspanelet, i området med indikatorlamper eller på kanten av apparatet. Dette kan forårsake skader.

Fare ved feil

Hvis væsken fordampes helt fra kokekaret, kan det forårsake skader på platen av glasskeramikk. Produsenten påtar seg ikke noe ansvar for slike skader.

Apparatet er utstyrt med kjøleventilator. Hvis det er en innebygd skuff under komfyren, må det være en god avstand mellom innholdet i skuffen og den nederste delen av apparatet for å unngå å blokkere ventilasjonen.

I en eventuell skuff under komfyren må det hverken oppbevares små genstander eller papir, som ved eventuell innsuging kan ødelegge ventilatoren og påvirke avkjølingen til apparatet. Skuffen må heller ikke inneholde brennbare gjenstander eller metallgjenstander som kan bli svært varme eller antennes.

Bordplaten må være plan og vannrett. Møbelet må være skåret til før komfyren plasseres. Fjernsponene for ikke å skade de elektriske komponentene.

Hvis apparatet er installert under et lokk, må den bare brukes mens lokket er åpent. Lokket må bare lukkes når indikatorlampene for restvarme er slukket.

Hvis apparatet er innebygget over en ovn eller elektrisk ovn pyrolysesystem, må den ikke brukes, mens pyrolyseprosessen er i gang, fordi det kan fjerne apparatets beskyttelse mod overoppheting.

Apparatet må ikke installeres over en oppvaskmaskin, fordi dampen som kommer fra oppvaskmaskinen kan forårsake feilfunksjon i den elektronikkretsen til apparatet.

Ikke bruk apparater med damp, fordi dampen kan nå frem til de spenningsførende delene og forårsake kortslutning.

Enhver form for inngrep eller reparasjon av apparatet i garantiperioden må kun utføres av teknikere som er godkjent av produsenten. Hvis dette ikke gjøres vil garantien ikke gjelde, og hele garantien gjøres ugyldig. Ved eventuelle påfølgende problemer vil det ikke bli gitt noen garanti-dekning fra produsentens side.

Mangelfulle eller ødelagte deler må bare skiftes ut med originaldeler: bare slike garanterer at sikkerhetsstandardene blir overholdt.

Advarsel til personer med pacemaker: Husk på at det dannes elektromagnetisk felt i den umiddelbare nærheten av apparatet.

Det er en liten mulighet for at funksjonaliteten til pacemakeren kan påvirkes. Ved tvil, må du kontakte produsenten av pacemakeren eller legen din.

Etter bruk må Apparatet slås av via betjeningspanelet. Du må ikke stole på grytedektoren.

Advarsel: Ikke hell noe væske inn i innsugingsåpningen på hetten.

Advarsel: det anbefales å forsegle alle rørledninger med silikon eller teip, både til utførselsrørene og til koblingsstykkene til de forskjellige delene.

Ved installasjon, og i filtreringsmodus, må du være særlig oppmerksom på plasseringen av området til røykutføringen for å unngå mulig turbulens, på en slik måte, at dette ikke forstyrrer hverken innsugingen eller kokeplaten.

Ved installasjon i filtreringsmodus skal rørene plasseres inne sokkelen til møblet, og hvor det er utlufting på utsiden av dette ved hjelp av et spesielt gitter for å unngå en overoppheting på innsiden av sokkelen.

Dryppepannen må tømmes jevnlig.

Denne pannen er laget for å inneholde rundt 0,7 liter vann. Hvis du oppdager søl eller tap av væske på anordningen, må man straks slå av, og tømme dryppannen. Hvis mengden væske på bunnpannen er større enn den mengden som pannen kan inneholde, må man slå av apparatet og kontakte servicetekniker straks.

Støy

Induksjonen kan skape en svak støy. Dette varierer etter materiale, typen platen og effekten som er valgt.

Når platen brukes ofte starter kjøleviften for å beskytte elektronikken. Dette avgir en brummelyd, noe som er helt normalt

Første bruk

Rengjør med en fuktig klut, og tørk av kokeplaten før du bruker den første gang.

Det anbefales å tørke apparatet med en fuktig klut etter rengjøring for å unngå kalkavleiringer.

Når apparatet skrur på for første gang, kan det avgis lukt eller røyk. Lukten blir mindre etter hver bruk, til den er helt borte. Lukt og røykdamp er ikke tegn på en feil tilkobling eller skader, og det er ikke helsefarlig.

Bromodus

Brofunksjonen muliggjør bruk av to kokesoner samtidig, som om de var ett enkelt område, slik at det er mulig å bruke gryter som er store nok til å dekke to sammenhengende kokesoner.

For å aktivere denne funksjonen, velges to sammenhengende kokesoner samtidig. På en av de to vil symbolet (8) vises, mens den andre viser matlagingseffekten, som kan stilles inn med + og - tastene.

For å deaktivere brofunksjonen, trykk på tastene til de to kokesonene samtidig én gang til.

MERK: Brofunksjonen kan bare aktiveres på de to kokesonene til venstre og/eller på de to kokesonene til høyre. Den kan ikke aktiveres på de to kokesonene i midten.

Hvis brofunksjonen er aktiv, kan bare hurtigkoking (Booster) aktiveres, og bare på de kokesonene som ikke er i brå-modus.

Kokeplaten

Kokeplaten må gjøres ren etter hver bruk. La den bli avkjølt før du gjør den ren.

Før den keramiske glassplaten gjøres ren anbefales det å aktivere barnesikringen, slik at platen ikke slår seg på ved et uhell (se barnesikringsfunksjonen)

Bare bruk rengjøringsmidler som er beregnet til keramiske glassplater. Følg anvisningene på pakningen til det enkelte produktet.

Ikke bruk følgende rengjøringsmidler. Disse kan skade keramiske glassplater:

avkalkingsprodukter eller flekkfjerningsprodukter og/eller rust,

oppvaskmidler og/eller oppvaskmaskinsåpe,

rengjøringsmidler for glass,

rengjøringsmidler med natrium, ammoniakk, syrer eller klor

alle typer slipende rengjøringsmidler, svamper, koster

løsemidler

skitne viskelær

skarpe gjenstander

produkter til rengjøring av ovner og griller

alle former for damprengjøring, fordi dampen kan nå frem til de spenningsførende delene og forårsake kortsutning.

For å unngå at kanten på komfyren skades, må du overholde følgende retningslinjer:

Bare bruk varmt vann med litt såpe

Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipemidler

Ikke bruk glasskraper.

Topp risten tåler ikke å rengjøres i oppvaskmaskin. Vask topp risten i varmt vann og slipefri såpe. Eventuelle matrester fjernes med en glasskrape. Pass på at du ikke påfører noen skade med glasskraperen.

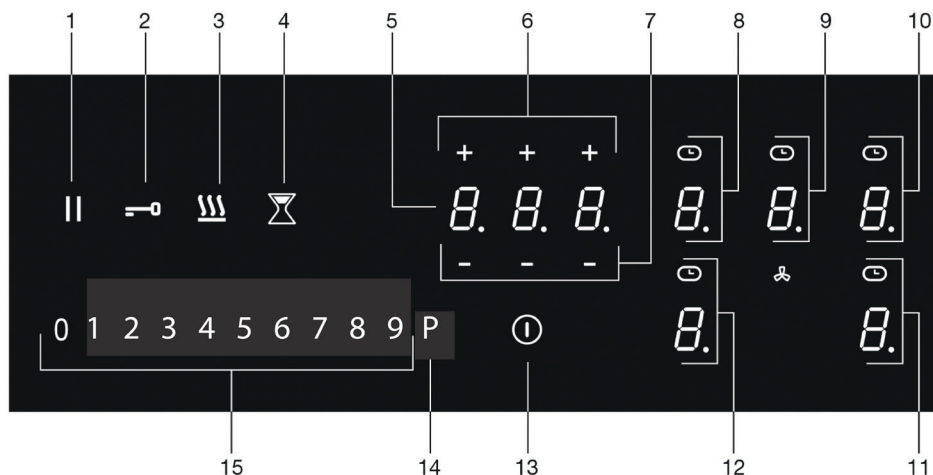
Hvis det kommer sukker eller retter med sukker, plast eller metallfolie kommer på en varm kokeplate anbefales det å slå den av. Fjern slike ting fra kokesonene straks, selv om platen er varm. Bruk skraperen som hjelpemiddel, hvis dette avkjøles kan det skade keramikkglasset.

(Advarsel: fare for forbrenning!) Fullfør rengjøring av kokesonen når den er avkjølt.

Oppmerkingen på kokeplaten kan bli nedslitt ved bruk av slipende og sterke rengjøringsmidler, stålsvamper og av grytebunnene. Ikke bruk slike rengjøringsprodukter. Men slike forhold kompromitterer ikke på noen måte produktets funksjonalitet.

Merk: alle emnene i dette avsnittet er bare av rent estetisk karakter, og påvirker ikke på noen måte funksjonaliteten til kokeplaten. Disse kan ikke gjenopprettes under garantiordningen.

DIN INDUKSJONSTOPP

Beskrivelse

1. Pause-tast
2. Låsetast
3. Keep Warm-tast
4. Tidtager-tast
5. Timerdisplay
6. Plusstast timer
7. Minustast timer
8. Tast for bakre venstre kokesone (kokesonevisning) og timersymbol
9. Avtrekkstast (ventilatordisplay) og timersymbolet
10. Tast for bakre høyre kokesone (kokesonevisning) og timersymbol
11. Tast for fremre høyre kokesone (kokesonevisning) og timersymbol
12. Tast for fremre venstre kokesone (kokesonevisning) og timersymbol
13. On-/Off-tast
14. Boost-tast
15. Glidekontroll (fra posisjon 0 til posisjon 9) for:
 - ▷ innstilling av en verdi (effektnivå/hastighetsnivå for ventilator/minutter)

DIN INDUKSJONSTOPP

Indikasjoner på display

Visning i kokesone	Beskrivelse
	Effektnivå; 1 = lavt nivå / 9 = høyt nivå.
	Boost-nivå aktiv.
	Ingen (egnet) kjele i kokesonen (symbol for kjeleregistrering).
	Restvarmeindikator; Platetoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone som viser hvilke som fortsatt er varme. Selv om platetoppen er slått av, lyser "H" -indikatoren så lenge kokesonen er varm! Ikke ta på de hvis denne indikatoren er på. Fare! Fare for brannskader.
	Barnesikring aktiv.
	Automatisk oppvarmingsfunksjon aktiv.
	Keep warm-funksjon aktiv.
	Pause-funksjon aktiv.
	Sammenkoblede Bridge-induksjonssoner aktive.
	Timer aktiv.

Ventilatordisplay	Beskrivelse
	Hastighetsnivå på ventilator: 1 = lavt nivå / 9 = høyt nivå.
	Boost-nivå aktiv.
	'FG': Metningsindikatoren til fettfilteret.
	'FC': Metningsindikatoren til luftfilteret.
	Timer aktiv.

Timerdisplay	Beskrivelse
	Timeren er ikke innstilt.
	Timeren er innstilt på (25 minutter).

DIN INDUKSJONSTOPP



Les de separate sikkerhetsinstruksjonene før bruk.

Temperatursikkerhet

En sensor måler kontinuerlig temperaturen på enkelte deler av platetoppen. Hver kokesone er utstyrt med en sensor som måler temperaturen i bunnen av kjelen for å unngå fare for overoppheting når vannet i kjelen koker. Hvis temperaturen er for høy, reduseres kokenivået automatisk eller platetoppen slås av automatisk.

Koketidsbegrenser



Koketidsbegrenseren er en sikkerhetsfunksjon integrert i platetoppen. Den aktiveres hvis du glemmer å slå av platetoppen. Avhengig av valgt effektnivå vil koketiden begrenses som følger:

Effektnivå	Maksimum driftstid (i timer, minutter)
1	8 timer, 36 min.
2	6 timer, 42 min.
3	5 timer, 18 min.
4	4 timer, 18 min.
5	3 timer, 30 min.
6	2 timer, 18 min.
7	2 timer, 18 min.
8	1 time, 48 min.
9	1 time, 30 min.
P (boost)	5 min (og går deretter tilbake til nivå 9 igjen)

Styring av effekten

To kokesoner, plassert foran hverandre, påvirker hverandre. Når begge disse kokesonene er slått på samtidig, deles effekten automatisk. Når Boost-funksjonen er valgt, settes den andre kokesonen på et litt lavere nivå. Hvis en kokesone er stilt inn på Boost og du vil stille inn den andre på 9, vil kokesonen med Boost automatisk bytte til et lavere nivå. Den automatiske oppvarmingsfunksjonen er deaktivert.

DIN INDUKSJONSTOPP

Bruk av berøringstastene og glidekontrollen

For best resultat, plasser fingertuppen på en tast eller glidekontroll. Det er ikke nødvendig å bruke noe trykk. Berøringstastene reagerer kun på lett trykk fra en finger.

Ikke aktiver kontrollene med andre gjenstander.

Støy relatert til induksjonen

Tikkelyd

Det er forårsaket av kapasitetsbegrenseren til venstre og høyre sone. Tikkelyd kan også forekomme ved svært lave kokenivåer.

Kjelene lager lyd

Kjelene kan lage noe støy under tilberedningen. Dette er forårsaket av energien som strømmer fra platetoppen til kjelen. Ved høye nivåer, er dette helt normalt for enkelte kjeler. Det skader hverken kjelene eller platetoppen.

Viften lager lyd

For å øke levetiden til de elektroniske komponentene er apparatet utstyrt med en vifte. Hvis apparatet brukes intensivt, aktiveres viften for å avkjøle det; i så fall vil du høre en summelyd. Viften fortsetter å være i funksjon i noen minutter etter at platetoppen er slått av.

Egnede kjeler

Induksjonskoking krever bruk av kjeler med flat og tykk bunn (minimum 2,25 mm). Bruk kjeler laget av magnetisk materiale eller med sandwichbunn. Ikke bruk kjeler av kobber, aluminium eller keramikk.



Bruk kun kjeler med flat bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen av beskyttelsen mot tørrkoking og føre til at apparatet overopphetes. Dette kan forårsake skade. Alle skader forårsaket av bruk av kjeler eller panner som ikke er egnet eller som blir stående igjen på platetoppen uten vann i, er utelukket fra garantien.



Kjelene som brukes på en gassplatetopp er ikke egnet for bruk på en induksjonstopp.



Vær oppmerksom på tynne kjeler i emaljert platemetall! Hvis kjelen er for slitt, kan emaljen bli skadet hvis høye effektnivåer brukes. Høye effektnivåer kan forårsake deformering av bunnen av kjelen.

FØR FØRSTE GANGS BRUK



Vær oppmerksom

Sørg for på at bunnen av kjelen og overflaten av kokesonen er rene og tørre. Løft kjelene uten å skyve dem på platetoppen.

Kjeleregistrering

- Hvis platetoppen ikke registrerer en (egnet) kjele etter å ha plassert en i en kokesone, vil symbolet for kjeleregistrering begynne å blinke på displayet. Etter 20 sekunder slår kokesonen seg av.
- Hvis du fjerner en kjele fra kokesonen mens du lager mat, vil symbolet for kjeleregistrering vises på displayet. Kokesonen slår seg av. Symbolet vil forsvinne etter at kjelen er plassert på nytt. Kokesonen slås på igjen med det tidligere innstilte effektnivået.
- Den automatiske kjeleregistreringen (justerbar: aktiv som standard) registrerer automatisk at en kjele er plassert i en av kokesonene. Displayet til kokesonen vil lyse mer intenst.

Kokenivå

Kokesonene har 9 nivåer og et "boost"-nivå (P). Still inn kokenivået med fingeren ved hjelp av glidekontrollen. Ved å skyve denne kontrollen kan du endre kokeinnstillingen. Til høyre økes nivået, mens til venstre reduseres det. Når du fjerner fingeren fra glidebryteren, begynner kokesonen å fungere på innstilt nivå.

Boost-funksjon

- Det er mulig å bruke "boost"-funksjonen for å lage mat på maksimalt nivå i korte perioder (maks. 5 minutter). Når den maksimalt tillatte tiden har gått, vil effekten reduseres til nivå 9.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Retningslinjer for koking

Nivåene avhenger av mengden og sammensetningen av innholdet i kjelen, derfor er tabellen nedenfor kun ment som en veiledning.

Bruk "boost"-nivå for:

- å koke opp mat eller væsker raskt;
- å "krympe" grønnsaker;
- å varme olje og fett;
- wok.

Bruk nivå 9 for:

- steking av kjøtt;
- tilberedning av fisk;
- tilberedning av omeletter;
- fritering av kokte poteter;
- fritering av mat.

Bruk nivåene 7 og 8 for:

- fritering av pannekaker og steking av Arme riddere (French toast);
- fritering av tykke skiver panert kjøtt;
- fritering av panert fisk;
- fritering av bacon (fett);
- koking av rå poteter;
- koking av pasta;
- fritering av tynne skiver kjøtt (panerte).

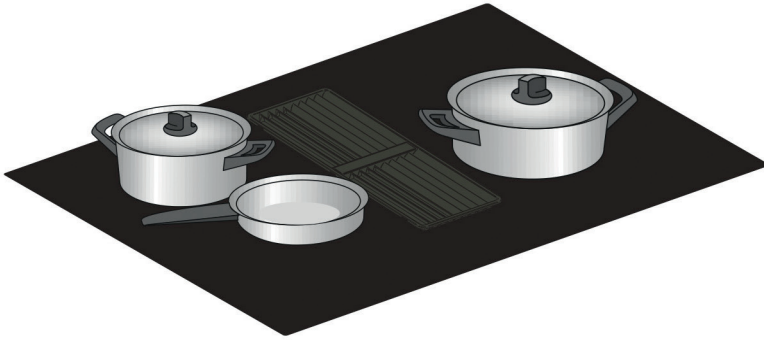
Bruk nivåene 4-6 for:

- å fullføre tilberedningen av store mengder mat;
- tining av grønnsaker;
- fritering av tykke skiver panert kjøtt.

Bruk nivåene 1-3 for:

- koking av buljong på lav varme;
- stuing av kjøtt;
- koking av grønnsaker på lav varme;
- smelting av sjokolade;
- småkoking;
- smelting av ost.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Bruk av downdraft

- Legg lokket på den ene siden av kjelen, med åpningen mot avtrekkssiden, for å sikre maksimalt avtrekk.



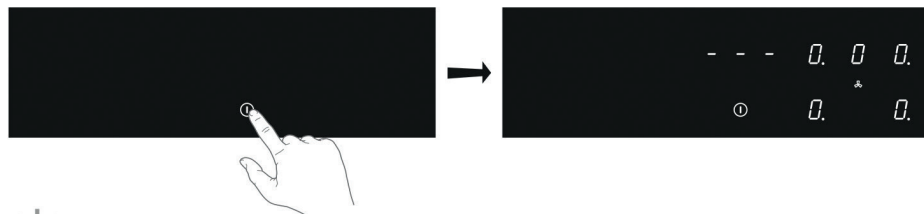
DRIFT AV PLATETOPP



Kapittelet "Før første gangs bruk" må leses nøye før du begynner å lage mat for å unngå feil bruk av platetoppen.

Starte matlagingen

1. Berør og hold inne on-/off-tasten til du hører en pipelyd.
 - ▷ Alle display lyser; induksjonstoppen er i standby-modus.
 - ▷ Kokesonene og ventilatoren har null effektnivå.



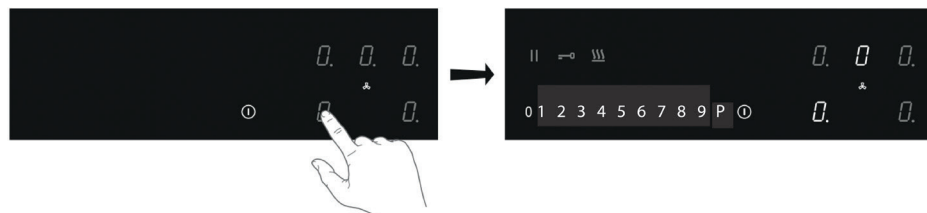
Hvis platetoppen ikke brukes på 20 sekunder, slår den seg av automatisk.

2. Plasser en egnet kjele på kokesonen.
 - ▷ Kokesonen registrerer kjelen automatisk; det tilsvarende displayet lyser mer intenst.



Så lenge kokesonedisplayet er opplyst, forblir kokesonen valgt og det er derfor mulig å stille inn effektnivået.

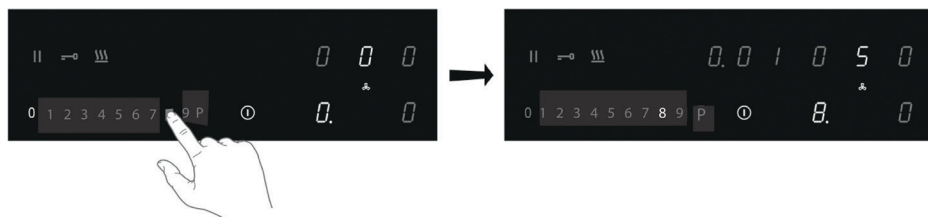
3. Når responstiden er utløpt, eller under koking, kan kokesonen aktiveres ved manuelt å velge displayet til ønsket kokesone.



DRIFT AV PLATETOPP

4. Still inn effektnivået innen 10 sekunder ved å berøre glidekontrollen.

▷ Kokesonen starter på innstilt nivå.



Boost

Det er mulig å bruke Boost-funksjonen for å lage mat på maksimalt nivå i ikke mer enn 5 minutter.

Boost-funksjonen

kan brukes samtidig i ikke mer enn

to nærliggende kokesoner.

1. Berør effektnivået P for å velge Boost-funksjonen.

▷ På displayet vises "P".
 ▷ Når den maksimalt tillatte tiden har gått, vil effekten reduseres til effektnivå 9.

Symbol for kjeleregistrering

På displayet vises symbolet for kjeleregistrering:



- kjelen er ikke plassert i riktig kokesone;
- kjelen som brukes ikke er egnet for induksjonskoking;
- kjelen er for liten eller ikke riktig sentrert på kokesonen.
 - ▷ Hvis kjelen som brukes ikke er egnet for induksjonskoking, vil ikke kokesonen aktiveres.

DRIFT AV PLATETOPP

Slutten av kokingen

1. Still inn effektnivået på "0" for å slå av kokesonen.
2. Slå av induksjonstoppen ved å trykke på On-/Off-tasten.



Hvis den er for varm, vises symbolet H på kokesonedisplayet. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til en sikker temperatur. Denne funksjonen kan også brukes som en energisparefunksjon; hvis du ønsker å varme opp andre kjeler, kan du bruke kokesonen som fortsatt er varm.

Aktivere automatisk oppvarmingsfunksjon

Denne funksjonen stiller inn kokesonen på høyeste nivå for å bringe kjelen raskt til ønsket temperatur. Etter et forhåndsdefinert tidsintervall går effektnivået tilbake til det etablerte nivået. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivåer fra 1 til 8.

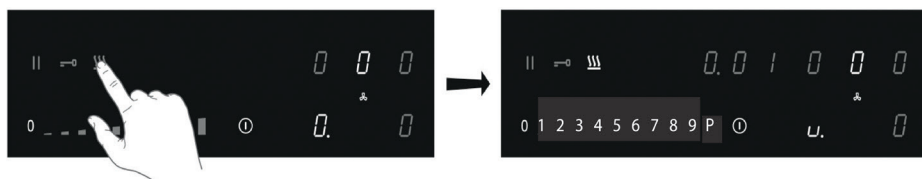
Effektnivå	Oppvarmingstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Slå på platetoppen og velg ønsket kokesone.
2. Berør og hold inne glidekontrollen i minst 3 sekunder på ønsket nivå (fra 1 til 8).
 - En "A" vises på displayet vekselvis med valgt effektnivå. Når den automatiske oppvarmingstiden er utløpt, skifter kokesonen automatisk til det valgte nivået, som vises permanent på displayet.
3. For å stoppe den automatiske oppvarmingsfunksjonen, velg kokesone og trykk på glidekontrollen.

DRIFT AV PLATETOPP

Aktiver Keep warm-funksjonen

1. Slå på platetoppen og plasser en egnet kjele på en av kokesonene.
2. Berør tasten til ønsket kokesone.
 - ▷ "0" av den valgte kokesonen lyser og en enkelt pipelyd avgis.
3. Berør Keep warm-tasten.
 - ▷ På displayet vises symbolet "u", som indikerer at Keep warm-funksjonen er riktig valgt.



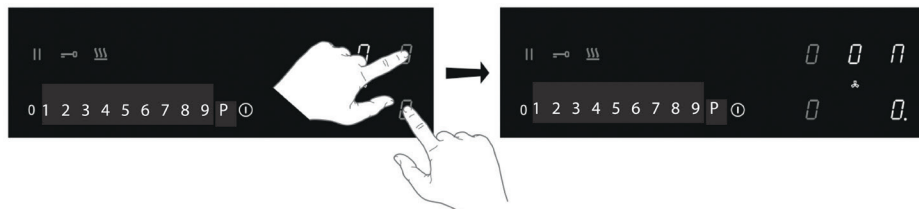
4. Still inn effektnivået til "0" eller trykk på Keep warm-tasten for å deaktivere den tilsvarende funksjonen.

Sammenkobling av Bridge-induksjonskokesoner

Det er mulig å sammenkoble to Bridge-induksjonskokesoner. Dette skaper én stor sone som kan brukes for eksempel med lang panne eller fiskekjele på samme effektnivå. Kjelen må være stor nok til å dekke midten av den fremre og bakre Bridge-induksjonskokesonen (minst 22 cm).

Sammenkobling av Bridge-induksjonskokesoner

1. Slå på platetoppen.
2. Berør tastene til høyre kokesone samtidig.
 - ▷ Det bakre kokesonedisplayet viser et sammenkoblingssymbol for å indikere at de to kokesonene er koblet sammen.

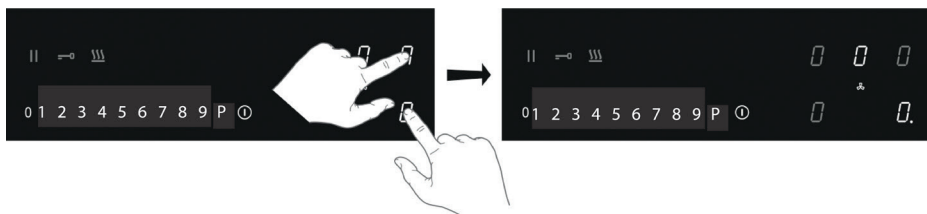


3. Still inn effektnivået ved å berøre glidekontrollen.
 - ▷ Displayet på fremre kokesone viser effektnivået.

DRIFT AV PLATETOPP

Frakobling av Bridge-induksjonskokesoner

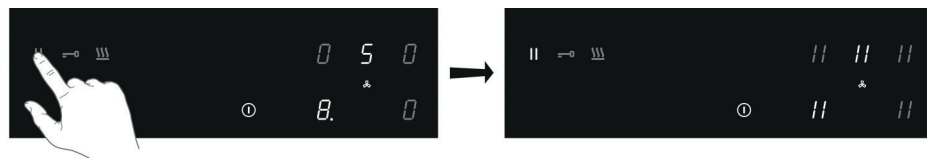
1. Berør tastene til de sammenkoblede kokesonene samtidig.
 - ▷ Symbolet for sammenkoblingen forsvinner fra displayet til den bakre kokesonen.



Pause i kokingen

Denne funksjonen avbryter tilberedningsaktiviteten midlertidig (maks. 10 minutter); avtrekket går til det laveste nivået og timerne settes på pause.

1. Berør Pause-tasten.
 - ▷ På alle displayene vises pausesymbolet.



2. For å fortsette kokingen, trykk på pause-tasten i minst 1 sekund til den blinker.
3. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder for å fortsette kokeprosessen.
 - ▷ Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert, slår platetoppen seg av automatisk etter 10 minutter.

Tilbakekallingsfunksjon

Hvis platetoppen ved et uhell har blitt slått av med On-/Off-tasten, kan alle innstillinger tilbakestilles ved hjelp av tilbakekallingsfunksjonen.

1. Berør on-/off-tasten en gang til innen 6 sekunder.
 - ▷ Pause-tasten blinker.
2. Velg pause-tasten innen 6 sekunder.
 - ▷ De forrige innstillingene er aktive igjen.

DRIFT AV PLATETOPP

Bruk av tidtaker

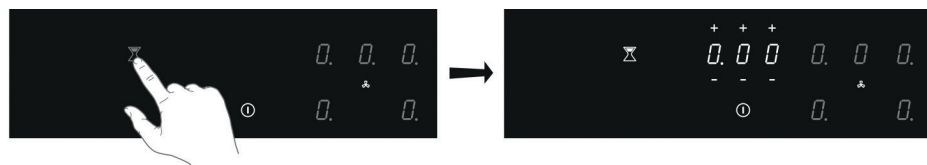


Tidtakeren er ikke koblet til en kokesone, den slår ikke av en kokesone eller ventilatoren.

Platetoppen er slått på.

1. Berør den tilsvarende knappen for å slå på tidtakeren.

- ▷ "0.00" vil vises på timerdisplayet.



2. Bruk tasten "+" eller "-" for å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).
 - ▷ Tallet til venstre på timerdisplayet viser timene, mens de andre angir minuttene.
 - ▷ Når intervallet er stilt inn, starter nedtellingingen.
 - ▷ Timerdisplayet vil vise gjenværende tid.
 - ▷ De siste 10 minuttene vises i minutter og sekunder.
 - ▷ Når det innstilte intervallet har utløpt, vil timeren begynne å blinke og alarmen aktiveres.
3. Berør timerdisplayet for å deaktivere alarmen.
 - ▷ Alarmen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.



Berør tidtaker-tasten og velg "-" for å stille inn "0.00" for å slå av tidtakeren før slutten av intervallet.



Når platetoppen er avslått, trykk på on-/off-tasten to ganger for å slå av timeren før slutten av intervallet.

DRIFT AV PLATETOPP

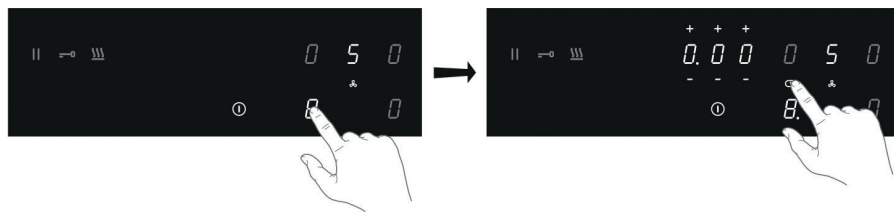
Bruk av timer



Timeren er koblet til en kokesone. Når den innstilte tiden er utløpt, slår kokesonen seg av automatisk.

Platetoppen er slått på og det er stilt inn effektnivå for minst én kokesone.

1. Berør tasten for ønsket kokesone.
2. Trykk på timer-symbolet.
 - ▷ Symbolet for den aktive timeren lyser.
 - ▷ "0.00" vil vises på timerdisplayet.



3. Bruk tasten "+" eller "-" for å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).
 - ▷ Tallet til venstre på timerdisplayet viser timene, mens de andre angir minuttene.
 - ▷ Når intervallet er stilt inn, begynner nedtellingen og timersymbolet blinker sakte.
 - ▷ Timerdisplayet vil vise gjenværende tid.
 - ▷ De siste 10 minuttene vises i minutter og sekunder.
 - ▷ Den valgte kokesonen slås av automatisk ved slutten av det innstilte intervallet.
 - ▷ Når det innstilte intervallet har utløpt, vil timeren begynne å blinke og alarmen aktiveres.
4. Berør timersymbolet for å deaktivere alarmen.
 - ▷ Alarmen deaktiveres automatisk etter 2 minutter.



Alle kokesoner kan ha en timer innstilt. Displayet vil alltid vise kokesoneintervallet med kortest gjenværende tid.

Endre det forhåndsinnstilte kokeintervallet

Kokeintervallet kan endres når som helst under driften.

1. Berør tasten for den aktuelle kokesonen.
2. Trykk på timer-symbolet.
3. Bruk tasten "+" eller "-" for å endre klokkeslettet.

DRIFT AV PLATETOPP

Kontroll over gjenværende koketid

1. Berør tasten til kokesonen for å velge sonen der du vil se den gjenværende tiden for.
 - ▷ En sone knyttet til timeren identifiseres med et blinkende timer-symbol over kokesonedisplayet.
 - ▷ Timeren vil vise gjenværende tid for den valgte kokesonen.
 - ▷ I løpet av de siste 10 minuttene av nedtellingingen vil gjenværende tid vises i minutter og sekunder.

Slå av timeren

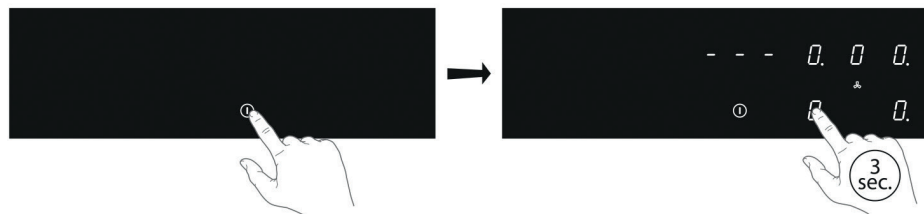
Slik slår du av timeren før det forhåndsinnstilte intervallet utløper:

1. Berør på tasten til kokesonen for å velge sonen du vil slå av timeren for.
 - ▷ En sone knyttet til timeren identifiseres med et blinkende timer-symbol over kokesonedisplayet.
2. Trykk på timer-symbolet.
3. Berør tasten "-" for å innstille intervallet på "0.00".
 - ▷ Timer-symbolet slukkes.
4. Berør timersymbolet igjen for å bekrefte innstillingen.

Barnesikring

For å aktivere barnesikringen må du fullføre trinnene beskrevet nedenfor innen 10 sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Berør og hold inne en av kokesonetastene i 3 sekunder.



3. Slipp og skyv fingeren fra 0 til 9 langs glidekontrollen.
 - ▷ På alle displayene vil symbolet "L" vises.

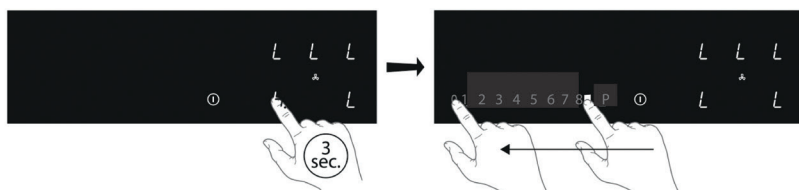


DRIFT AV PLATETOPP

Platetoppen er låst og forhindrer at den på utilsiktet måte kan slås på. Etter 20 sekunder slår platetoppen seg av automatisk.

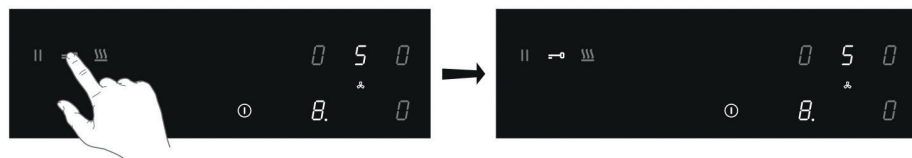
For å deaktivere barnesikringen, fullfør trinnene beskrevet nedenfor innen 10 sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Berør og hold inne en av kokesonetastene i 3 sekunder.
3. Slipp og skyv fingeren fra 9 til 0 langs glidekontrollen.



Låsefunksjon for rask rengjøring under tilberedningen

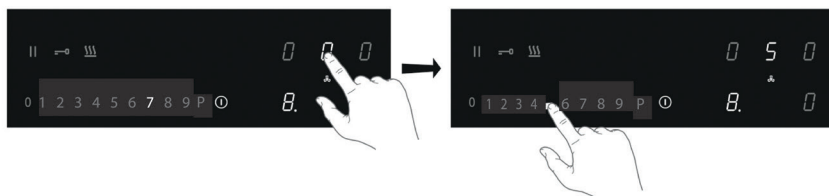
1. Berør låsetasten.
 - Låsetasten lyser; innstillingene av platetoppen er låst for rask rengjøring.
2. Berør låsetasten igjen etter rask rengjøring for å deaktivere funksjonen.



DRIFT AV VENTILATOR

Slå av og på ventilatoren manuelt

1. Berør avtrekkstasten.
 - ▷ Ventilatordisplayet slås på.
2. Still inn hastighetsnivået til ventilatoren innen 3 sekunder ved å berøre glidekontrollen (fra 1 til 9).
 - ▷ Ventilatoren slås på med innstilt avtrekshastighet.
 - ▷ Still inn et høyere eller lavere nivå ved å bruke glidekontrollen.



3. Still inn hastighetsnivået til ventilatoren til "0" for å slå av ventilatoren.
4. Slå av induksjonstoppen ved å trykke på on-/off-tasten.



I resirkulasjonsmodus vil ventilatoren fungere i oppfølgingsmodus i ytterligere 20 minutter når platetoppen er avslått.

Boost

Det er mulig å bruke Boost-funksjonen til avtrekk på høyeste nivå i en varighet som ikke overstiger 6 minutter.

1. Berør nivået P for å velge Boost-funksjonen.
 - ▷ På displayet vises "P".
 - ▷ Når den maksimalt tillatte tiden har gått, vil hastigheten på ventilatoren reduseres til nivå 9.



I resirkulasjonsmodus er det ingen tidsbegrensning og Boost-funksjonen forblir aktiv.

2. Still inn hastighetsnivået til ventilatoren til "0" for å slå av ventilatoren.
3. Slå av induksjonstoppen ved å trykke på on-/off-tasten.

DRIFT AV VENTILATOR

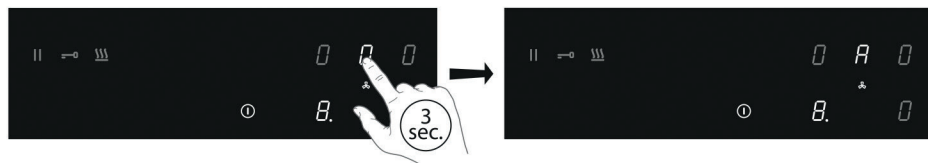
Slå av og på i automatisk avtrekksmodus



I automatisk avtrekksmodus tilpasser avtrekksnivået seg automatisk til bruken av kokesonene.

En kokesone er i drift (nivå 8) og den automatiske avtrekksmodusen er aktiv (nivå 5).

1. Hold avtrekkstasten inne i tre sekunder.
 - ▷ På displayet vises "A".



2. Trykk på avtrekkstasten igjen i tre sekunder for å deaktivere den automatiske avtrekksmodusen.

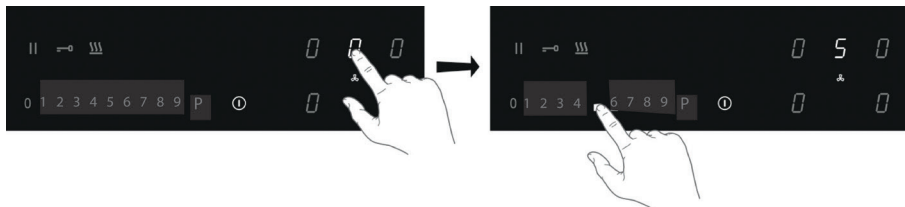
Still inn et antall minutter for forsinkelse

Bruk denne funksjonen til å slå av ventilatoren med en forhåndsdefinert forsinkelse.



Den automatiske avtrekksmodusen må deaktiveres.

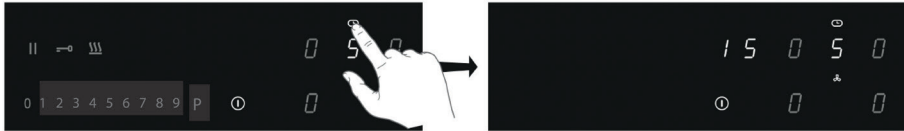
1. Slå på platetoppen.
2. Velg avtrekkstasten og still inn hastighetsnivået til ventilatoren.



3. Trykk på timer-symbolet.
 - ▷ Timersymbolet på ventilatoren lyser.

DRIFT AV VENTILATOR

4. Bruk tasten "+" eller "-" for å stille inn ønsket forsinkelsestid.
 - ▷ Nedtellingen starter automatisk.
 - ▷ Ventilatoren slår seg av ved slutten av den innstilte tiden.



Metning av fettfilteret

Etter 30 timers drift, vil "F" og "G" vises vekselvis på ventilatordisplayet. Dette indikerer at vedlikehold av fettfilteret er nødvendig (se "Vedlikehold/Rengjøring av filtre").

Metningsindikatoren til fettfilteret er alltid aktiv.

Metning av luktfilteret

Som forhåndsdefinert innstilling, er indikasjonen for metning av luktfilteret deaktivert (når avtrekket fungerer i kanalisert modus). Aktiver metningsindikatoren for luktfilteret hvis ventilatoren er installert som en resirkulasjonsfunksjon; se "Brukermeny".

Etter 120 timers drift, vil "F" og "C" vises vekselvis på ventilatordisplayet. Dette indikerer at vedlikehold av luktfilteret er nødvendig (se "Vedlikehold").

- Ved bruk av kombinert lukt-/finstøvfiler skal filteret skiftes senest etter 1 år.

Nullstille minnet til filtermetningsindikatoren

Nullstill minnet etter utskiftning av fettfilter og/eller luktfilter

1. Slå på platetoppen.
2. Berør og hold inne avtrekkstasten i 3 sekunder.
 - ▷ På ventilatordisplayet vil "F" og "G" eller "F" og "C" forsvinne og tellingen starter på nytt i minnet.

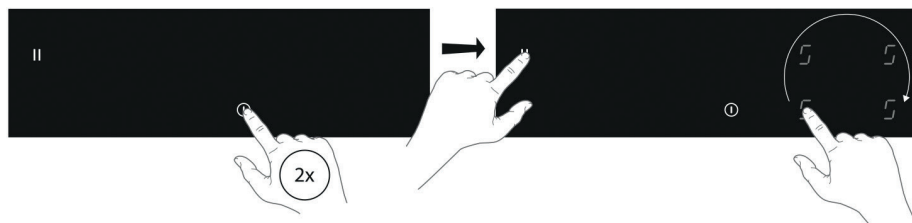
BRUKERMENY

Brukermenyen lar brukeren stille inn signalene på platetoppen etter behov. Dette gjelder både akustiske (tone og volum) og visuelle signaler.

Menykode	Beskrivelse	Konfigurasjonsverdi
U0	Totalt tilgjengelig effekt for apparatet	Fra 2400 W til 7400 W (forhåndsdefinert) i trinn på 100 W
U1	Kanalisert modus / Resirkulasjonsmodus	0: kanalisert modus (forhåndsdefinert) 1 : resirkulasjonsmodus
U2	Lyd på volumtast	0 (avslått) - 1 - 2 - 3 maks. (forhåndsdefinert)
U3	Alarmsignal for volum	0 (avslått) - 1 - 2 - 3 maks. (forhåndsdefinert)
U4	Lysstyrke på displayet	Maks 0 (forhåndsdefinert)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min
U5	Animasjon av nedtellingen	0: off (forhåndsdefinert) 1 : on
U6	Automatisk kjeleregistrering	0: off 1: on (forhåndsdefinert)
U7	Pipelyd til timeren for nedtelling	0: pipelyd i 120 sekunder (forhåndsdefinert) 1 : pipelyd i 10 sekunder 2 : ingen pipelyd

Åpne brukermenyen

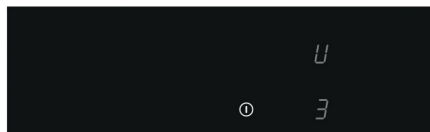
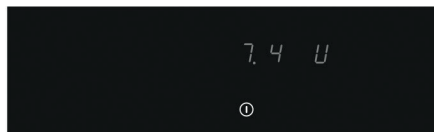
- Berør on-/off-tasten to ganger i løpet av tre sekunder.
▷ Pause-tasten blinker.
- Berør og hold inne pause-tasten.
- Deretter velger du alle kokesonetastene med klokken (start med tasten til den fremre venstre kokesonen).



BRUKERMENY

4. Slipp pause-tasten.

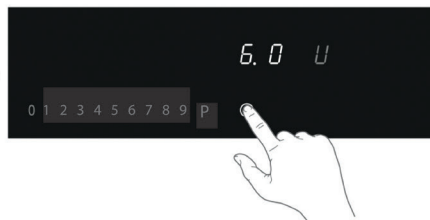
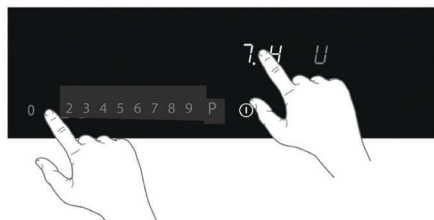
- ▷ På displayet til den bakre venstre kokesonen, blinker "U" vekselvis med tallet "0".
- ▷ Med menykode U0 vises konfigurasjonsverdien på timerdisplayet.
- ▷ For alle andre menykoder vises konfigurasjonsverdien på displayet til fremre venstre kokesone.



Menykode U0 (maksimal total effekt)

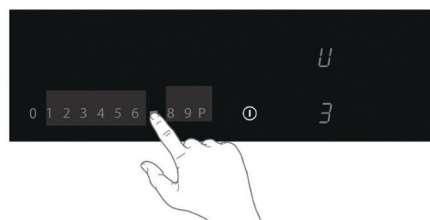
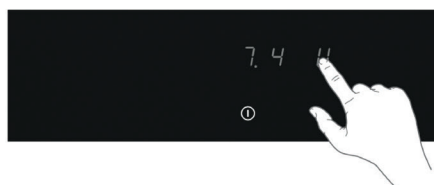
Hvis det elektriske strømanlegget i hjemmet ditt har forskjellige strømgrenser, kan det maksimale effektforbruket til platetoppen reduseres.

1. Åpne brukermenyen.
2. Berør timerdisplayet én gang og bruk venstre side av glidebryteren for å redusere effekten i trinn på 0,1 kW. Bruk høyre side av glidekontrollen for å øke effekten i trinn på 0,1 kW.
3. Bekreft innstillingen; berør og hold inne on-/off-tasten til du hører en pipelyd.



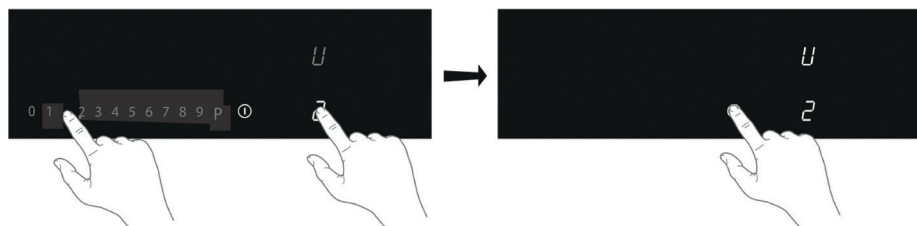
Menykode U1 - U7

1. Åpne brukermenyen.
2. Berør tasten for bakre venstre kokesone og velg riktig menykode (se tabell).



BRUKERMENY

3. Berør tasten for fremre venstre kokesone og velg riktig verdi (se tabell).
4. Bekreft innstillingen; berør og hold inne on-/off-tasten til du hører en pipelyd.



EFFEKTBEGRENSER



Innstillingen av effektbegrenseren bør kun utføres av en erfaren og kvalifisert installatør. Les sikkerhetsreglene og installasjonsinstruksjonene nøye.

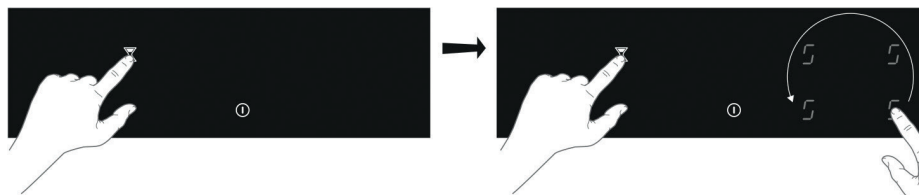
Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis den totale effekten til kokesonene i drift overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet til kokesonen der effekten reduseres begynner å blinke; nivået reduseres da automatisk til maksimalt tilgjengelig effekt.

- Begrenseren er fabrikkinnstilt på 7400W, men det er mulig å endre denne innstillingen til 6000W eller 4500W.

Konfigurasjon av effektbegrenser

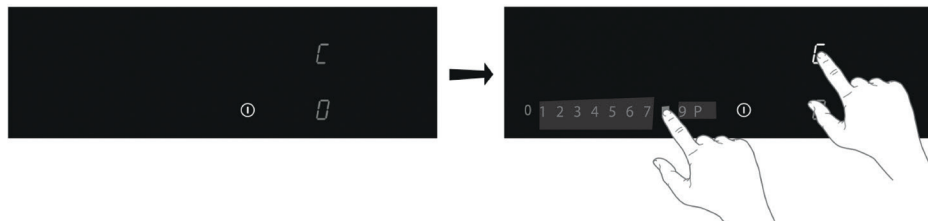
Pass på at det ikke er kjeler eller panner på platen før du starter!

1. Koble enheten fra hovedstrømforsyningen ved å trekke støpselet ut av stikkontakten, fjerne sikringen eller slå av strømbryteren
2. Koble apparatet til strømmettet igjen.
 - ▷ Tidtaker-tasten blinker.
- Utfør trinnene beskrevet nedenfor innen 2 minutter etter at du har koblet platetoppen til strømforsyningen.
- Påse at alle kokesonene er slått av.
- 3 Berør og hold inne tidtaker-tasten.
4. Deretter velger du alle kokesonetastene mot klokken (start med tasten til den fremre høyre kokesonen).

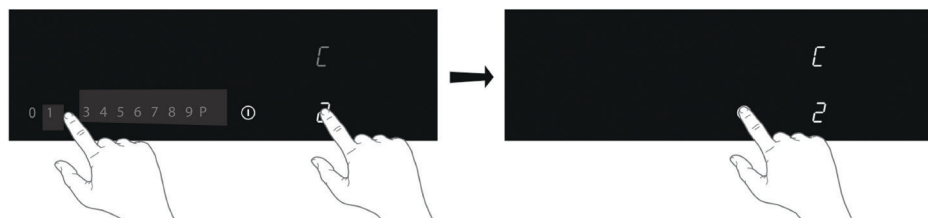


EFFEKTBEGRENSER

5. Slipp tidtaker-tasten.
 - ▷ På displayet til den bakre venstre kokesonen, blinker "C" vekselvis med tallet "0".
 - ▷ Konfigurasjonsverdien vises på displayet til den fremre venstre kokesonen.
6. Berør tasten for bakre venstre kokesone og velg "8" ved å bruke glidekontrollen.
 - ▷ På displayet til den bakre venstre kokesonen, blinker "C" vekselvis med tallet "8".



7. Berør tasten på den fremre venstre kokesonen og velg ønsket effektbegrensning med glidebryteren (se tabell).
8. Berør og hold deretter inne On-/Off-tasten til alle segmenter av displayet forsvinner.
 - ▷ Platetoppen er nå klar til bruk med valgt effektbegrenser aktiv.



Innstilling av glidekontrollen	Innstilling av effektbegrenseren
0	7400 W
1	6000 W
2	4500 W

VEDLIKEHOLD

Rengjøring

Første gangs bruk

- Rengjør og tørk glassflaten med en fuktig klut før første gangs bruk.
- Tørk apparatet etter rengjøring med en tørr klut for å unngå dannelse av kalk.

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke brenner seg på glasset, anbefales det likevel å rengjøre platetoppen umiddelbart etter bruk.
- Foreta daglig rengjøring med en fuktig klut med mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk med kjøkkenpapir eller en tørr klut.

Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan også fjernes ved å bruke et mildt vaskemiddel, for eksempel oppvaskmiddel.
- Fjern vannmerker og kalkavleiringer med eddik.
- Metallmerker (forårsaket av at kjelen glir) kan være vanskelig å bli kvitt. I så fall, er spesielle stoffer tilgjengelige.
- Bruk en glasskrape for å fjerne matrester, spesielt smeltet plast og sukker.



Bruk aldri skurende produkter, da de etterlater riper der smuss og kalk kan samle seg. Bruk aldri skarpe gjenstander, som stålull eller svamper.

Filtre og dryppskål

Fettfiltre

Etter 30 timers drift, vil "F" og "G" vises vekselvis på ventilatordisplayet. Dette indikerer at rengjøring av fettfilteret er nødvendig.

Disse må rengjøres en gang i måneden (eller når det er angitt av filtermetningsindikatoren). Ikke bruk aggressive vaskemidler og rengjør filteret manuelt eller i oppvaskmaskinen ved lav temperatur og med et kort program. Sett filtrene inn i oppvaskmaskinen med åpningen ned, slik at vannet kan renne ut. Vaskemidlene som brukes i oppvaskmaskiner matter aluminiumet raskere. Dette er normalt.

Etter rengjøring og utskifting av fettfiltrene, nullstill minnet til filtermetningsindikatoren.

VEDLIKEHOLD

Kullfilter – (bare til filterversjonen)

Filtrene kan regenereres i ovnen, helst med ventilasjonsfunksjon.

Temperaturen må være på mellom 150-180 °C, høyere temperaturer kan skade filteret.

Det er best å plassere filterene i ovnen, ikke forvarmet, og la dem hvile til de er helt avkjølt.

Det tar ca. to timer for å regenerere filtrene. Avhengig av intensiteten kan det ta lengre tid.

Regenerering skal bare utføres på godt ventilerte steder.

Det anbefales ikke å vaske filteret i oppvaskmaskinen eller rengjøre det med vaskemiddel.

FEILSØKING



Vær oppmerksom

Ved sprekker på glassoverflaten (selv små), slå av platetoppen umiddelbart og koble den fra strømmettet. Kontakt kundeservice.

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, betyr det ikke alltid at det er defekt. Prøv å løse problemet selv, ved å vise til tabellen nedenfor. Du kan også gå inn på nettsiden vår for mer informasjon. Hvis problemet vedvarer, kontakt kundeservice.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet tennes når platetoppen aktiveres for første gang.	Dette er den normale konfigurasjonen.	Normal drift.
Viften fortsetter å fungere i noen minutter etter at platetoppen er slått av.	Platetoppen kjøles ned.	Normal drift.
De første gangene platetoppen brukes, kjennes en svak lukt.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og vil forsvinne etter noen få gangers bruk. Ventiler kjøkkenet.
Kjelene lager støy under kokingen.	Dette er forårsaket av energien som strømmer fra platetoppen til kjelen.	Ved høye nivåer er dette helt normalt for enkelte kjeler. Det skader hverken kjelene eller platetoppen.
En kokesone er slått på, men displayet signaliserer u .	Kjelen som brukes ikke er egnet for induksjonskoking eller har for liten diameter.	Bruk en egnet kjele.
En av kokesonene slutter plutselig å fungere og et lydsignal avgis.	Tiden som er angitt for timeren er utløpt.	Berør venstre eller høyre timerknapp for å deaktivere alarmen.
Platetoppen fungerer ikke og ingenting vises på displayet.	Strømforsyning er ikke til stede på grunn av feil kabel eller tilkobling.	Kontroller sikringene eller den elektriske bryteren (hvis støpsel ikke er til stede).
Så snart platetoppen slås på, går en av sikringene.	Platetoppen er feil tilkoblet.	Kontakt en erfaren installatør.
På displayet vises L .	Barnesikringen er aktivert.	Se kapittelet "Drift av platetopp/Barnesikring".
Feilkode ER 03 .	To eller flere taster har blitt trykket inn samtidig.	Ikke bruk mer enn én tast om gangen.
	Kontrollpanelet er skittent eller dekket med vann.	Rengjør kontrollpanelet.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Feilkode ER21 .	Overoppheting.	La platetoppen avkjøles.
Feilkode E2 .	Overtemperatur på induksjonselementet. Det kan ha vært brukt tomme kjeler.	Tomme kjeler må ikke varmes opp.
Feilkode E3 .	Kjelen er ikke egnet.	Bruk egnede kjeler.
Feilkode E8 .	Funksjonsfeil på ventilatoren. Ventilatoren kan være blokkert.	Fjern eventuelle hindringer og rengjør ventilatoren.
Andre feilkoder.		Kontakt kundeservice.

Obs!

Det är mycket viktigt att denna instruktionsmanual förvaras tillsammans med *enheten* (ob-centralen), för all framtida konsultation. Om apparaten skulle säljas, eller överlåtas till en annan person, ska du försäkra dig om att manualen följer med, så att den nye användaren ska kunna informera sig om spiskåpens korrekta funktion och om de tillhörande varningarna. Dessa varningar har redigerats för din och andras säkerhet, vi ber dig därför att läsa dem noggrant innan du installerar och använder apparaten. Konsultera även ritningarna på de första sidorna, med de alfabetiska och numeriska hänvisningarna i den beskrivande texten. Följ noga de instruktioner, som anges i manualen. Tillverkaren avsägar sig allt ansvar för eventuella oegentligheter, skador eller bränder som åsamkas apparaten och som härrör från underlåtenhet att iaktta instruktionerna som återges i denna manual. Installationen och den elektriska kopplingen ska utföras av en specialiserad tekniker. Leverantören ger ingen garanti för skador som har sitt ursprung i felaktig installation eller felaktig användning av apparaten. Förändra inte eller försök att förändra denna apparats egenskaper.

Spishällen ska alltid användas inom begränsningarna för normalt hemmabruk, inte för professionell användning, för att laga och hålla rätterna varma. All annan form av användning är förbjuden.

Maskinen får inte lämnas utan uppsyn under funktionen.

Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med avsaknad av erfarenhet och kunskap, förutsatt att de är under lämplig uppsyn eller om de instruerats om säker användning av apparaten och om de är medvetna om de medföljande farorna.

Barn får inte leka med apparaten.

Använd reglagens blockeringsanordningar för att förhindra att barn oavsiktligt skulle kunna slå på apparaten eller modifiera dess funktioner. Maskinen får aldrig lämnas utan uppsyn under funktionen.

Styr inte spishällen med extern timer.

Maskinen får inte lämnas utan uppsyn under funktionen.

Försäkra dig om att de barn, som eventuellt befinner sig hemma, inte har möjlighet att välta ner varma kastruller eller stekjärn på golvet. Vrid alla handtag till kastruller och stekjärn åt sidan på arbetsytan, så att de befinner sig ovanför arbetsytan för att förhindra risk för brännskador.

Av säkerhetsskäl ska spishällen användas endast efter att den byggts in.

Innan du utför inbyggnaden, kontrollera om spishällen uppvisar några synliga skador. Slå aldrig på en skadad apparat, det kan vara farligt för säkerheten.

Lämpliga kärl

Endast ferromagnetiska kärl lämpar sig för induktionstillagning; i detalj är följande kärl lämpliga: emaljerat stål, gjutjärn, specialkärl för induktion i rostfritt stål.

Använd kastruller och stekpannor med plan yta. För inte in någon typ av föremål mellan kastrullens botten och spishällen, t ex adaptrar.

Kokyta	Minimum diameter
OCTA (single)	110mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

För att kontrollera om kärlet är lämpligt, använd en magnet.

Det finns ytterligare en typ av specialkärl för induktion, vars bas inte är helt ferromagnetisk.

Olämpliga kärl

Använd aldrig kokkärl i: normalt finstål, glas, terracotta, koppar och aluminium. Placera inte någon tom behållare på kokytan. Det kan orsaka skador.

Placera inte något varmt kokkärl på manöverpanelerna, området för signallamporna eller på spishällens ram. Det kan orsaka skador.

Risk för fel

Kärl, från vilka vätskor förångas helt, kan orsaka skador på glaskeramikhällen, för vilka tillverkaren inte påtar sig något ansvar.

Apparaten är försedd med en kylfläkt. Om det finns en låda under den inbyggda induktionshällen, ska ett tillräckligt avstånd garanteras, mellan lådans innehåll och apparatens undersida, för att inte äventyra ventilationen.

Förvara inte, i den eventuella lådan under spishällen, små föremål eller pappersark, som, om de sugts upp, kan förstöra fläkten och äventyra apparatens avkylning, förvara inte heller brännbara föremål eller föremål i metall, som kan bli heta och fatta eld.

Arbetsytan ska vara plan och horisontell. Tillskrivningen av möbeln måste utföras före installationen av apparaten. Ta bort eventuella spån för att inte äventyra de elektriska komponenternas funktion.

Om spishällen är monterad bakom en möbellucka, slå på den endast med öppen lucka. Stäng möbelns lucka endast när varningslamporna för kvarstående värme släckts.

Om apparaten byggs in ovanför en ugn eller en elektrisk spishäll, försedd med pyrolytiskt system, ska den inte tas i funktion, medan den pyrolytiska proceduren pågår, eftersom skyddet mot överhettning av spishällen kan utlösas.

Spushällen får inte installeras ovanför diskmaskinen, eftersom ångan som kommer från diskmaskinen kan medföra felfunktion av spishällens elkrets.

Använd inte någon typ av ångapparat, eftersom ångan kan nå de spänningssatta delarna och orsaka kortslutning.

Eventuella ingrepp och reparationer av apparaten under garantiperioden får endast utföras av den tekniska assistans, som auktoriserats av tillverkaren; i annat fall ogiltigförklaras garantin och förfaller omedelbart. För eventuella påföljande fel kommer inte i något fall, garanti att tillgodoses av tillverkaren.

Byt ut eventuella felaktiga eller defekta delar med original reservdelar: endast dessa garanterar iakttagelsen av säkerhetsstandarderna.

Varning för personer med pacemaker: var medveten om att det skapas ett elektromagnetiskt fält i apparatens omedelbara närhet.

Det är mycket osannolikt att pacemakern känner av funktionen. Vid tvekan kontakta tillverkaren av pacemakern eller din läkare.

Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kommandot. Lita inte på kastrullavkännaren.

Varning: håll inte någon typ av vätska i spiskåpens aspirationsöppning.

Varning: det rekommenderas att alla rörkopplingar förseglas med silikon eller isoleringsband, både på evakueringsrör och på de olika delarnas anslutningar.

Vid installation i filtreringsläge var särskilt uppmärksam på rökevakueringens placering för att förhindra eventuell turbolens, så att det inte stör varken aspirationen eller spishällen.

Vid installation i filtrerande funktionsläge ska ledningarna placeras inne i möbelns sockel och luftevakueringen på utsidan ska ske genom ett särskilt galler för att undvika att det samlas fukt på insidan.

Vätskeuppsamlingskärlet ska tömmas ofta.

Kärlet har konstruerats för att rymma cirka 0,7 l vatten; om det skulle spilla över eller vätska skulle rinna ner på apparaten, ska du omedelbart släcka den och tömma kärlet. Om den vätska, som runnit ut på hällen, är mer än vad som kärlet kan rymma, ska man slå av apparaten och omedelbart kontakta kundtjänst.

Buller

Induktion kan ge upphov till ett svagt buller; detta varierar beroende på material, typ av kastrull och vald effekt.

När spishällen används ofta slås kylfläkten på för att skydda elektroniken och ger upphov till ett brummande ljud: detta är fullt normalt.

Första användning

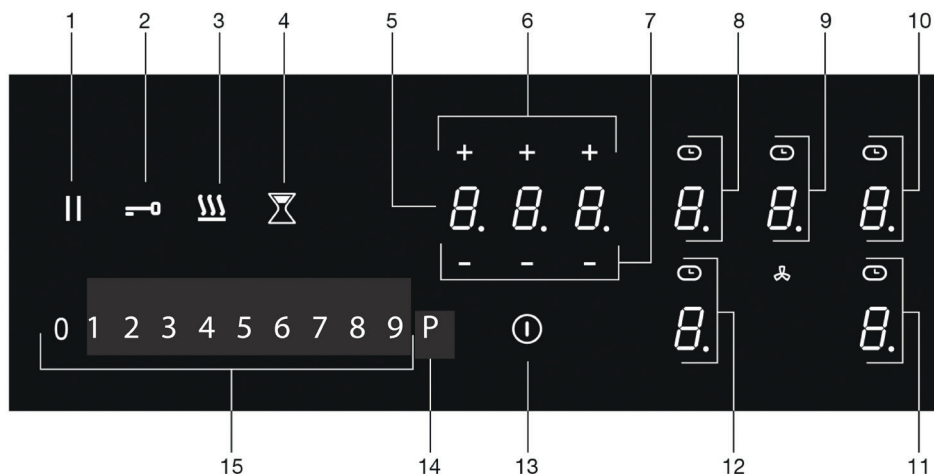
Rengör spishällen med en fuktig trasa och torka av den innan den används första gången.

Det rekommenderas att du torkar av apparaten med en fuktig trasa efter att den rengjorts för att förhindra kalkavlagringar.

När apparaten slås på första gången kan det hända att det alstras lukt eller rök. Vid varje ytterligare användning försvagas detta tills det försvinner helt. Lukt och eventuell rök tyder inte på felaktig anslutning eller eventuell skada på apparaten och är heller inte skadligt för hälsan.

DITT INDUKTIONSHÄLL

Beskrivning



1. Pausknapp
2. Låsknapp
3. Keep Warm-knapp
4. Tidtagarknapp
5. Timerns display
6. Timerns plusknapp
7. Timerns minusknapp
8. Den bakre vänstra kokzonens knapp (visning av kokzonen) och timer-symbol
9. Utsugningsknapp (utsugningsfläktens display) och timer-symbol
10. Den bakre högra kokzonens knapp (visning av kokzonen) och timer-symbol
11. Den främre högra kokzonens knapp (visning av kokzonen) och timer-symbol
12. Den främre vänstra kokzonens knapp (visning av kokzonen) och timer-symbol
13. On/Off-knapp
14. Boost-knapp
15. Skjutreglage (från position 0 till position 9) för:
 - ▷ inställning av ett värde (effektnivå/utsugningsfläktens hastighetsnivå/minuter)

DITT INDUKTIONSHÄLL

Indikationer på displayen

Visning av kokzonen	Beskrivning
	Effektnivå; 1 = låg nivå / 9 = hög nivå.
	Boost-nivå aktiv.
	Inget (lämpligt) kokkärl i kokzonen (symbol för detektering av kokkärl).
	Indikator för kvarstående värme; hällen är försedd med en indikator för kvarstående värme för varje kokzon, som visar vilka som fortfarande är varma. Även om hällen är avstängd förblir indikatorn "H" påslagen så länge kokzonen är varm! Rör ej vid dem om denna indikator är påslagen. Varning! Risk för brännskador.
	Barnsäkerhetslås aktivt.
	Automatisk uppvärmningsfunktion aktiv.
	Keep warm-funktion aktiv.
	Pausfunktion aktiv.
	Anslutna Bridge-induktionszoner aktiva.
	Timer aktiv.

Utsugningsfläktens display	Beskrivning
	Utsugningsfläktens hastighetsnivå: 1 = låg nivå / 9 = hög nivå.
	Boost-nivå aktiv.
	'FG': Indikering av fettfiltrets mättnad.
	'FC': Indikering av luftfiltrets mättnad.
	Timer aktiv.

Timerns display	Beskrivning
	Timern har ej ställts in.
	Timern har ställts in (25 minuter).

DITT INDUKTIONSHÄLL



Innan användning, läs de separata säkerhetsinstruktionerna.

Temperaturens säkerhetsbrytare

En sensor mäter konstant temperaturen på vissa delar av hällen. Varje kokzon är försedd med en sensor som mäter temperaturen av kokkärlets botten för att undvika risken för överhettning när vattnet i kokkärlet kokar upp. Vid för höga temperaturer sänks tillagningsnivån automatiskt eller så stängs hällen av automatiskt.

Tillagningstidsbegränsare



Tillagningstidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion som är integrerad i hällen. Den aktiveras om man glömmer att stänga av hällen. Beroende på vald effektnivå kommer tillagningstiden att begränsas enligt följande:

Effektnivå	Maximal funktionstid (i timmar, minuter)
1	8 timmar, 36 min.
2	6 timmar, 42 min.
3	5 timmar, 18 min.
4	4 timmar, 18 min.
5	3 timmar, 30 min.
6	2 timmar, 18 min.
7	2 timmar, 18 min.
8	1 timme, 48 min.
9	1 timme, 30 min.
P (boost)	5 min (varefter den återgår till nivå 9)

Effekthantering

Två kokzoner som är placerade mitt emot varandra påverkar varandra. När båda dessa kokzoner slås på samtidigt delas effekten automatiskt mellan dem. När Boost-funktionen väljs ställs den andra kokzonen in på en något lägre nivå. Om en kokzon är inställd på Boost och man vill ställa in den andra på 9, ställs kokzonen med Boost automatiskt in till en lägre nivå. Den automatiska uppvärmningsfunktionen är avaktiverad.

DITT INDUKTIONSHÄLL

Användning av touch-knapparna och av skjutreglaget

För bästa resultat, placera fingertoppen på en tangent eller på skjutreglaget. Något tryck behövs ej.

Touch-knapparna reagerar endast på en lätt beröring från ett finger.

Tryck ej på kommandona med andra föremål.

Ljud relaterade till induktion

Tickande

Det orsakas av effektbegränsaren för vänster och höger zon. Tickandet kan förekomma även vid mycket låga tillagningsnivåer.

Kokkärnen låter

Kokkärnen kan låta under tillagning. Detta orsakas av energin som strömmar från hällen till kokkärlet. Vid höga nivåer är detta fullt normalt för vissa kokkärl. Det skadar varken kokkärnen eller hällen.

Ventilatorn låter

För att öka de elektroniska komponenternas livslängden är enheten utrustad med en ventilator. Om apparaten används intensivt, slås ventilatorn på för att kyla ner den; i detta fall kan man höra ett hum.

Ventilatorn förblir i funktion i några minuter efter att hällen stängts av.

Lämpliga kokkärl

Matlagning med induktionsplattor kräver kokkärl med platt och tjock botten (minst 2,25 mm). Använd kokkärl av magnetiskt material eller med sandwichbotten. Använd ej kokkärl i koppar, aluminium eller keramik.



Använd endast kokkärl med platt botten. En inbuktad eller rundad botten kan störa vakuummatlagningsskyddets funktion, vilket gör att apparaten överhettas. Detta kan orsaka skador. Alla skador som orsakats av användning av olämpliga kokkärl eller kokkärl som lämnas på hällen utan något vatten inuti är undantagna från garantin.



Kokkärl som används på en gashäll är ej lämpliga för användning på en induktionshäll.



Vär uppmärksam på kokkärl i tunn emaljerad plåt! Om pannan är för sliten kan emaljen skadas om höga effektnivåer appliceras. Höga effektnivåer kan orsaka deformation på botten av kokkärlet.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



Observera

Se till att kokkärls botten och hällens yta är rena och torra. Lyft kokkärlen utan att dra dem över hällen.

Detektering av kokkärl

- Om hällen ej detekterar närvaron av ett (lämpligt) kokkärl efter att ha placerat det inom en kokzon kommer symbolen för detektering av kokkärl börja blinka. Efter 20 sekunder stängs kokzonen av.
- Om ett kokkärl tas bort från kokzonen under tillagning, visas symbolen för detektering av kokkärl visas på displayen. Kokzonen stängs av. Symbolen försvinner efter att ha placerat om kokkärlet. Kokzonen kommer att slås på igen med samma effektnivå som tidigare ställts in.
- Den automatiska detekteringen av kokkärl (justerbar: aktiv som standardinställning) känner automatiskt av närvaron av ett kokkärl placerat i en av kokzonerna. Kokzonens display lyser starkare.

Tillagningsnivåer

Kokzonerna kännetecknas av 9 nivåer plus en "boost"-nivå (P). Ställ in tillagningsnivån med fingret med hjälp av skjutreglaget. Genom att skjuta på denna kontroll kan man ändra tillagningsinställningen. Mot höger ökar nivån, medan den mot vänster minskar. När man tar bort fingret från reglaget börjar kokzonen att fungera på den inställda nivån.

Boost-funktion

- Med "boost"-funktionen kan man koka på högsta nivå under kortare tidsperioder (max 5 minuter). När den maximala tillåtna tiden har löpt ut, sänks effekten till nivå 9.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Riktlinjer för tillagning

Nivåerna beror på mängden och sammansättningen av innehållet i kokkärlet, därför är tabellen nedan endast avsedd som riktlinje.

Använd "boost"-nivån för att:

- snabbt koka upp matvaror eller vätskor;
- "krympa" grönsaker;
- hetta upp oljor och fetter;
- woka.

Använd nivå 9 för att:

- bryna kött;
- tillaga fisk;
- tillaga omeletter;
- steka kokt potatis;
- steka mat.

Använd nivå 7 och 8 för att:

- steka pannkakor och laga fattiga riddare;
- steka tjocka bitar panerat kött;
- steka panerad fisk;
- steka bacon (fett);
- koka rå potatis;
- koka pasta;
- steka tunna bitar kött (panerade).

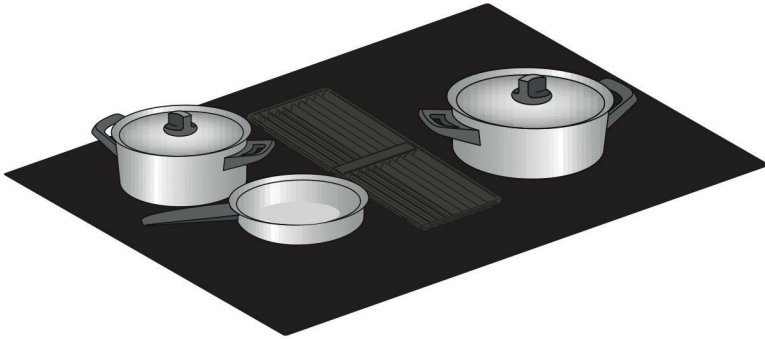
Använd nivå 4-6 för att:

- slutföra tillagning av stora mängder mat;
- tina upp grönsaker;
- steka tjocka bitar panerat kött.

Använd nivå 1-3 för att:

- långsamt koka upp buljong;
- stuva kött;
- sjuda grönsaker;
- smälta choklad;
- småkoka;
- smälta ost.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Användning av nedluft

- Placera locket mot kokkärllets ena sida och med öppningen mot extraktionssidan, för att säkerställa maximal extraktion.



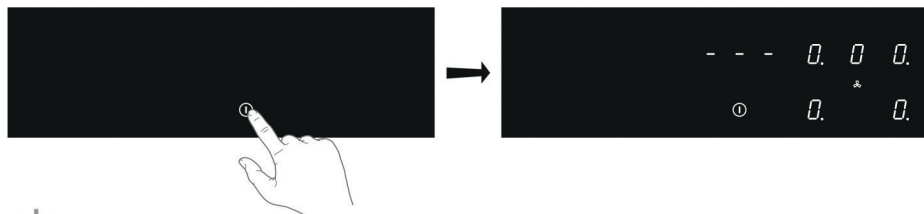
HÄLLENS FUNKTION



Läs kapitlet "Före första användning" mycket noggrant innan du börjar laga mat för att undvika felaktig användning av hällen.

Att börja laga mat

1. Tryck och håll ned on/off-knappen tills du hör en ljudsignal.
 - ▷ Alla displayer lyses upp; induktionshällen är i standby-läge.
 - ▷ Kokzonerna och utsugningsfläkten har effektnivå noll.



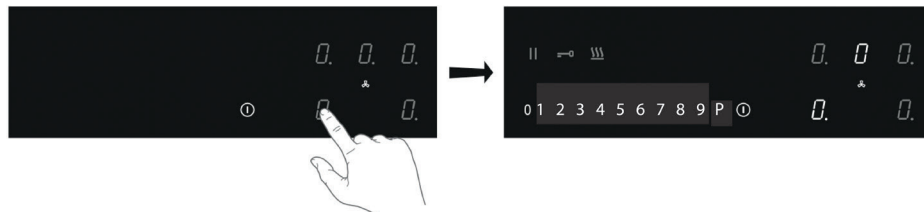
Om hällen ej används under 20 sekunder stängs den av automatiskt.

2. Placera ett lämpligt kokkärl på kokzonen.
 - ▷ Kokzonen känner automatiskt av kokkärl; motsvarande display lyses upp mer intensivt.



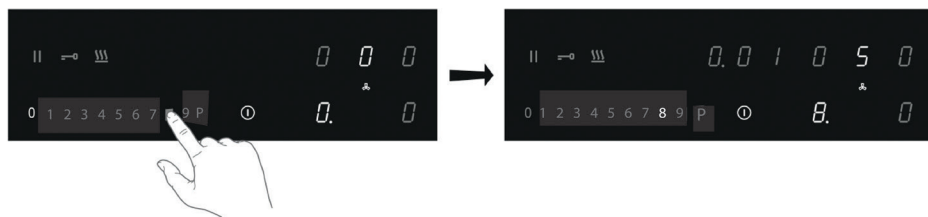
Så länge kokzonens display förblir upplyst förblir kokzonen vald och det är alltså möjligt att ställa in effektnivån.

3. När svarstiden har gått ut, eller under tillagning, kan kokzonen aktiveras genom att manuellt välja visningen av önskad kokzon.



HÄLLENS FUNKTION

4. Ställ in effektnivån inom 10 sekunder genom att trycka på skjutreglaget.
 - ▷ Kokzonen startas på den inställda nivån.



Boost

Med Boost-funktionen kan man koka på högsta tillagningsnivå under högst 5 minuter. Boost-funktionen kan användas samtidigt i högst två närliggande kokzoner.

1. Tryck på effektnivå P för att välja boost-funktionen.
 - ▷ "P" visas på displayen.
 - ▷ När den maximala tillåtna tiden har löpt ut, sänks effekten till effektnivå 9.

Symbol för detektering av kokkärl

Om symbolen för detektering av kokkärl visas på displayen:



- har kokkärlet ej placerats i rätt kokzon;
- är kokkärlet som används ej lämpligt för tillagning med induction;
- är kokkärlet för litet eller ej korrekt centrerat på kokzonen.
 - ▷ Om det använda kokkärlet ej är lämplig för tillagning med induction, kommer kokzonen ej att aktiveras.

HÄLLENS FUNKTION

Slut av tillagning

1. Ställ in effektnivån på "0" för att stänga av kokzonen.
2. Stäng av induktionshällen genom att trycka på On/Off-knappen.



Om den är för varm visas symbolen H på kokzonens display. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Denna funktion kan även användas som en energisparfunktion; om du vill värma upp andra kokkärl kan du använda den fortfarande heta kokzonen.

Aktivera den automatiska uppvärmningsfunktionen

Denna funktion ställer in kokzonen på högsta nivå för att snabbt få upp kokkärlet till önskad temperatur. Efter ett fördefinierat tidsintervall återgår effektnivån till den fastställda nivån. Denna funktion är tillgänglig för effektnivåer 1 till 8.

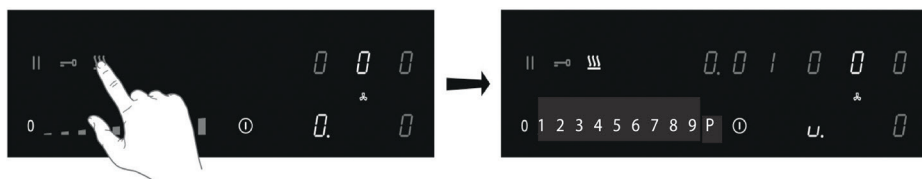
Effektnivå	Uppvärmningstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Slå på hällen och välj önskad kokzon.
2. Tryck och håll ned skjutreglaget i minst 3 sekunder på önskad nivå (från 1 till 8).
 - Ett "A" omväxlande med den valda effektnivån visas på displayen. När den automatiska uppvärmningens tid har gått växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån, som visas fast på displayen.
3. För att avbryta den automatiska uppvärmningsfunktionen, välj kokzon och tryck på skjutreglaget.

HÄLLENS FUNKTION

Aktivera Keep warm-funktionen

1. Slå på hällen och ställ ett passande kokkärl på en av kokzonerna.
2. Tryck på den önskade kokzonens knapp.
 - ▷ "0" för den valda kokzonen lyses upp och en enda ljudsignal hörs.
3. Tryck på Keep warm-knappen.
 - ▷ Symbolen "u" visas på displayen, vilket indikerar att Keep warm-funktionen har valts korrekt.



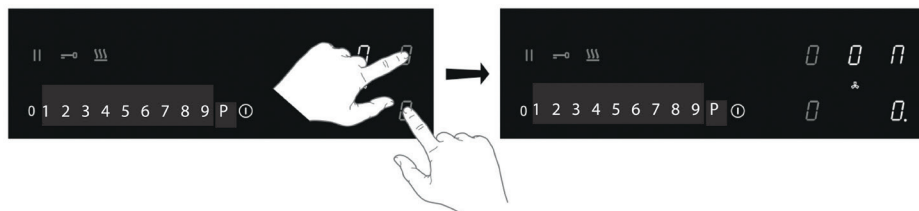
4. Ställ in effektnivån på "0" eller tryck på Keep warm-knappen för att avaktivera motsvarande funktion.

Anslutning av Bridge-induktionskokzonerna

Det är möjligt att ansluta två Bridge-induktionskokzoner med varandra. Detta skapar en enda större zon som till exempel kan användas med en plåt eller fiskpanna på samma effektnivå. Kokkärlet måste vara tillräckligt stort för att täcka mitten av den främre och bakre Bridge-induktionskokzonen (minst 22 cm).

Anslutning av Bridge-induktionskokzonerna

1. Slå på hällen.
2. Tryck samtidigt på den högra kokzonens knappar.
 - ▷ Den bakre kokzonens display visar en anslutningssymbol för att indikera att de två kokzonerna är anslutna.

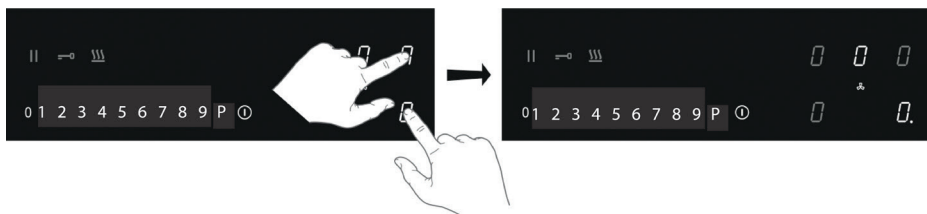


3. Ställ in effektnivån genom att trycka på skjutreglaget.
 - ▷ Den främre kokzonens display anger effektnivån.

HÄLLENS FUNKTION

Avskiljande av Bridge-induktionskokzonerna

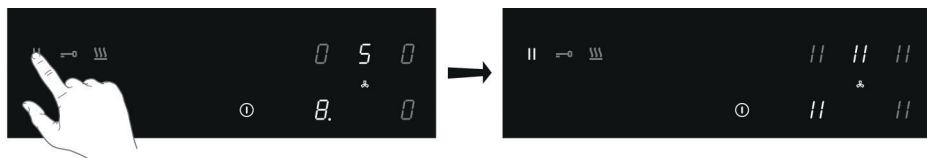
- Tryck samtidigt på de anslutna kokzonernas knappar.
 - Anslutningssymbolen försvinner från den bakre kokzonens display.



Tillagningspaus

Denna funktion avbryter tillagningsaktiviteten tillfälligt (max 10 minuter); utsugningen går till den lägsta nivån och timrarna pausas.

- Tryck på pausknappen.
 - Pausymbolen visas på alla displayer.



- För att fortsätta tillagningen, tryck på pausknappen i minst 1 sekund tills den blinkar.
- Tryck på vilken knapp som helst inom 10 sekunder för att fortsätta tillagningsprocessen.
 - Om pausfunktionen ej är avaktiverad stängs hällen av automatiskt efter 10 minuter.

Återkallningsfunktion

Om hällen av misstag har stängts av med On/Off-knappen kan alla inställningar återställas med hjälp av återkallningsfunktionen.

- Tryck på on/off-knappen igen inom 6 sekunder.
 - Pausknappen blinkar.
- Välj pausknappen inom 6 sekunder.
 - De tidigare inställningarna är åter aktiva.

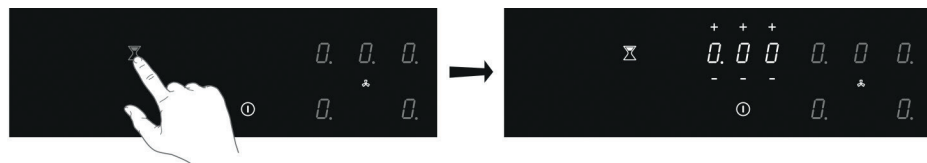
HÄLLENS FUNKTION

Att använda tidtagaren

Tidtagaren är ej ansluten till en kokzon, den stänger ej av varken en kokzon eller fläkten.

Hällen är påslagen.

1. Tryck på motsvarande knapp för att slå på tidtagaren.
 - ▷ På timerns display visas "0.00".



2. Använd knapp "+" eller "-" för att ställa in den önskade tiden (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).
 - ▷ Siffran till vänster på timerns display visar timmarna, medan de andra anger minuterna.
 - ▷ När intervallet har ställts in börjar nedräkningen.
 - ▷ Timerns display visar återstående tid.
 - ▷ De sista 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
 - ▷ När det inställda intervallet har löpt ut börjar timern blinka och larmet gå.
3. Tryck på timerns display för att avaktivera larmet.
 - ▷ Larmet avaktiveras automatiskt efter 2 minuter.



Tryck på tidtagarknappen och välj "-" för att ställa in "0.00" för att stänga av tidtagaren innan intervallet är slut.



När hällen är avstängd, tryck på on/off-knappen två gånger för att stänga av tidtagaren innan intervallet är slut.

HÄLLENS FUNKTION

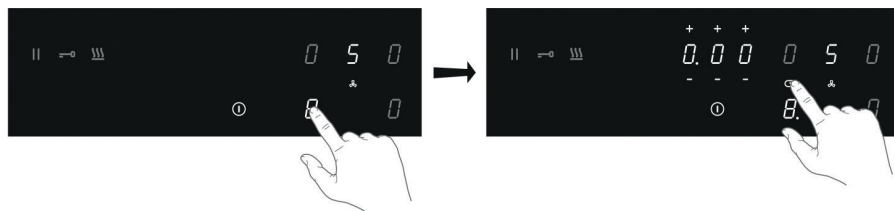
Användning av timern



Timern är ansluten till en kokzon. När den inställda tiden har löpt ut stängs kokzonen automatiskt av.

Hällen är påslagen och för minst en kokzon har en effektnivå ställts in.

1. Tryck på knappen för den önskade kokzonen.
2. Tryck på timer-symbolen.
 - ▷ Den aktiva timerns symbol tänds.
 - ▷ På timerns display visas "0.00".



3. Använd knapp "+" eller "-" för att ställa in den önskade tiden (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).
 - ▷ Siffran till vänster på timerns display visar timmarna, medan de andra anger minuterna.
 - ▷ När intervallet har ställt in börjar nedräkningen och timerns symbol blinkar långsamt.
 - ▷ Timerns display visar återstående tid.
 - ▷ De sista 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
 - ▷ Den valda kokzonen stängs automatiskt av efter det inställda intervallet har löpt ut.
 - ▷ När det inställda intervallet har löpt ut börjar timern blinka och larmet gå.
4. Tryck på timer-symbolen för att avaktivera larmet.
 - ▷ Larmet avaktiveras automatiskt efter 2 minuter.



Alla kokzoner kan ha en timer inställd. Displayen kommer alltid att visa intervallet för kokzonen med den kortaste återstående tiden.

Ändra det förinställda tillagningsintervallet

Tillagningsintervallet kan ändras när som helst under funktion.

1. Tryck på knappen för den aktuella kokzonen.
2. Tryck på timer-symbolen.
3. Använd knapp "+" eller "-" för att ändra timmen.

HÄLLENS FUNKTION

Kontroll av den återstående tillagningstiden

- Tryck på kokzonens knapp för att välja den zon vars återstående tid du vill ska visas.
 - En zon kopplad till timern identifieras av en blinkande timer-symbol ovanför kokzonens display.
 - Timern visar den valda kokzonens återstående tid.
 - Under nedräkningens sista 10 minuter kommer den återstående tiden att visas i minuter och sekunder.

Avstängning av timern

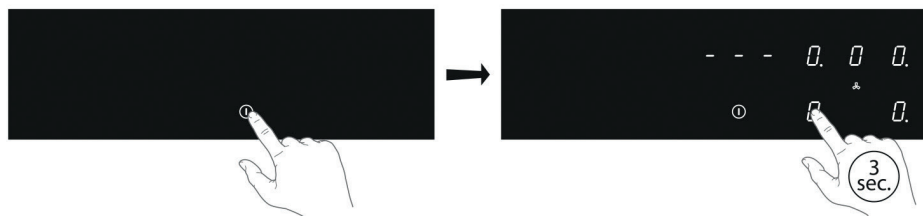
För att stänga av timern innan det förinställda tidsintervallet har löpt ut:

- Tryck på knappen för kokzonen vars larm du vill ska stängas av.
 - En zon kopplad till timern identifieras av en blinkande timer-symbol ovanför kokzonens display.
- Tryck på timer-symbolen.
- Tryck på knappen "-" för att ställa in intervallet på "0.00".
 - Timer-symbolen slocknar.
- Tryck på timer-symbolen igen för att bekräfta inställningen.

Barnsäkerhetslås

För att aktivera barnsäkerhetslåset måste man utföra stegen som beskrivs nedan inom 10 sekunder.

- Slå på hällen.
- Tryck och håll ned en av kokzonens knappar i 3 sekunder.



- Släpp och dra fingret från 0 till 9 längs reglaget.
 - Symbolen "L" kommer att visas på alla displayer.

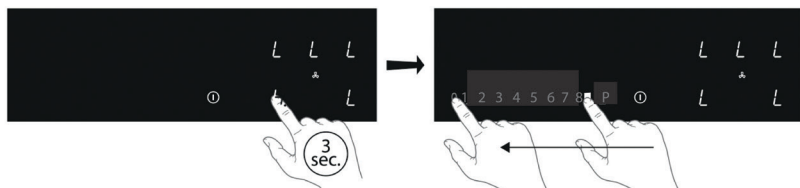


HÄLLENS FUNKTION

Hällen är låst och förhindrar oavsiktlig påslagning. Efter 20 sekunder stängs hällen automatiskt av.

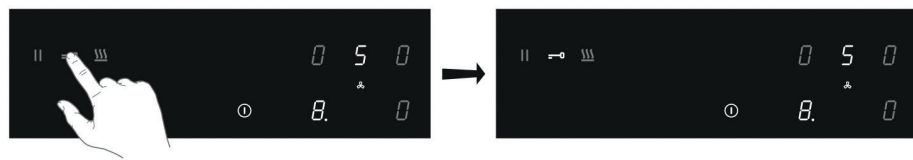
För att avaktivera barnsäkerhetslåset, utför stegen som beskrivs nedan inom 10 sekunder.

1. Slå på hällen.
2. Tryck och håll ned en av kokzonens knappar i 3 sekunder.
3. Släpp och dra fingret från 9 till 0 längs reglaget.



Låsfunktion för snabb rengöring under tillagning

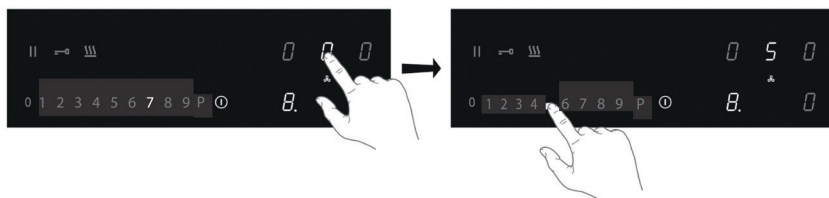
1. Tryck på låsknappen.
 - Låsknappen lyser; hällens inställningar är låsta för att tillåta en snabb rengöring.
2. Tryck på låsknappen igen efter snabb rengöring för att avaktivera funktionen.



UTSUGNINGSFLÄKTENS FUNKTION

Manuell påslagning och avstängning av utsugningsfläkten

1. Tryck på utsugningsknappen.
 - ▷ Utsugningsfläktens display tänds.
2. Ställ in utsugningsfläktens hastighetsnivå inom 3 sekunder genom att trycka på skjutreglaget (från 1 till 9).
 - ▷ Utsugningsfläkten slås på med den inställda utsugningshastigheten.
 - ▷ Ställ in en högre eller lägre nivå genom att använda skjutreglaget.



3. Ställ in utsugningsfläktens hastighet till "0" för att stänga av utsugningsfläkten.
4. Stäng av induktionshällen genom att trycka på on/off-knappen.



I återcirkulationsläget kommer utsugningsfläkten att arbeta i uppföljningsläge i ytterligare 20 minuter när hällen är avstängd.

Boost

Man kan använda Boost-funktionen för att suga ut på högsta nivå i högst 6 minuter.

1. Tryck på nivå P för att välja boost-funktionen.
 - ▷ "P" kommer att visas på displayen.
 - ▷ När den maximala tillåtna tiden har löpt ut, sänks utsugningsfläktens hastighet till nivå 9.



I återcirkulationsläget finns ingen tidsbegränsning och Boost-funktionen förblir aktiv.

2. Ställ in utsugningsfläktens hastighet till "0" för att stänga av utsugningsfläkten.
3. Stäng av induktionshällen genom att trycka på on/off-knappen.

UTSUGNINGSFLÄKTENS FUNKTION

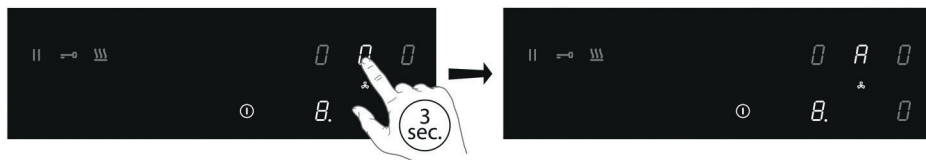
Påslagning och avstängning av det automatiska utsugningsläget



I det automatiska utsugningsläget anpassas utsugningsnivån automatiskt till kokzonernas användning.

En kokzon är i funktion (nivå 8) och det automatiska utsugningssläget är aktivt (nivå 5).

1. Håll ned utsugningsknappen i tre sekunder.
 - ▷ "A" kommer att visas på displayen.



2. Tryck på utsugningsknappen igen i tre sekunder för att avaktivera det automatiska utsugningssläget.

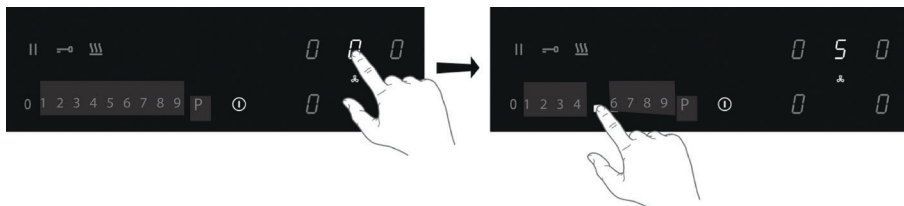
Ställ in ett antal minuters fördröjning

Använd denna funktion för att stänga av utsugningsfläkten med en fördefinierad fördröjning.



Det automatiska utsugningssläget ska vara avaktiverat.

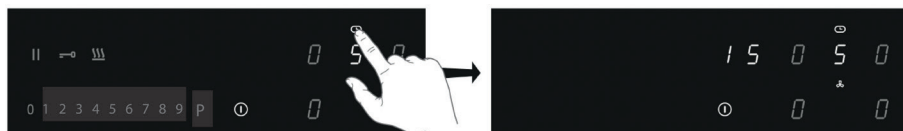
1. Slå på hällen.
2. Välj utsugningsknappen och ställ in utsugningsfläktens hastighetsnivå.



3. Tryck på timer-symbolen.
 - ▷ Utsugningsfläktens timers symbol lys upp.

UTSUGNINGSFLÄKTENS FUNKTION

4. Använd knapp "+" eller "-" för att ställa in önskad fördröjningstid.
 - ▷ Nedräkningen börjar automatiskt.
 - ▷ Utsugningsfläkten stängs av efter att den inställda tiden har löpt ut.



Fettfiltrets mätnad

Efter 30 timmars funktion kommer "F" och "G" att visas omväxlande på utsugningsfläktens display, vilket anger att underhåll av fettfiltret krävs (se "Underhåll/Rengöring av filtren").

Indikeringen av fettfiltrets mätnad är alltid aktiv.

Luktfiltrets mätnad

Som standardinställning är indikeringen av luktfiltrets mätnad avaktiverad (när utsugningen fungerar i kanaliserat läge). Aktivera mättnadsindikeringen för luktfiltret om utsugningsfläkten är installerad som en återcirkulationsanordning; se "Användarmeny".

Efter 120 timmars funktion kommer "F" och "C" att visas omväxlande på utsugningsfläktens display, vilket anger att underhåll av luktfiltret krävs (se "Underhåll").

- Om ett kombinerat luftfilter/filter för fint damm används ska filtret bytas ut senast efter 1 år.

Nollställ filtermättnadsindikatorns minne

Nollställ minnet efter byte av fettfilter och/eller luftfilter

1. Slå på hällen.
2. Tryck och håll ned utsugningsknappen i 3 sekunder.
 - ▷ "F" och "G" eller "F" och "C" på utsugningsfläktens display kommer att försvinna och räkningen börjar om i minnet.

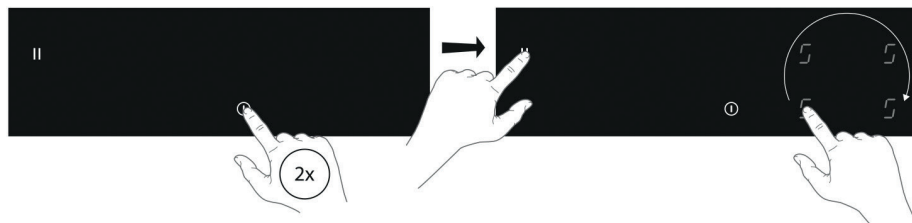
ANVÄNDARMENY

Användarmenyn tillåter användaren att ställa in signalerna på hällen efter sina behov. Detta påverkar både ljudsignaler (ton och volym) och visuella signaler.

Menykod	Beskrivning	Konfigurationsvärde
U0	Total effekt tillgänglig för apparaten	2400W till 7400W (standardinställning) i steg på 100W
U1	Kanaliserat läge / Återcirkulationsläge	0: kanaliserat läge (standardinställning) 1 : Återcirkulationsläge
U2	Knappljudgets volym	0 (avstängt) - 1 - 2 - 3 max (standardinställning)
U3	Volymens larmsignal	0 (avstängt) - 1 - 2 - 3 max (standardinställning)
U4	Displayens belysningsnivå	Max 0 (standardinställning)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min
U5	Nedräkningsanimering	0: off (standardinställning) 1 : on
U6	Automatiskt detektering av kokkärl	0: off 1: on (standardinställning)
U7	Nedräkningstimerns ljudsignal	0: ljudsignal i 120 sekunder (standardinställning) 1 : ljudsignal i 10 sekunder 2 : ingen ljudsignal

Öppna användarmenyn

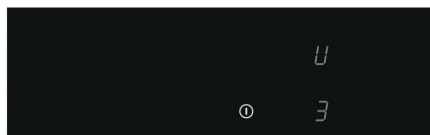
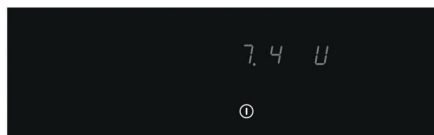
- Tryck på on/off-knappen två gånger inom tre sekunder.
▷ Pausknappen blinkar.
- Tryck och håll ned pausknappen.
- Välj sedan alla kokzoners knappar medurs (börja med den främre vänstra kokzonens knapp).



ANVÄNDARMENY

4. Släpp pausknappen.

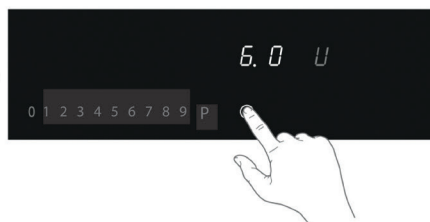
- ▷ "U" blinkar omväxlande med siffran "0" å den bakre vänstra kokzonens display.
- ▷ Med menykod U0 visas konfigurationsvärdet på timerns display.
- ▷ För alla andra menykoder visas konfigurationsvärdet på den främre vänstra kokzonens display.



Menykod U0 (totala maximal effekt)

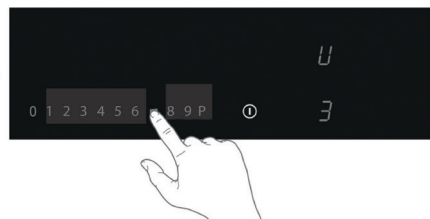
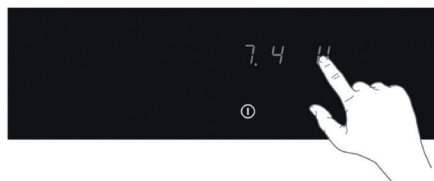
Om bostadens elsystem har olika strömgränser kan hällens maximala strömförbrukning minskas.

1. Öppna användarmenyn.
2. Tryck en gång på timerns display och använd den vänstra sidan av skjutreglaget för att minska effekten i steg på 0,1 kW. Använd skjutreglagets högra sida för att öka effekten i steg på 0,1 kW.
3. Bekräfta inställningen; tryck och håll ned on/off-knappen tills du hör en ljudsignal.



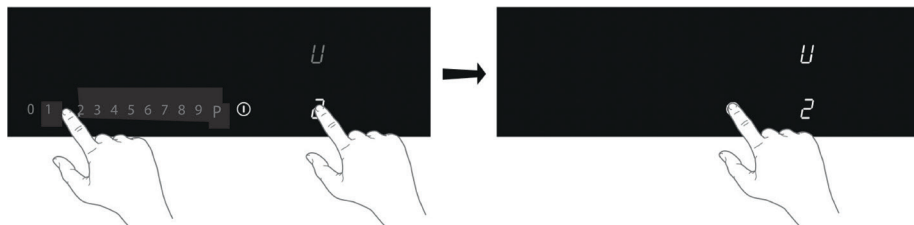
Menykod U1 - U7

1. Öppna användarmenyn.
2. Tryck på den bakre vänstra kokzonens knapp och välj rätt menykod (se tabell).



ANVÄNDARMENY

3. Tryck på den främre vänstra kokzonens knapp och välj rätt värde (se tabell).
4. Bekräfta inställningen; tryck och håll ned on/off-knappen tills du hör en ljudsignal.



EFFEKTBEGRÄNSARE



Inställningen av effektbegränsaren bör endast utföras av en erfaren och kvalificerad installatör. Läs säkerhetsföreskrifterna och installationsanvisningarna noggrant.

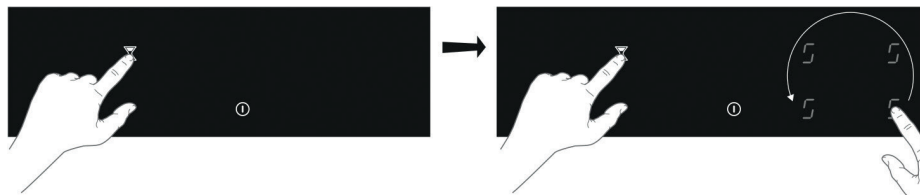
Hällen är försedd med en effektbegränsare. Om den totala effekten av kokzonerna i funktion överstiger den maximala mängden effekt som är tillgänglig, minskas effekten automatiskt. Displayen för den kokzon vars effekt minskas börjar blinka; nivån minskas sedan automatiskt till maximalt tillgänglig effekt.

- Begränsaren är fabriksinställd på 7400 W, men man kan ändra denna inställning till 6000 W eller 4500 W.

Konfiguration av effektbegränsaren

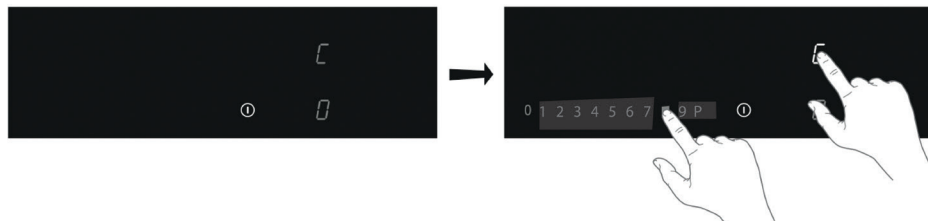
Se till att det ej finns några kastruller eller stekpannor på spisen innan du börjar!

1. Koppla bort enheten från strömförsörjningen genom att dra ut stickkontakten ur uttaget, ta bort säkringen eller stäng av strömbrytaren.
2. Återanslut apparaten till elnätet.
 - Tidtagarknappen blinkar.
- Utför stegen som beskrivs nedan inom 2 minuter efter att hällen har anslutits till strömförsörjningen.
- Se till att alla kokzoner är avstängda.
- 3 Tryck och håll ned tidtagarknappen.
4. Välj sedan alla kokzoners knappar moturs (börja med den främre högra kokzonens knapp).

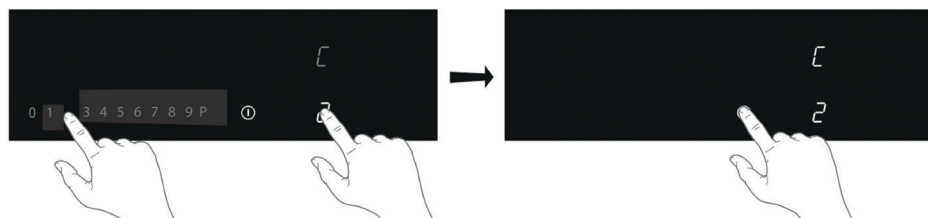


EFFEKTBEGRÄNSARE

5. Släpp tidtagarknappen.
 - ▷ "C" blinkar omväxlande med siffran "0" å den bakre vänstra kokzonens display.
 - ▷ Konfigurationsvärdet visas på den främre vänstra kokzonens display.
6. Tryck på den bakre vänstra kokzonens knapp och välj "8" genom att använda skjutreglaget.
 - ▷ "C" blinkar omväxlande med siffran "8" å den bakre vänstra kokzonens display.



7. Tryck på den främre vänstra kokzonens knapp och välj önskad effektbegränsning med reglaget (se tabell).
8. Tryck sedan på och håll ned on/off-knappen tills displayens alla segment försvinner.
 - ▷ Hällen är nu klar att användas med den valda effektbegränsaren aktiv.



Inställning av skjutreglaget	Inställning av effektbegränsaren
0	7400 W
1	6000 W
2	4500 W

UNDERHÅLL

Rengöring

Första användning

- Rengör och torka glasytan med en fuktig trasa före första användningen.
- Torka apparaten efter att ha rengjort den med en fuktig trasa, för att undvika kalkavlagringar.

Daglig rengöring

- Även om matrester ej bränns på glaset, rekommenderas det ändå att rengöra hällen direkt efter användning.
- Utför daglig rengöring med en fuktig trasa med mildt rengöringsmedel.
- Torka med hushållspapper eller en torr trasa.

Envisa fläckar

- Envisa fläckar kan även tas bort med ett mildt rengöringsmedel, såsom diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med vinäger.
- Metallrepor (orsakade av kokkärls glidning) kan vara svåra att få bort. I så fall finns särskilda medel tillgängliga.
- Använd en glasskrapa för att ta bort matrester, särskilt smält plast och socker.



Använd aldrig slipmedel, eftersom de lämnar repor där smuts och kalk kan samlas. Använd aldrig vassa föremål, som stålull eller svampar.

Filter och droppbricka

Fettfilter

Efter 30 timmars funktion kommer "F" och "G" att visas omväxlande på utsugningsfläktens display, vilket anger att rengöring av fettfiltren krävs.

Dessa bör rengöras en gång i månaden (eller när det anges av filtermättnadsindikatorn). Använd ej aggressiva rengöringsmedel och rengör filtret manuellt eller i diskmaskin vid låg temperatur och med ett kortvarigt program. Sätt in filtren i diskmaskinen med öppningen nedåt så att vattnet kan rinna ut. Diskmedlen som används i diskmaskiner mattar aluminiumet snabbare. Detta är normalt.

Efter rengöring och byte av fettfiltren, nollställ filtermättnadsindikatorns minne.

UNDERHÅLL

Kolfilter (gäller endast filterversionen)

Filtren kan regenereras i ugnen, helst med ventilationsfunktion.

Temperaturen ska ligga mellan 150-180 ° C, högre temperaturer skulle kunna skada filtret.

Det bästa är att placera filtret på gallret i ugnen, som inte ska vara föruppvärmd, och låta dem vila tills de svalnat helt

För filtrens regenerering krävs cirka 2 timmar. Beroende på hur mycket de används, kan det behövas längre tid.

Regenerering bör endast utföras i väl ventilerad miljö.

Det rekommenderas inte att tvätta filtren i diskmaskin eller med rengöringsmedel.

FELSÖKNING



Observera

Vid sprickor på glasytan (även små), stäng omedelbart av hällen och koppla bort den från elnätet. Kontakta stödtjänsten.

Om apparaten ej fungerar som den ska betyder det inte alltid att den är defekt. Försök lösa problemet själv, med hänvisning till följande tabell. Du kan också konsultera vår hemsida för mer information. Om problemet kvarstår, kontakta stödtjänsten.

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Displayen tänds när hällen aktiveras för första gången.	Detta är den normala konfigurationen.	Normal funktion.
Ventilatorn fortsätter fungera i några minuter efter att hällen stängts av.	Hällen håller på att svalna.	Normal funktion.
De första gångerna som hällen används luktar det lätt.	Den nya apparaten värms upp.	Detta är normalt och kommer att försvinna efter några användningar. Ventilera köket.
Kokkärln låter under tillagning.	Detta orsakas av energin som strömmar från hällen till kokkärlet.	Vid höga nivåer är detta fullt normalt för vissa kokkärl. Det skadar varken kokkärln eller hällen.
En kokzon har slagits på, men displayen visar u .	Kokkärlet som används är ej lämpligt för tillagning med induktion eller är för litet i diameter.	Använd ett lämpligt kokkärl.
En av kokzonerna slutar plötsligt att fungera och en signal utlöses.	Timerns inställda tid har löpt ut.	Tryck på timerns vänstra eller högra knapp för att avaktivera larmet.
Hällen fungerar ej och ingenting visas på displayen.	Det finns ingen ström på grund av en dålig kabel eller en dålig anslutning.	Kontrollera säkringarna eller den elektriska strömbrytaren (i frånvaro av kontakt).
Så fort hällen slås på går en av säkringarna.	Hällen är felaktigt ansluten.	Kontakta en erfaren installatör.
L visas på displayen.	Barnsäkerhetslåset är aktivt.	Se kapitlet "Hällens funktion/ Barnsäkerhetslås".
Felkod ER 03 .	Två eller flera knappar har tryckts samtidigt.	Tryck inte på mer än en knapp åt gången.
	Kontrollpanelen är smutsig eller täckt med vatten.	Rengör kontrollpanelen.

FELSÖKNING

Symptom	Möjlig orsak	Åtgärd
Felkod ER21 .	Överhettnig.	Låt hällen svalna.
Felkod E2 .	Övertemperatur av induktionselementet. Tomma kokkärl kan ha använts.	Värm ej upp tomma kokkärl.
Felkod E3 .	Kokkärl ej lämpligt.	Använd lämpliga kokkärl.
Felkod E8 .	Funktionsfel på utsugningsfläkten. Utsugningsfläkten kan vara blockerad.	Avlägsna eventuella hinder och rengör utsugningsfläkten.
Andra felkoder.		Kontakta stödtjänsten.

Varoitus

On erittäin tärkeää, että tätä ohjekirjaa säilytetään yhdessä *laite* kanssa, jotta siihen voitaisiin tutustua tulevaisuudessa. Jos laite myydään tai siirretään toiselle henkilölle varmista, että ohjekirja toimitetaan samassa yhteydessä, jotta uusi käyttäjä saa tietoa liesituulettimen toiminnasta ja siihen liittyvistä varoituksista. Nämä varoitukset on laadittu sinun ja muiden turvallisuutta varten. Lue ne tämän vuoksi huolellisesti läpi ennen laitteen asentamista ja käyttöä. Tutustu myös ensimmäisillä sivuilla annettuihin piirroksiin, joissa osoitetut aakkoselliset ja numeeriset viitteet löytyvät ohjetekstistä. Noudata tämän ohjekirjan ohjeita tarkasti. Vastuuta mahdollisista ongelmista, vahingoista tai laitteelle syntyvistä tulipaloista ei oteta, jos ne johtuvat tässä ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Sähköasennuksen ja -kytkennän saa suorittaa pätevä teknikko. Valmistaja ei anna takuuta väärästä asennuksesta tai laitteen väärästä käytöstä aiheutuville vahingoille. Älä muuta äläkä koskaan yritä muuttaa tämän laitteen ominaisuuksia.

Keittotaso on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan normaalissa kotitalouskäytössä ruokien valmistukseen ja lämmitykseen. Sitä ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön. Muut käytöt eivät ole sallittuja.

Toiminnan aikana laitetta ei saa jättää ilman valvontaa.

Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heidän toimintaansa valvotaan tai jos he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtäneet sen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Käytä lapsilukkoa, joka estää lapsia käynnistämästä laitetta tai muuttamasta sen toimintoja. Toiminnan aikana laitetta ei koskaan saa jättää ilman valvontaa.

Älä ohjaa keittotasoa ulkoisen ajastimen kautta.

Toiminnan aikana laitetta ei saa jättää ilman valvontaa.

Varmista, että kotona mahdollisesti olevat lapset eivät pääse vahingossa kaatamaan maahan kuumia kattiloita ja pannuja. Käännä kattiloiden ja paistinpannujen kahvat sivuun työtason päälle palovammojen syntymisen ehkäisemiseksi.

Turvallisuussyistä keittotasoa saa käyttää vasta sen jälkeen kun sen on asennettu kalusteeseen.

Ennen asennukseen ryhtymistä tarkista keittotaso näkyvien vahinkojen varalta. Älä koskaan ota käyttöön vahingoittunutta laitetta, sillä se voi olla turvallisuuden kannalta vaarallista.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, se tulee vaihtaa uuteen valmistajan, valtuutetun huoltokeskuksen tai ammattitaitoisen henkilöstön toimesta.

Laitteen kalusteasennuksen ja sähköliittännän verkkoon saa suorittaa vain ammattihenkilökunta. Sähköturvallisuus taataan vain jos keittotaso on kytketty tarkoituksenmukaiseen maattoliitäntään. Jos epäilyksiä esiintyy, anna pätevän sähköasentajan tarkistaa sähkölaitteiston kunto. Älä liitä keittotasoa sähköverkkoon jatkojohtoja tai monipistorasioita käyttämällä, sille ne eivät takaa tarvittavaa turvallisuutta (esim. ylikuumentumisen vaara).

Ennen keittotason liittämistä sähköverkkoon on verrattava laitteen arvokilvessä annettuja tietoja (jännite ja taajuus) sähköverkon tietoihin.

Kyseisten tietojen on ehdottomasti vastattava toisiaan, muussa tapauksessa laitteeseen voi syntyä vahinkoja. Jos epäilyksiä syntyy, käänny sähköasentajan puoleen.

Kytke laite irti sähköverkosta suorittaaksesi asennus-, huolto- sekä korjaustöitä.

Ilmanpoistoon kuuluvia määräyksiä on noudatettava

VAROITUS: Jos pinnalla esiintyy halkeama, sammuta laite estääksesi sähköiskujen syntymisen mahdollisuutta.

Älä koskaan avaa laitteen suojakoteloä. Mahdollinen kosketus jännitteisiin osiin tai sähkö- tai mekaanisia osia koskevat muutokset voivat aiheuttaa toimintahäiriöitä.

Induktioitasoa ei saa käyttää työtasona. Astioiden karkeat pohjat voivat naarmuttaa keittotasoa.

Pidä keittoalueet ja astioiden pohjat aina täysin kuivina.

VAROITUS: Keittotason suojalaitteiden tulee olla yksinomaan keittotason valmistajan suunnittelemaa tai laitteen valmistajan antamissa ohjeissa käyttöön soveltuvia tai laitteeseen asennettuja suojalaitteita. Sopimattomien suojalaitteiden käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

Asennusvaiheessa laitteisto tulee kytkeä syöttöverkkoon, jonka järjestelmän impedanssin on sovellettava arvoon $0,005+j0,005[\Omega]$.

Tulipalovaara

Liian kuuma öljy ja rasva syttyvät nopeasti palamaan.

Älä jätä kuumennettua öljyä tai rasvaa valvomatta.

Jos öljy tai rasva syttyy palamaan, älä yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Sammuta liekit kannella, lautasella tai sammutuspeitteellä. Sammuta keittoalue. Älä missään tapauksessa laita tulenarkoja esineitä keittotasolle.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle.

Palovammojen vaara

VAROITUS: Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.

Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Älä laita induktiotason päälle esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, jotka voivat kuumentua.

Älä kuumenna suljettuja astioita keittoalueilla, kuten esimerkiksi peltilaatikoita. Niiden sisälle syntyvä ylipaine voi saada astian räjähtämään.

Sopivat astiat

Vain ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokypsennyksessä. Käyttöön soveltuvat erityisesti emaloitu teräs, valurauta ja induktiokäyttöön soveltuvat ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat.

Käytä vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja. Älä laita mitään esinettä kattilan pohjan ja lasikeraamisen tason väliin, kuten esimerkiksi sovittimet.

Keittoalue	Minimi halkaisija
OCTA (yksittäinen)	110mm
OCTA (bridged mode)	230 mm

Tarkista magneetin avulla astioiden soveltuvuus käyttöön.

Olemassa on toisen tyyppisiä induktiokäyttöön soveltuvia astioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettista materiaalia.

Sopimattomat astiat

Älä koskaan käytä astioita, jotka on valmistettu tavanomaisesta ohuesta alumiinista, lasista, terästä, keramiikasta, kuparista ja alumiinista.

Älä aseta tyhjää astiaa keittoalueelle. Se voi aiheuttaa vahinkoja.

Älä laita kuumaa astiaa ohjauspaneelin päälle, merkkivalojen alueelle tai keittotason reunalle. Se voi aiheuttaa vahinkoja.

Vikojen vaara

Lasikeraaminen pinta voi vahingoittua jos neste haihtuu kokonaan pois kattilasta. Valmista ei ole siitä miltään osin vastuussa.

Laitteeseen kuuluu jäähdystysoletin. Jos kalusteasennettavan keittotason alla on laatikko, laati-
kon sisällä olevien tavaroiden ja laitteen alareunan välille on jätettävä riittävä tila hyvän tuuletuk-
sen takaamiseksi.

Älä säilytä keittotason alla olevassa mahdollisessa laatikossa pieniä esineitä tai paperiarkkeja, jotka
voivat imeytyessään rikkoa tuulettimen ja vaarantaa sen jäähdystyskykyä äläkä tulenarkoja tai me-
tallisia esineitä, jotka voivat tulla tulikuumiksi tai syttyä palamaan.

Keittotason on oltava tasainen ja vaakasuora. Huonekaluun on leikattava mahdollinen asennus-
paikka ennen laitteen asentamista. Poista lastut estääksesi sähköosien toiminnan vaarantumista.

Jos keittotaso on asennettu kaapin oven taakse, laita se päälle vain jättämällä ovi auki.
Sulje kaapin ovi vasta sitten kun laite ja jäännöslämpöä osoittavat merkkivalot ovat sammuneet.

Jos laite asennetaan uunin tai sähkölieden päälle, älä käytä laitetta, kun pyrolyyttinen järjestelmä
on käytössä keittotason ylikuumenemissuojan laukeamisen estämiseksi.

Keittotasoa ei saa asentaa astianpesukoneiden päälle, sillä astianpesukoneista tuleva höyry voi
aiheuttaa toimintahäiriöitä keittotason elektronisen piirin toiminnassa.

Älä käytä mitään höyryllä toimivaa laitetta, sillä höyry voi saavuttaa jännitteiset osat ja aiheuttaa
oikosulun.

Takuuajan aikana laitetta koskevat mahdolliset toimenpiteet tai korjaukset on suoritettava yksin-
omaan valmistajan valtuuttaman teknisen huollon toimesta; jos näin ei toimita, takuu mitätöityy
ja raukeaa välittömästi. Valmistaja ei myönnä mitään takuuta mahdollisten tulevien ongelmien
esiintyessä.

Vaihda mahdolliset rikkinäiset tai vialliset osat käyttämällä alkuperäisiä varaosia: vain kyseisten
varaosien käyttö takaa turvastandardien noudattamisen.

Sydämentahdistajaa käyttäviä henkilöitä koskeva varoitus: huomioi, että laitteen välittömään lä-
heisyyteen syntyy sähkömagneettinen kenttä.

Mahdollisuus, että se vaikuttaa sydämentahdistimen toimintaan on erittäin harvinaista. Jos epäi-
lyksiä ilmenee, ota yhteyttä sydämentahdistimen valmistajaan tai omaan lääkäriin.

Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista katti-
loista kertoviin merkkivaloihin.

Varoitus: älä kaada minkään tyyppistä nestettä liesituulettimen imuaukkoon.

Varoitus: on suositeltavaa tiivistää silikonilla tai teipillä kaikki putkistojen liitokset sekä poistoputket että eri osien liitokset.

Jos kyseessä on suodattavan tavan asennus, kiinnitä erityistä huomiota savujen poistoalueeseen, estääksesi mahdollisten pyörrevirtausten syntymistä siten, ettei imua eikä keittotason toimintaa estettäisi.

Kun kyseessä on suodattavan tavan asennus, aseta putkistot kalusteen jalkalistaan ja varusta se ilman poistolla sen ulkopuolelle tarkoituksenmukaisen ritilän kautta, jotta kosteuden kerääntymistä sen sisälle voitaisiin estää.

Nesteen keräysallas tulee tyhjentää säännöllisesti.

Kyseinin allas voi sisältää noin 0,7 litraa vettä. Jos vettä valuu tai laitteen päälle kaatuu nesteitä, sammuta laite välittömästi ja tyhjennä allas. Jos nestettä on valunut yläpinnalle altaan sisältämän määrän verran, sammuta laite ja ota välittömästi yhteyttä huoltopalveluun.

Melutaso

Induktio voi aiheuttaa kevyttä melua; se vaihtelee materiaalin, kattilan ja valitun tehon mukaan. Kun keittotasoa käytetään toistuvasti, jäähdytystuuletin kytkeytyy päälle suojaamaan elektronisia laitteita saamalla aikaan hurinaa, joka on täysin normaalia.

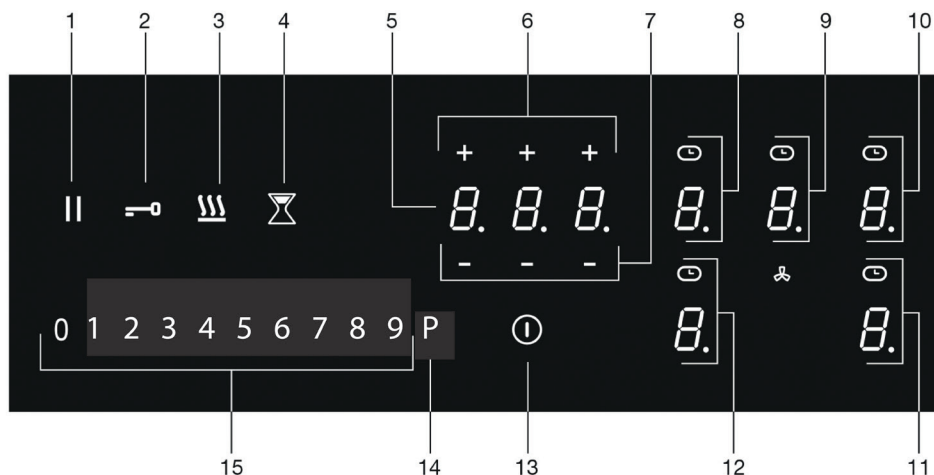
Ensimmäinen käyttökerta

Puhdista keittotasoa kostealla rätillä ja kuivaa se ennen sen ensimmäistä käyttöä.

On suositeltavaa kuivata laite kun se on puhdistettu kostealla rätillä kalkkijäämien syntymisen estämiseksi.

Laitteen ensimmäisen käynnistyksen yhteydessä saattaa syntyä hajuja tai savuja. Käytön jatkuessa haju vähenee ja häviää sitten kokonaan. Syntyvät hajut ja mahdolliset savut eivät ole merkinä väärästä kytkennästä tai laitteessa esiintyvistä vahingoista eivätkä ne ole haitallisia terveydelle.

INDUKTIO LIETESI

Kuvaus

1. Tauko-näppäin
2. Lukitusnäppäin
3. Keep Warm -näppäin
4. Minuuttilaskurin näppäin
5. Ajastimen näyttö
6. Ajastimen plus-näppäin
7. Ajastimen miinus-näppäin
8. Vasemman taaemman keittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
9. Tuulettimen näppäin (tuulettimen näyttö) ja ajastinsymboli
10. Oikean taaemman keittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
11. Oikean etummaisen keittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
12. Vasemman etummaisen keittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
13. On/Off-näppäin
14. Tehoste-näppäin
15. Liukusäädin (kohdasta 0 kohtaan 9):
 - ▷ arvon asettaminen (tehotaso/tuulettimen nopeustaso/minuutit)

INDUKTIO LIETESI

Ohjeet näytöllä

Näyttö keittoalueella	Kuvaus
	Tehotaso; 1 = matala taso / 9 = korkea taso.
	Boost-taso aktivoitu.
	Ei (soveltuva) kattilaa keittoalueella (kattilan tunnistussymboli).
	Jälkilämmön ilmaisin; Liedessä on jälkilämmön ilmaisin jokaiselle keittoalueelle, joka näyttää, mitkä niistä ovat vielä kuumia. Vaikka liesitaso olisi kytketty pois päältä, merkkivalo ”H” jää palamaan niin kauan kuin keittoalue on kuuma! Älä kosketa niitä, jos tämä osoitin on päällä. Vaara! Palovammojen vaara.
	Lapsilukko päällä.
	Automaattinen lämmitystoiminto päällä.
	Keep warm-toiminto päällä.
	Tauko-toiminto päällä.
	Kytkeyt Bridge-induktioalueet päällä.
	Ajastin päällä.

Tuulettimen näyttö	Kuvaus
	Tuulettimen nopeustaso: 1 = matala taso / 9 = korkea taso.
	Boost-taso aktivoitu.
	’FG’: Rasvasuodattimen saturaaation osoitus.
	’FC’: Hajusuodattimen saturaaation osoitus.
	Ajastin päällä.

Ajastimen näyttö	Kuvaus
	Ajastinta ei ole asetettu.
	Ajastin on asetettu (25 minuuttiin).

INDUKTIOLIETESI



Ennen käyttöä, lue erilliset turvaohjeet.

Lämpötilan turvallisuus

Käytössä on anturi, joka mittaa jatkuvasti tiettyjen liesitason osien lämpötilaa. Jokainen keittoalue on varustettu anturilla, joka mittaa kattilan pohjan lämpötilaa välttääkseen ylikuumentumisen vaaran, kun kattilassa oleva vesi kiehuu. Jos lämpötilat ovat liian korkeat, lämmitysaste laskee automaattisesti tai liesitaso sammuu automaattisesti.

Keittoajan rajoitin



Keittoajan rajoitin on lieteen integroitu turvatoiminto. Se aktivoituu, jos unohdat sammuttaa liesitason. Valitusta tehostasosta riippuen keittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Tehotaso	Toiminnan maksimiaika (tunneissa, minuuteissa)
1	8 tuntia, 36 min.
2	6 tuntia, 42 min.
3	5 tuntia, 18 min.
4	4 tuntia, 18 min.
5	3 tuntia, 30 min.
6	2 tuntia, 18 min.
7	2 tuntia, 18 min.
8	1 tunti, 48 min.
9	1 tunti, 30 min.
P (tehoste)	5 min (jonka jälkeen se palaa takaisin tasolle 9)

Tehon hallinta

Kaksi keittoaluetta, sijoitettuna peräkkäin, vaikuttavat toisiinsa. Kun molemmat keittoalueet kytketään päälle samanaikaisesti, teho jaetaan automaattisesti. Kun tehostustoiminto on valittuna, toinen keittoalue asetetaan hieman alemmalle tasolle. Jos yksi keittoalue on asetettu tehostustilaan (Boost) ja haluat asettaa toisen asteeksi 9, tehostettu keittoalue vaihtuu automaattisesti alemmalle tasolle. Automaattinen lämmitystoiminto kytketään pois päältä.

INDUKTIO LIETESI

Hipaisunäppäinten ja vieritysohjaimen käyttö

Parhaan tuloksen saat asettamalla sormenpääsi näppäimen tai liukusäätimen päälle. Näppäin ei vaadi painamista. Hipaisunäppäimet reagoivat vain kevyeen sormen kosketukseen.

Älä kytke komentoja muita esineitä käyttämällä.

Induktioon liittyvät äänet

Tikitys

Johtuu vasemman ja oikean alueen kapasiteetin rajoittimesta. Tikitystä voi kuulua myös hyvin alhaisilla keittoasteilla.

Kattilat pitävät ääntä

Kattiloista voi lähteä hieman ääntä keittämisen aikana. Tämä johtuu liedeltä kattilaan siirtyvästä energiasta. Korkeilla asteilla tämä on täysin normaalia joidenkin kattiloiden käytössä. Ei vaurioita kattiloita eikä liesitasoa.

Tuuletin pitää ääntä.

Sähköisten komponenttien keston pidentämiseksi laite on varustettu tuulettimella. Jos käytät laitetta intensiivisesti, tuuletin aktivoituu laitteen jäähdyttämiseksi; tässä tapauksessa siitä kuuluu hurinaa.

Tuuletin pysyy päällä joitakin minutteja, liesitason sammuttamisen jälkeen.

Soveltuvat kattilat

Induktiolla keittäminen vaatii tasa- ja paksupohjaisten kattiloiden käyttöä (min. 2,25 mm). Käytä materiaaliltaan magneettisia tai kerros pohjaisia kattiloita. Älä käytä kuparisia, alumiinisia tai keraamisia kattiloita.



Käytä vain tasapohjaisia kattiloita. Ontto tai pyöristetty pohja voi häiritä tyhjiökypsennyssuojan toimintaa ja aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

Tämä voi aiheuttaa vahinkoja. Mitkään soveltumattomien tai liedelle päälle ilman vettä jätettyjen kattiloiden käytöstä aiheutuvat vahingot eivät sisälly takuuseen.



Kaasuliedellä käytettävät kattilat eivät sovellu käytettäväksi induktioliedellä.



Ole varovainen ohuiden emaloitujen kattiloiden kanssa! Jos kattila on liian kulunut, emali voi vaurioitua liian korkeilla tehotasoilla. Korkeat tehotasot voivat aiheuttaa kattilan pohjan vääntymistä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ



Huomio

Varmista, että kattilan pohja ja keittoalueen pinta ovat puhtaat ja kuivat. Nosta kattilat liu'uttamatta niitä liesitasolla.

Kattilan havaitseminen

- Jos liesitaso ei havaitse (sopivaa) kattilaa sen paikalleen asettamisen jälkeen, kattilan tunnistussymboli alkaa vilkkua näytössä. Kun 20 sekuntia on kulunut, keittoalue sammuu.
- Jos poistat keittoastian keittoalueelta kypsennyksen aikana, kattilan tunnistussymboli ilmestyy näytölle. Keittoalue sammuu. Symboli katoaa, kun kattila asetetaan uudelleen.
- Automaattinen kattilan tunnistus (säädettävä: oletusarvoisesti aktiivinen) havaitsee automaattisesti yhdelle keittoalueelle asetetun kattilan. Keittoalueen näyttö syttyy kirkkaammin.

Lämpöaste

Keittoalueiden asteita on yhdeksän, ja lisäksi "boost" tehostetaso (P). Aseta keittoaste sormella liukusäädintä käyttämällä. Liu'uttamalla tätä ohjainta lämpöasetusta voidaan muuttaa. Oikealle päin taso nousee, vasemmalle päin se laskee. Kun viet sormen pois kohdistimesta, keittoalue alkaa toimia asetetulla tasolla.

Boost-toiminto

- "Boost"-toimintoa on mahdollista käyttää maksimitasolla keittämiseen lyhyitä aikoja (max 5 minuuttia). Kun sallittu enimmäisaika on kulunut, teho laskee tasolle 9.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Keittämisohteet

Tasot riippuvat kattilan sisällön määrästä ja koostumuksesta, joten alla oleva taulukko on tarkoitettu vain ohjeeksi.

Käytä ”boost”-tasoa:

- kun ruoka tai nesteet on lämmitettävä nopeasti;
- vihannesten ”kutistamiseksi”;
- öljyn tai rasvan kuumentamiseksi;
- wokkaukseen.

Käytä tasoa 9:

- lihan paistamiseen;
- kalan paistamiseen;
- omelettien paistamiseen;
- keitettyjen perunoiden rasvassa paistamiseen;
- ruokien rasvassa paistamiseen.

Käytä tasoja 7 ja 8:

- pannukakkujen rasvassa paistamiseen ja ranskalaisten voileipien kuumentamiseen;
- paksujen leivitettyjen lihojen rasvassa paistamiseen;
- leivitetyn kalan rasvassa paistamiseen;
- pekonin (rasvan) paistamiseen;
- raakojen perunoiden keittämiseen;
- pastan keittämiseen;
- ohuiden (leivitettyjen) lihojen rasvassa paistamiseen.

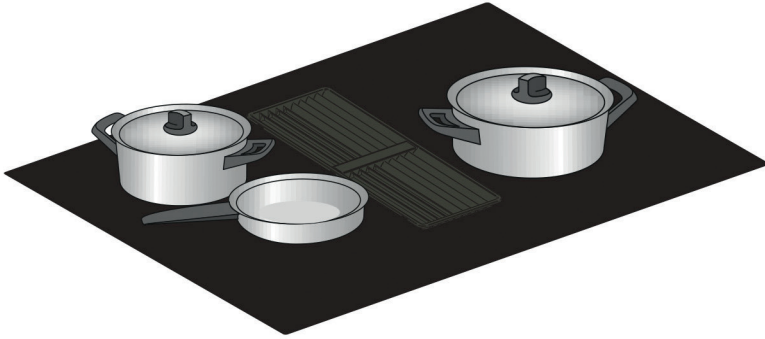
Käytä tasoja 4-6:

- suurten ruokamäärien kypsennyksen viimeistelyyn;
- vihannesten sulattamiseen;
- paksujen leivitettyjen lihojen rasvassa paistamiseen.

Käytä tasoja 1-3:

- liemien keittämiseen matalalla lämmöllä;
- lihan keittämiseen;
- vihannesten kypsennykseksi matalalla lämmöllä;
- suklaan sulattamiseksi;
- kiehuttamiseen;
- juuston sulatukseen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Alasvedon käyttö

- ▷ Aseta kansi kattilan yhdelle puolelle siten, että aukko on poistopuolta kohti varmistaaksesi maksimaalisen imun.



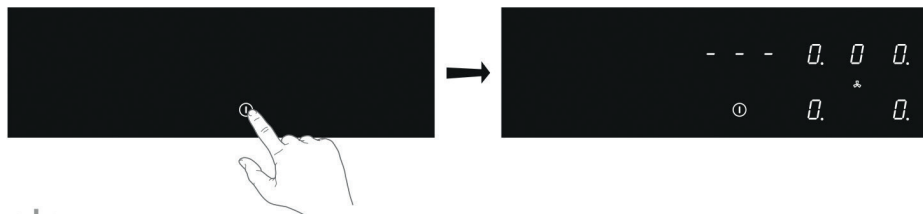
LIESITASON TOIMINTA



Lue luku "Ennen ensimmäistä käyttöä" huolellisesti ennen kypsennyksen aloittamista välttääksesi liesitason väärinkäytön.

Kypsennyksen aloittaminen

1. Kosketa ja pidä virtapainiketta painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
 - ▷ Kaikki näytöt syttyvät; induktioliesi on valmiustilassa.
 - ▷ Keittoalueiden ja liesituulettimen tehotaso on nolla.



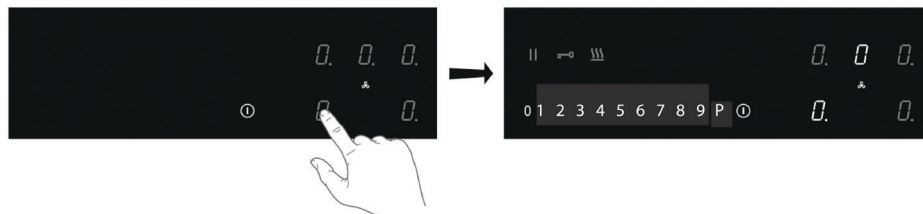
Jos liesitasoa ei käytetä 20 sekuntiin, se sammuu automaattisesti.

2. Aseta sopiva kattila keittoalueelle.
 - ▷ Keittoalue tunnistaa automaattisesti kattilan; vastaava näyttö syttyy kirkkaammin.



Niin kauan kuin keittoalueen näyttö palaa, keittoalue pysyy valittuna ja tehotaso on mahdollista säätää.

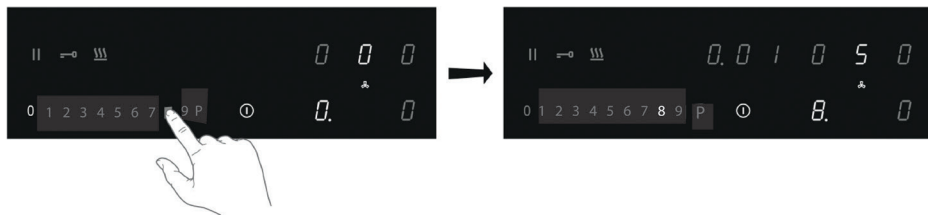
3. Kun vasteaika on kulunut umpeen tai kypsennyksen aikana, keittoalue voidaan aktivoida valitsemalla manuaalisesti halutun keittoalueen näyttö.



LIESITASON TOIMINTA

4. Aseta tehotaso 10 sekunnin sisällä napauttamalla liukusäädintä.

- ▷ Keittoalue syttyy asetetulla tasolla.



Boost (tehoste)

"Boost"-toimintoa on mahdollista käyttää maksimitasolla keittämiseen enintään 5 minuutin ajan.

Boost-toimintoa

voidaan käyttää samanaikaisesti enintään

kahdella vierekkäisellä alueella.

1. Kosketa P-tehotasoa Boost-toiminnon valitsemiseksi.

- ▷ Näyttöön ilmestyy "P".
- ▷ Kun sallittu enimmäisaika on kulunut, teho laskee tehotasolle 9.

Kattilan havaintosymboli

Jos näytölle ilmestyy kattilan havaintosymboli:



- kattilaa ei ole asetettu oikealle keittolevyllä;
- kattila ei sovellu käytettäväksi induktioliedellä;
- kattila on liian pieni tai sitä ei ole keskitetty oikein keittoalueelle.
 - ▷ Jos käytetty kattila ei sovellu induktiokypsennykseen, keittoalue ei aktivoidu.

LIESITASON TOIMINTA

Keittämisen lopetus

1. Aseta tehotasoksi "0" keittoalueen sammuttamiseksi.
2. Sammuta induktioliesi koskettamalla On/Off-näppäintä.



Jos liian kuuma, keittoalueen näyttöön ilmestyy symboli H. Symboli katoaa, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona; jos haluat lämmittää muita kattiloita, voit käyttää vielä kuumaa keittoaluetta.

Aktivoi automaattinen lämmitystoiminto

Tämä toiminto asettaa keittoalueen korkeimmalle tasolle, jotta kattilaa kuumenee nopeasti haluttuun lämpötilaan. Ennalta määritetyn ajan kuluttua tehotaso palaa määritetylle tasolle. Tämä toiminto on saatavilla tasoille 1 - 8.

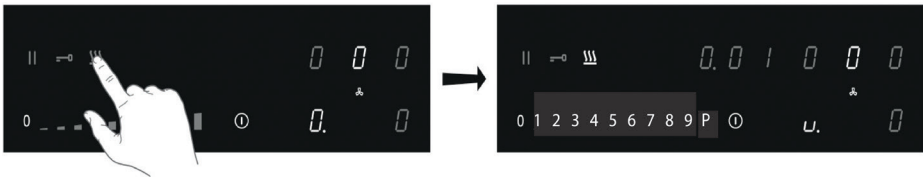
Tehotaso	Lämmitysaika (sekunteina)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

1. Kytke liesi päälle ja valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa ja pidä pohjassa liukusäädintä vähintään 3 sekuntia halutulla tasolla (1 - 8).
 - Näyttöön ilmestyy A vuorotellen valitun tehotason kanssa. Kun automaattinen lämmitysaika on kulunut, keittoalue vaihtaa automaattisesti valitulle tasolle, joka näkyy jatkuvasti näytössä.
3. Pysäytä automaattinen lämmitystoiminto valitsemalla keittoalue ja koskettamalla liukusäädintä.

LIESITASON TOIMINTA

Kytke Keep warm-toiminto päälle

1. Kytke liesi päälle ja aseta sopiva kattila yhdelle keittoalueista.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen painiketta.
 - Valitun keittoalueen "0" sytty ja kuuluu yksi äänimerkki.
3. Kosketa Keep warm -näppäintä.
 - Symboli "u" ilmestyy näytölle osoittaen, että Keep warm-toiminto on valittu oikein.



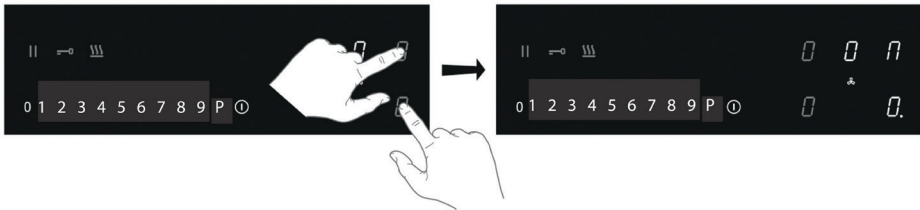
4. Aseta tehotasoksi "0" tai poista vastaava toiminto käytöstä koskettamalla Keep warm -painiketta.

Keittoalueiden kytkeminen Bridge-induktiioon

Kaksi keittoaluetta on mahdollista kytkeä toisiinsa Bridge-induktiolla. Näin syntyy yksi suuri vyöhyke, jota voidaan käyttää esimerkiksi parilalle tai kalapannulle samalla tehotasolla. Pannun on oltava riittävän suuri peittämään etu- ja takaosan Bridge-induktiokeittoalueen keskipiste (vähintään 22 cm).

Keittoalueiden kytkeminen Bridge-induktiioon

1. Kytke liesitaso päälle.
2. Kosketa samanaikaisesti oikeanpuoleisen keittoalueen painikkeita.
 - Takaosan keittoalueen näytössä näkyy kytkentäsymboli, joka osoittaa, että kaksi keittoaluetta on yhdistetty.

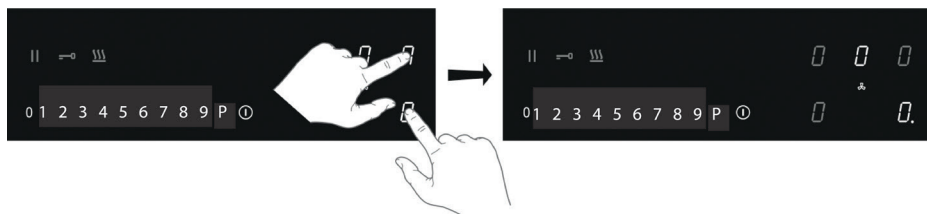


3. Aseta tehotaso napauttamalla liukusäädintä.
 - Etuosan keittoalueen näyttö näyttää tehotason.

LIESITASON TOIMINTA

Keittoalueiden kytkeminen Bridge-induktioon

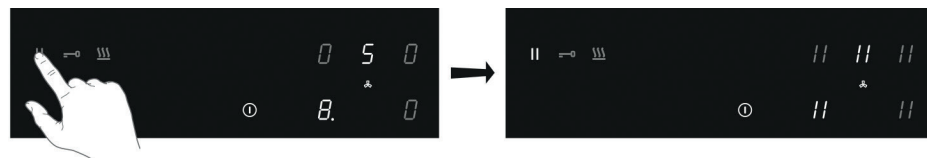
1. Kosketa samanaikaisesti kytkettyjen keittoalueiden painikkeita.
 - ▷ Kytkeänsymboli häviää taaemman keittoalueen näytöstä.



Keittämistauko

Tämä toiminto keskeyttää tilapäisesti kypsennyksen (enintään 10 minuuttia); tuuletin siirtyy alimmalle tasolle ja ajastimet keskeytetään.

1. Kosketa Tauko-näppäintä.
 - ▷ Kaikkiin näyttöihin ilmestyy tauko-symboli.



2. Kypsennyksen jatkamiseksi kosketa tauko-näppäintä vähintään sekunnin ajan, kunnes vilkkuminen loppuu.
3. Kosketa mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin sisällä jatkaaksesi kypsennysprosessia.
 - ▷ Jos taukotoimintoa ei ole kytketty pois päältä, liesitaso sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Palautustoiminto

Jos liesitaso on vahingossa sammutettu On/Off-painikkeella, kaikki asetukset voidaan palauttaa palautustoimintoa käyttämällä.

1. Kosketa on/off-näppäintä uudelleen 6 sekunnin sisällä.
 - ▷ Tauko-näppäin vilkkuu.
2. Valitse tauko-näppäin 6 sekunnin sisällä.
 - ▷ Aiemmat asetukset aktivoidaan uudestaan.

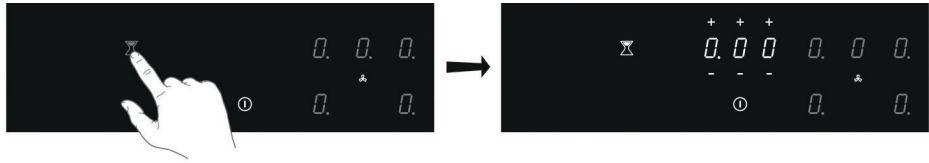
LIESITASON TOIMINTA

Käytä minuutilaskuria

Minuutilaskuria ei ole kytketty keittoalueisiin, se ei sammuta kypsennystä eikä tuuletinta.

Liesitaso on päällä.

1. Kosketa vastaavaa näppäintä minuutilaskurin kytkemiseksi.
 - ▷ Ajustimen näyttöön ilmestyy "0.00".



2. Käytä näppäintä "+" tai "-" halutun ajan asettamiseksi (1 minuutista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).
 - ▷ Ajustinnäytön vasemmalla puolella oleva numero näyttää tunnit ja toiset numerot näyttävät minuutit.
 - ▷ Kun aikaväli on asetettu, laskuri käynnistyy.
 - ▷ Ajustimen näyttö näyttää jäljellä olevan ajan.
 - ▷ Viimeiset 10 minuuttia näytetään minuutteina ja sekunteina.
 - ▷ Kun asetettu aika on kulunut, ajastin alkaa vilkkua ja hälytys aktivoituu.
3. Kosketa ajastimen näyttöä hälytyksen poiskytkemiseksi.
 - ▷ Hälytys kytkeytyy automaattisesti pois 2 minuutin jälkeen.



Kosketa ajastinpainiketta ja valitse "-" asettaaksesi "0.00", jotta voit sammuttaa ajastimen ennen laskurin ajan loppumista.



Kun liesi on pois päältä, kosketa virtapainiketta kahdesti sammuttaaksesi ajastimen ennen ajan päättymistä.

LIESITASON TOIMINTA

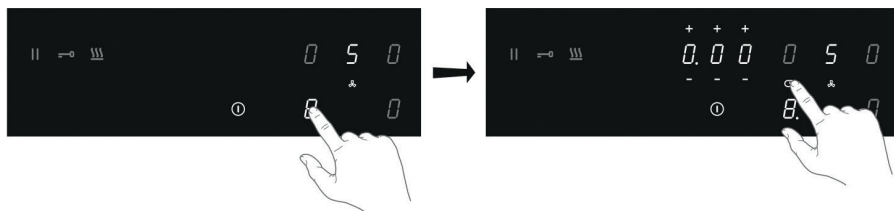
Ajastimen käyttö



Ajastin on yhdistetty keittoalueeseen. Kun asetettu aika on päättynyt, keittoalue sammuu automaattisesti.

Liesitaso on päällä ja vähintään yhden keittoalueen tehotaso on asetettu.

1. Kosketa halutun keittoalueen painiketta.
2. Kosketa ajastimen symbolia.
 - ▷ Ajastimen symboli syttyy.
 - ▷ Ajastimen näyttöön ilmestyy "0.00".



3. Käytä näppäintä "+" tai "-" halutun ajan asettamiseksi (1 minuutista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).
 - ▷ Ajastinnäytön vasemmalla puolella oleva numero näyttää tunnit ja toiset numerot näyttävät minuutit.
 - ▷ Kun aikaväli on asetettu, lähtölaskenta alkaa ja ajastimen symboli vilkkuu hitaasti.
 - ▷ Ajastimen näyttö näyttää jäljellä olevan ajan.
 - ▷ Viimeiset 10 minuuttia näytetään minuutteina ja sekunteina.
 - ▷ Valittu keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä asetetun aikavälin lopussa.
 - ▷ Kun asetettu aika on kulunut, ajastin alkaa vilkkua ja hälytys aktivoituu.
4. Kosketa ajastimen symbolia hälytyksen poiskytkemiseksi.
 - ▷ Hälytys kytkeytyy automaattisesti pois 2 minuutin jälkeen.



Kaikille keittoalueille voidaan asettaa ajastin. Näytössä näkyy aina keittoalueen aikaväli, jolla on lyhin jäljellä oleva aika.

Muuta esiasetettua kypsennysväliä

Kypsennysaikaa voidaan muuttaa milloin tahansa käytön aikana.

1. Kosketa halutun keittoalueen painiketta.
2. Kosketa ajastimen symbolia.
3. Käytä näppäintä "+" tai "-" ajan muokkaamiseksi.

LIESITASON TOIMINTA

Jäljellä olevan kypsennysajan valvonta

1. Kosketa keittoalueen näppäintä valitaksesi alueen, jonka jäljellä olevaa aikaa haluat tarkastella.
 - ▷ Ajastimeen yhdistetty alue on merkitty vilkkuvalla ajastinsymbolilla keittoalueen näytön yläpuolella.
 - ▷ Ajastin näyttää valittua keittoaluetta koskevan jäljellä olevan ajan.
 - ▷ Ajastimen viimeisen 10 minuutin aikana jäljellä oleva aika näytetään minuutteina ja sekunteina.

Sammuta ajastin

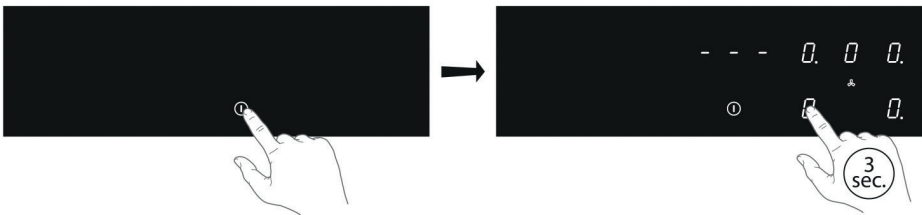
Ajastimen sammuttamiseksi ennen ennalta asetetun ajan päättymistä:

1. Kosketa kyseisen keittoalueen näppäintä valitaksesi alueen, jonka ajastimen haluat sammuttaa.
 - ▷ Ajastimeen yhdistetty alue on merkitty vilkkuvalla ajastinsymbolilla keittoalueen näytön yläpuolella.
2. Kosketa ajastimen symbolia.
3. Kosketa näppäintä "-" ajan asettamiseksi "0.00".
 - ▷ Ajastimen symboli sammuu.
4. Kosketa uudestaan ajastimen symbolia asetuksen vahvistamiseksi.

Lapsilukko

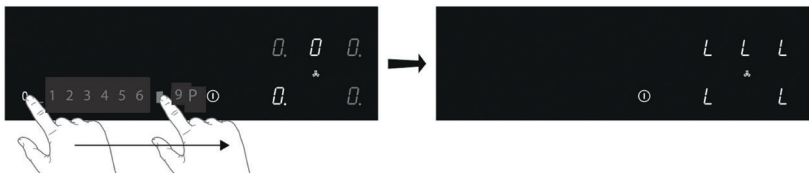
Lapsilukon aktivoimiseksi on seuraavassa kuvatut vaiheet suoritettava 10 sekunnin sisällä.

1. Kytke liesitaso päälle.
2. Kosketa ja pidä painettuna yhtä keittoalueen painikkeista 3 sekunnin ajan.



3. Vapauta ja liu'uta sormesi 0:sta 9:ään liikusäädintä pitkin.

- ▷ Kaikkiin näyttöihin ilmestyy "L" symboli.

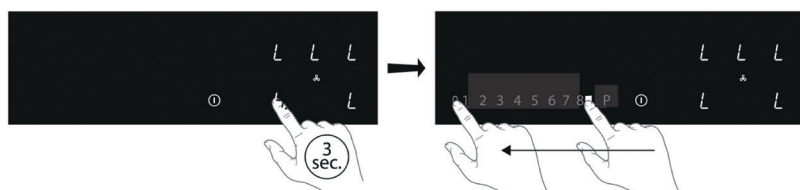


LIESITASON TOIMINTA

Liesitaso on lukittu ja estää tahattoman käynnistyksen. Kun 20 sekuntia on kulunut, liesitaso sammuu automaattisesti.

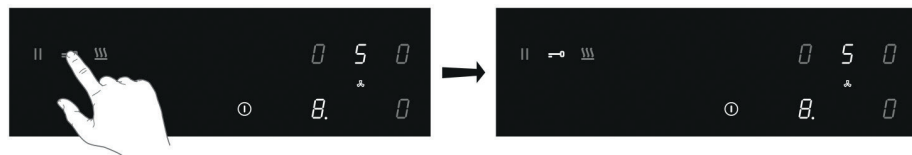
Lapsilukon poistamiseksi käytöstä suorita seuraavassa kuvatut vaiheet 10 sekunnin sisällä.

1. Kytke liesitaso päälle.
2. Kosketa ja pidä painettuna yhtä keittoalueen painikkeista 3 sekunnin ajan.
3. Vapauta ja liu'uta sormesi 9:sta 0:ään liukusäädintä pitkin.



Lukitustoiminto nopeaan puhdistukseen kypsennyksen aikana

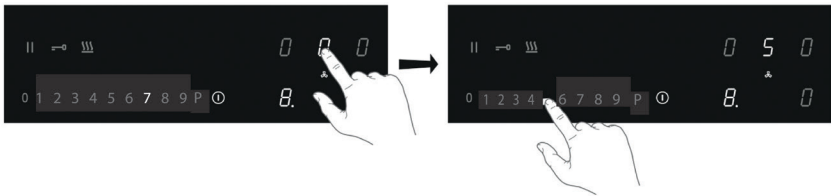
1. Kosketa lukitusnäppäintä.
 - Lukitusnäppäin syttyy; liesitason asetukset lukitaan nopeaa puhdistusta varten.
2. Poista toiminto käytöstä koskettamalla lukitusnäppäintä uudelleen nopean puhdistuksen jälkeen.



TUULETTIMEN TOIMINTA

Tuulettimen manuaalinen käynnistys ja sammutus

1. Kosketa tuuletinnäppäintä.
 - ▷ Tuulettimen näyttö syttyy.
2. Aseta tuulettimen nopeustaso 3 sekunnin sisällä napauttamalla liukusäädintä (1 - 9).
 - ▷ Tuuletin kytkeytyy päälle asetetulla poistonopeudella.
 - ▷ Aseta korkeampi tai matalampi taso liukusäätimellä.



3. Aseta tuulettimen nopeustasoksi "0" sen sammuttamiseksi.
4. Sammuta induktioliesi koskettamalla On/Off-näppäintä.



Kierrätystilassa tuuletin toimii seurantalassa vielä 20 minuuttia, kun liesi on pois päältä.

Boost (tehoste)

Voit käyttää Boost-toimintoa tuulettaaksesi korkeimmalla tasolla enintään 6 minuutin ajan.

1. Kosketa P-tasoa Boost-toiminnon valitsemiseksi.
 - ▷ Näyttöön ilmestyy "P".
 - ▷ Kun sallittu enimmäisaika on kulunut, tuulettimen nopeus laskee tasolle 9.



Kierrätystilassa aikarajaa ei ole ja Boost-toiminto pysyy aktiivisena.

2. Aseta tuulettimen nopeustasoksi "0" sen sammuttamiseksi.
3. Sammuta induktioliesi koskettamalla On/Off-näppäintä.

TUULETTIMEN TOIMINTA

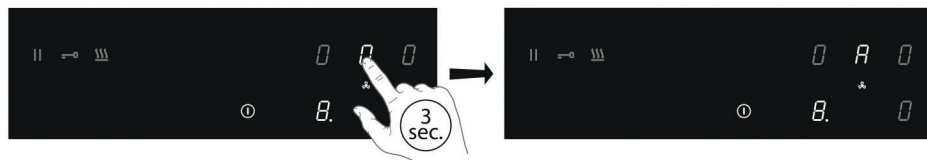
Automaattisen tuuletintoiminnon käynnistys ja sammutus



Automaattisessa tuuletintilassa imuri mukautuu automaattisesti keittoalueiden käytön mukaan.

Keittoalue on toiminnassa (taso 8) ja automaattinen tuuletustila on aktivoitu (taso 5).

1. Pidä tuuletinnäppäintä painettuna kolmen sekunnin ajan.
 - Näyttöön ilmestyy "A".



2. Paina tuuletinnäppäintä uudelleen kolmen sekunnin ajan automaattisen imutilan poistamiseksi käytöstä.

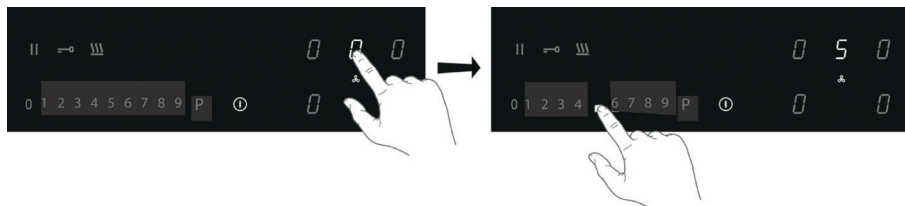
Aseta viiveen minuuttimäärä

Käytä tätä toimintoa tuulettimen sammuttamiseksi määrätyllä viiveellä.



Automaattinen tuuletintilan on oltava pois käytöstä.

1. Kytke liesitaso päälle.
2. Valitse tuuletinnäppäin ja aseta tuulettimen nopeustaso.

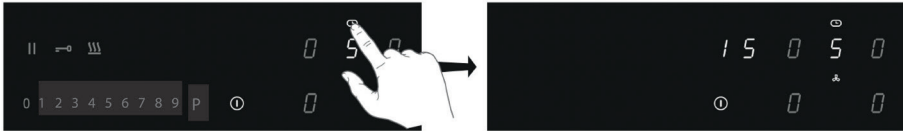


3. Kosketa ajastimen symbolia.
 - Tuulettimen ajastimen symboli syttyy.

TUULETTIMEN TOIMINTA

4. Käytä näppäintä "+" tai "-" halutun viiveajan asettamiseksi.

- ▷ Laskuri käynnistyy automaattisesti.
- ▷ Tuuletin sammuu asetetun ajan lopuksi.



Rasvasuodattimen saturaatio

30 käyttötunnin jälkeen tuulettimen näytössä näkyy vuorotellen "F" ja "G", mikä osoittaa, että rasvasuodatin on huollettava (katso "Huolto / Suodattimien puhdistus").
Rasvasuodattimen saturaation osoitus on aina päällä.

Hajusuodattimen saturaatio

Oletusarvoisesti hajusuodattimen saturaation ilmaisin on pois käytöstä (kun tuuletin toimii kanavoituna).
Aktivoi hajusuodattimen saturaation ilmaisin, jos tuuletin on asennettu kierrättäväksi; katso "Käyttäjävalikko".

120 käyttötunnin jälkeen tuulettimen näytössä näkyy vuorotellen "F" ja "G", mikä osoittaa, että hajusuodatin on huollettava (katso "Huolto").

- Jos käytetään yhdistettyä hajun/hienon pölyn suodatinta, suodatin on vaihdettava viimeistään 1 vuoden kuluttua.

Nollaa suodattimen saturaation ilmaisimen muisti

Nollaa muisti rasvasuodattimen ja/tai hajusuodattimen vaihdon jälkeen

1. Kytke liesitaso päälle.
2. Kosketa ja pidä tuuletinnäppäintä painettuna kolmen sekunnin ajan.
 - ▷ Tuulettimen näytöstä katoavat "F" ja "G" tai "F" ja "C" ja muistissa laskenta alkaa uudelleen.

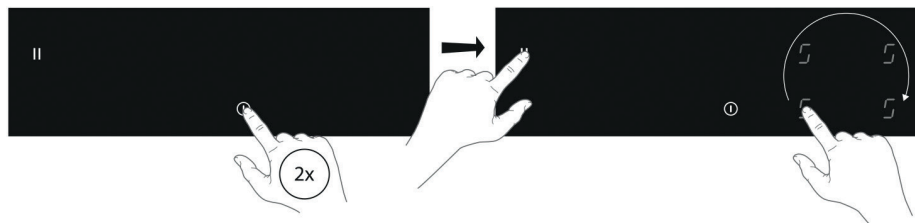
KÄYTTÄJÄVALIKKO

Käyttäjävalikon avulla käyttäjä voi asettaa liesitason signaalit tarpeidensa mukaan. Tämä vaikuttaa sekä akustisiin (ääni ja äänenvoimakkuus) että visuaalisiin signaaleihin.

Valikon koodi	Kuvaus	Asetusarvo
U0	Laitteen käytettävissä oleva kokonaisteho	2400 W - 7400 W (oletus) 100 W:n portaikolla
U1	Kanavoitu tila / Kierrättävä tila	0: kanavoitu (oletus) 1 : kierrättävä
U2	Äänenvoimakkuuspainikkeen ääni	0 (sammutettu) - 1 - 2 - 3 max (oletus)
U3	Äänenvoimakkuuden hälytysignaali	0 (sammutettu) - 1 - 2 - 3 max (oletus)
U4	Näytön kirkkaustaso	Max 0 (oletus)- 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min
U5	Laskurin animaatio	0: off (oletus) 1 : on
U6	Kattilan automaattinen havaitseminen	0: off 1: on (oletus)
U7	Laskurin ajastimen äänimerkki	0: äänimerkki120 sekuntia (oletus) 1 : äänimerkki10 sekuntia 2 : ei äänimerkkiä

Avaa käyttäjävalikko

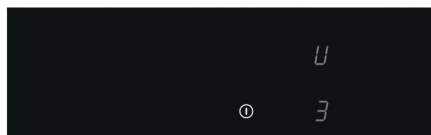
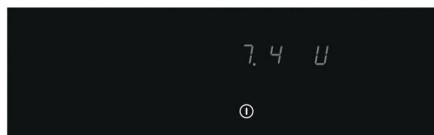
- Kosketa on/off-näppäintä kaksi kertaa kolmen sekunnin sisällä.
▷ Tauko-näppäin vilkkuu.
- Kosketa ja pidä painettuna tauko-näppäintä.
- Valitse sitten kaikki keittoalueen näppäimet siirtyen myötäpäivään (aloita vasemmasta etummaisesta keittoalueen näppäimestä).



KÄYTTÄJÄVALIKKO

4. Vapauta tauko-näppäin.

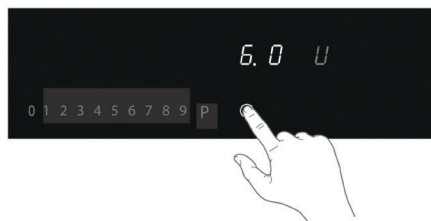
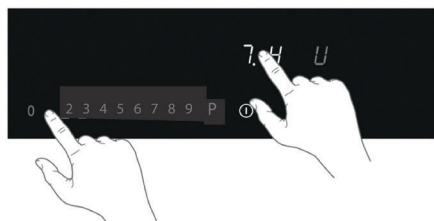
- ▷ Takaosan vasemman keittoalueen näytössä vilkkuu "U" vuorotellen numeron "0" kanssa.
- ▷ Valikkokoodilla U0 asetusarvo näkyy ajastimen näytössä.
- ▷ Kaikille muille valikkokoodille asetusarvo näkyy keittoalueen vasemmassa etunäytössä.



Valikkokoodi U0 (maksimi kokonaisteho)

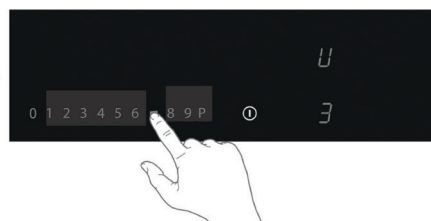
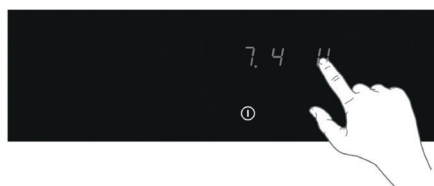
Jos kodin sähköjärjestelmässä on erilaiset virtarajat, liesitason enimmäisvirrankulutusta voidaan vähentää.

1. Avaa käyttäjävalikko.
2. Napauta ajastimen näyttöä kerran ja käytä liukusäätimen vasenta reunaa tehon pienentämiseksi 0,1 kW:n tarkkuudella. Käytä liukusäätimen oikeaa reunaa lisätäksesi tehoa 0,1 kW:n välein.
3. Vahvista asetus; kosketa ja pidä on/off-painiketta painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.



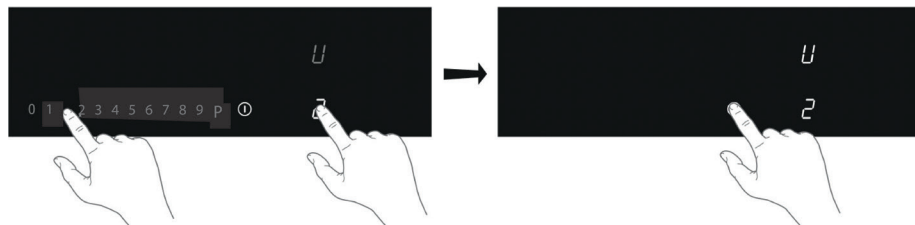
Valikkokoodi U1 - U7

1. Avaa käyttäjävalikko.
2. Kosketa taaemman keittoalueen vasemmanpuoleista painiketta ja valitse oikea valikkokoodi (katso taulukko).



KÄYTTÄJÄVALIKKO

3. Kosketa etummaisen keittoalueen vasemmanpuoleista painiketta ja valitse oikea arvo (katso taulukko).
4. Vahvista asetus; kosketa ja pidä on/off-painiketta painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.



TEHONRAJOITIN



Tehon rajoittimen säätäminen on sallittua vain kokeneelle ja pätevälle asentajalle. Lue turvallisuusmääräykset ja asennusohjeet huolellisesti.

Liesitaso on varustettu tehon rajoittimella. Jos käytössä olevien keittoalueiden kokonaisteho ylittää suurimman käytettävissä olevan tehon, tehoa vähennetään automaattisesti. Sen keittoalueen näyttö, jonka tehoa vähennetään, alkaa vilkkua; taso laskee sitten automaattisesti maksimitehoon.

- Rajoittimen tehdasasetus on 7400W, mutta voit muuttaa tämän asetuksen arvoon 6000W tai 4500W.

Tehon rajoittimen konfigurointi

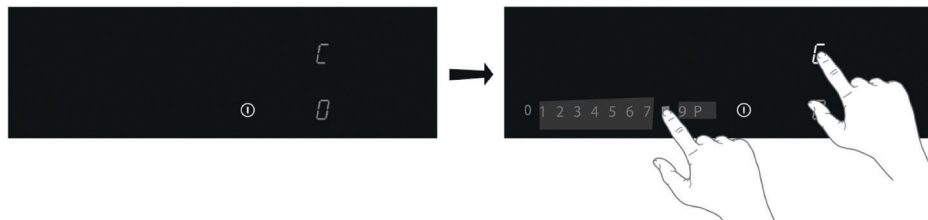
Varmista ennen aloittamista, ettei liedellä ole kattiloita tai pannuja!

1. Irrota laite päävirtalähteestä irrottamalla virtapistoke pistorasiasta, irrottamalla sulake tai sammuttamalla virrankatkaisin.
2. Kytke laite takaisin sähköverkkoon.
 - Minuuttilaskurin näppäin vilkkuu.
- Suorita alla kuvatut vaiheet 2 minuutin kuluessa liesitason kytkemisestä virtalähteeseen.
- Varmista, että kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.
3. Kosketa ja pidä painettuna laskurin näppäintä.
4. Valitse sitten kaikki keittoalueen näppäimet siirtyen vastapäivään (aloita oikeasta etummaisesta keittoalueen näppäimestä).

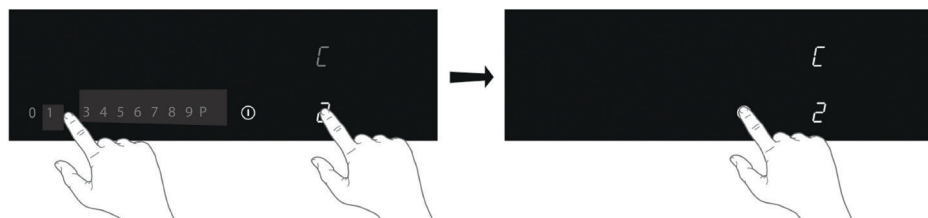


TEHONRAJOITIN

5. Vapauta minuuttilaskurin näppäin.
 - ▷ Takaosan vasemman keittoalueen näytössä vilkkuu "C" vuorotellen numeron "0" kanssa.
 - ▷ Asetusarvo näkyy vasemman etummaisen keittoalueen näytössä.
6. Kosketa taaemman keittoalueen vasemmanpuoleista painiketta ja valitse "8" liukusäätimellä.
 - ▷ Takaosan vasemman keittoalueen näytössä vilkkuu "C" vuorotellen numeron "8" kanssa.



7. Kosketa vasemman etummaisen keittoalueen painiketta ja valitse haluamasi tehorajoitus kohdistimella (katso taulukko).
8. Kosketa sitten On/Off-painiketta ja pidä sitä painettuna, kunnes kaikki näytön osat katoavat.
 - ▷ Liesitaso on nyt valmis käytettäväksi valitun tehonrajoittimen ollessa aktiivinen.



Liukusäätimen asetus	Tehonrajoittimen asetus
0	7400 W
1	6000 W
2	4500 W

HUOLTO

Puhdistus

Ensimmäinen käyttö

- Puhdista ja kuivaa lasipinta kostealla liinalla ennen ensimmäistä käyttöä.
- Kuivaa laite puhdistuksen jälkeen kostealla liinalla välttääksesi kalkin muodostumista.

Päivittäinen puhdistus

- Vaikka ruoan jäämät eivät palaisi lasille, on silti suositeltavaa puhdistaa liesi heti käytön jälkeen.
- Suorita päivittäinen puhdistus kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella.
- Kuivaa talouspaperilla tai kuivalla liinalla.

Pinttyneet tahrat

- Pinttyneet tahrat voidaan poistaa myös miedolla pesuaineella, kuten astianpesuaineella.
- Poista vesitahrat ja kalkkijäämät etikalla.
- Metallijäljistä (jotka johtuvat kattilan liukumisesta) voi olla vaikea päästä eroon. Tätä varten on saatavilla erityisiä puhdistusaineita.
- Poista ruokajäämät, erityisesti sulanut muovi ja sokeri, lasikaapimella.



Älä käytä koskaan hankaavia tuotteita, koska ne jättävät naarmuja, joihin lika ja kalkki voivat kerääntyä. Älä koskaan käytä teräviä esineitä, kuten teräsvillaa tai sieniä.

Suodattimet ja tippakaukalo

Rasvasuodattimet

30 käyttötunnin jälkeen tuulettimen näytössä näkyy vuorotellen "F" ja "G", mikä osoittaa, että rasvasuodatin on puhdistettava.

Ne on puhdistettava kerran kuukaudessa (tai suodattimen saturaatioilmaisimen niin osoittaessa).

Älä käytä aggressiivisia pesuaineita ja puhdista suodatin käsin tai astianpesukoneessa alhaisessa lämpötilassa ja lyhyellä ohjelmalla. Aseta suodattimet astianpesukoneeseen aukko alaspäin, jotta vesi pääsee valumaan pois. Astianpesukoneissa käytetyt pesuaineet himmentävät alumiinia nopeammin. Tämä on normaalia.

Kun olet puhdistanut ja vaihtanut rasvasuodattimet, nollaa suodattimen saturaation ilmaisimen muisti.

HUOLTO

Hiilisuodatin(ainostaan suodatinversiossa)

Suodattimet voidaan regeneroida uunissa, mieluummin kiertoilmatoimintoa käyttämällä.

Lämpötilan tulee olla välillä 150-180 °C, korkeammat lämpötilat voivat vahingoittaa suodatinta.

Suodatin on hyvä asettaa uuniritalle, jota ei ole esilämmitetty ja jättää se sen päälle, kunnes se on jäähtynyt kokonaan.

Suodattimien regenerointia varten vaaditaan noin 2 tuntia. Käyttöiheyden mukaan voidaan vaadita pidempää aikaa.

Regenerointi tulee suorittaa vain hyvin tuuletetuissa ympäristöissä.

Suodattimen pesua ei suositella astianpesukoneessa tai pesuaineella.

ONGELMIEN RATKAISU

**Huomio**

Jos lasipinnassa on halkeamia (myös pieniä), sammuta liesi välittömästi ja irrota se verkkovirrasta. Ota yhteyttä huoltopalveluun.

Jos laite ei toimi kunnolla, se ei aina tarkoita, että se on viallinen. Yritä ratkaista ongelma itse seuraavan taulukon mukaisesti. Voit myös käydä verkkosivuillamme saadaksesi lisätietoja. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.

Oire	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näyttö syttyy, kun liesitaso käynnistetään ensimmäisen kerran.	Tämä on normaali asetus.	Normaali toiminta.
Tuuletin pysyy päällä joitakin minuutteja, liesitason sammuttamisen jälkeen.	Liesitaso jäähtyy.	Normaali toiminta.
Liesitason ensimmäisillä käyttökertoilla voidaan havaita lievä hajua.	Uusi laite lämpenee.	Tämä on normaalia ja häviää muutaman käytön jälkeen. Tuuleta keittiö.
Kattiloista lähtee ääntä keittämisen aikana.	Tämä johtuu liedeltä kattilaan siirtyvästä energiasta.	Korkeilla asteilla tämä on täysin normaalia joidenkin kattiloiden käytössä. Ei vaurioita kattiloita eikä liesitasoa.
Yksi keittoalueista on kytketty päälle, mutta näyttö ilmoittaa u.	Kattila ei sovellu käytettäväksi induktioliedellä tai sen halkaisija on liian pieni.	Käytä soveltuvaa kattilaa.
Yksi keittoalueista lakkaa yhtäkkiä toimimasta ja kuuluu äänimerkki.	Ajastimelle asetettu aika on umpeutunut.	Kosketa ajastimen vasenta tai oikeaa näppäintä hälytyksen poiskytkemiseksi.
Liesitaso ei toimi eikä näytössä näy mitään.	Virtalähde puuttuu viallisen kaapelin tai liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Heti kun liesi käynnistetään, yksi sulakkeista palaa.	Liesitaso on kytketty väärin.	Ota yhteyttä asiantuntevaan asentajaan.
Näyttöön ilmestyy L.	Lapsilukko on kytketty päälle.	Katso luku "Liesitason toiminta / Lapsilukko".
Virhekoodi ER 03 .	Kahta tai useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti.	Älä käytä useampaa kuin yhtä näppäintä kerrallaan.
	Ohjauspaneeli on likainen tai veden peitossa.	Puhdista ohjauspaneeli.

ONGELMIEN RATKAISU

Oire	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Virhekoodi ER21 .	Ylikuumentuminen.	Anna liesitason jäähtyä.
Virhekoodi E2 .	Induktioelementin ylikuumentuminen. On saatettu käyttää tyhjiä kattiloita.	Älä kuumenna tyhjiä kattiloita.
Virhekoodi E3 .	Ei soveltuva kattila.	Käytä soveltuvia kattiloita.
Virhekoodi E8 .	Tuulettimen toimintahäiriö. Tuuletin saattaa olla jumissa.	Poista mahdolliset tukokset ja puhdista tuuletin.
Muut virhekoodit.		Ota yhteyttä huoltopalveluun.

