

A faint, light-colored illustration of a Sirocco ceiling light fixture, showing its diamond-shaped frame and internal components.

Sirocco

DANSK ■ NORSK ■ SVENSKA ■ SUOMI ■ ESPAÑOL ■ ENGLISH

MONTERINGSVEJLEDNING
Installationsvejledning ■ Monteringsanvisning ■ Asennusohjeet
Instrucciones de montaje ■ Mounting instruction

A simple, grey, right-pointing arrow icon.

DA	Brugsvejledning	3
EN	User manual	27
ES	Manual de uso	51
FI	Käyttöohjeet	77
NO	Bruksveiledning	102
SV	Bruksanvisning	126

⚠ ADVARSEL!

LÆS OMHYGGELIGT OG GEM DEN TIL FREMTIDIG REFERENCE!

1.1 Generelt

Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne.

Skade på grund af forkert tilslutning, ukorrekt indbygning eller forkert brug dækkes ikke af garantien.

⚠ VARM OVERFLADE!

Apparatets tilgængelige dele kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på ikke at berøre varmeelementerne. Børn yngre end 8 år skal holdes på sikker afstand eller hele tiden være under opsyn.

⚠ BRANDFARE!

- ADVARSEL: Risiko for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med olie eller fedtstof uden opsyn kan være farligt og medføre brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke brand med vand. Sluk for apparatet og dæk flammerne med f.eks. et låg eller brandtæppe.

BEMÆRK!

FORSIGTIG! Tilberedningen skal ske under opsyn. En kort tilberedning skal overvåges under hele tilberedningen.

⚠ ADVARSEL!

Der må kun benyttes kogepladeafskærmninger, som er designet af kogeapparatets producent eller anbefalet af apparatets producent i brugsanvisningen, eller kogepladeafskærmninger, som er indbygget i selve apparatet. Brug af uegnede afskærmninger kan forårsage ulykker.

- Hvis der er tilladt af have en skuffe under apparatet (se monteringsvejledning) uden en mellemliggende bund, må denne skuffe ikke anvendes til at opbevare letantændelige genstande/materialer. Sørg for nogle centimeters afstand mellem undersiden af kogepladen og indholdet i en skuffe.
- Kogepladen må kun anvendes til tilberedning af mad.
- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug.
- Opvarm ikke lukkede konservesdåser på kogepladen. Der opstår et overtryk, som vil få konservesdåsen til at eksplodere. Du kan blive skadet eller skoldet.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller noget lignende. Hvis apparatet stadig er varmt eller er tændt, der er risiko for brand.
- Brug ikke apparatet som køkkenbord. Apparatet kan utilsigtet blive tændt eller stadig være varmt, hvilket betyder, at genstande kan smelte, blive varme eller blive antændt.
- Apparatet må ikke bruges, hvis temperaturen er under 5 °C.
- Apparatet bør ikke placeres eller bruges udendørs.
- De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt. Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.
- Kabinettet omkring apparatet må ikke åbnes.
- Brug aldrig en damprenser til rengøring af apparatet. Rengør kun apparatet, når det er slukket. Dampen fra en damprenser kan muligvis nå strømførende dele og medføre en kortslutning.
- Den glaskeramiske plade er meget stærk, men den kan gå i stykker. Hvis der for eksempel falder en flaske med krydderi eller en spids genstand ned på pladen, kan den revne.
- Hvis du beslutter at ophøre med at bruge apparatet pga. en defekt, anbefaler vi at du afskærer kablet efter du har

fjernet stikket fra soklen. Medbring det udtjente apparat på din kommunes genbrugsstation.

⚠ ADVARSEL!

Den keramiske glasplade er knækket

- Sluk straks alle brændere og elektriske varmelegemer og afbryd strømmen til apparatet.
- Rør ikke ved apparatets overflade
- Brug ikke apparatet.

⚠ WARNING!

Husstande med børn og personer med særlige behov

Apparatet må bruges af børn over 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring med og viden om produktet, hvis de holdes under opsyn eller har fået vejledning i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

- Opbevar ikke genstande, der kunne interessere børn, i skabet over eller bag apparatet.
- Kogezonerne/brænderne bliver meget varme og er stadig varme efter brug. Hold små børn væk, mens kogezonerne er tændte og lige efter.

1.2 Induktionskogeplade med integreret emhætte

- Læg ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låge, på kogepladens overflade, da de kan blive varme.
- Så snart gryden tages af kogepladen, stopper kogeaktiviteten automatisk. Gør det til en vane at slukke kogezonen eller kogepladen manuelt for at undgå utilsigtet tænding af apparatet.
- Stol ikke kun på gryde-detektoren, men sluk for kogezonen efter brug med knapperne.
- Vær opmærksom på en meget hurtig opvarmningstid, når kogepladen er skruet helt op. Bliv altid i nærheden, hvis en af kogezonerne er skruet helt op.
- Når induktionskogepladen er i brug, skal du holde objekter, der kan påvirkes af magnetiske felter (kreditkort, bankkort,

cd'er/dvd'er, ure og lignende), væk fra pladen. Vi anbefaler, at alle med indopereret pacemaker spørger en hjertespecialist til råds.

- Brug aldrig aluminiumfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket i aluminium på kogepladen. Aluminiumet vill esmelte og gøre uoprettelig skade på enheden.

⚠ ADVARSEL!

Livstruende; fare for forgiftning ved modtræk af forbrændingsgasser!

- Brug aldrig apparatet til at udtrække luft, mens du bruger et
- komfur, som forbruger luft i rummet, medmindre rummet er tilstrækkeligt ventileret. Apparater til madlavning, der forbruger luft i rummet (såsom udstyr, der opvarmer ved brug af gas, olie, træ eller kul, gejsere, varmt vand-apparater) trækker forbrændingsluften ud af rummet og bærer disse gasser udenfor via udløbet (f.eks skorsten). I kombination med et tændt emhætte trækkes luften fra køkkenet og de tilstødende rum. Dette skaber undertryk, hvis der ikke er tilstrækkelig lufttilførsel. Giftige gasser fra skorstenen eller udløbskanalen suges så tilbage til huset/lejligheden.
- Sørg altid for passende ventilation!
- Når emhætten og apparater, der forsynes med energi, der ikke er elektricitet, er i drift samtidigt, må det negative tryk i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokale regler vedrørende udledning af luft skal opfyldes.

⚠ ELEKTRISK STØD!

Undgå risiko for elektrisk stød, og sørg for, at apparatet er slukket, før apparatet rengøres.

- Brug ikke emhætten, hvis fedtfilteret ikke er installeret korrekt!
- For at forhindre, at varmt fedtstof antændes, bør du kun dybstege under konstant opsyn.
- Rengør filtrene i tide.
- Følg instruktionerne i manualen til rensning eller

udskiftning af fedtfiltere og/eller kulfiltere!

⚠ BRANDFARE!

- Fedtaflejringer i metalfedtfilterne kan forårsage brand. Flambér aldrig på en kogeplade, når emhætten er tændt. De høje flammer kan forårsage brand. Brug altid emhætten med metalfedtfilteret. Rengør fedtfilteret regelmæssigt.
- Overophedet fedt eller olie kan starte en brand. Overvåg altid opvarmning af fedt og olie. Sluk aldrig ild med vand; brug altid et brandtæppe, et låg eller en tallerken.

2. SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ ADVARSEL!

Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.

Hvis sikkerhedsinstruktionerne og advarslerne ikke følges, kan producenten ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader.

- Dette apparat må kun tilsluttes af en autoriseret installatør.
- Før installation skal du sikre dig, at de lokale forsyningsforhold (spænding, frekvens, gassens art og gstryk) og justeringen af apparatet er kompatible.
- Spænding, frekvens, effekt, gastype og det land, som apparatet er designet til, er anført på apparatets typeskilt.
- Kontroller apparatet for transportskader. Tilslut ikke et beskadiget apparat.
- Væggene og bordpladen omkring apparatet skal være varmebestandige op til mindst 105 °C.
- Bordpladen, som kogepladen monteres i, skal være flad.
- Emhætter og andre apparater, der suger kogedampe ud, kan påvirke sikker drift af apparater, der brænder gas eller andet brændstof (inklusive dem i andre rum) pga. tilbagestrømning af forbrændingsgasser. Disse gasser kan potentielt føre til kulilteforgiftning. Efter montering af emhætte eller anden dampudsugning skal driften af apparater med røggasudsugning testes af en kompetent person for at sikre, at forbrændingsgasserne ikke strømmer tilbage.

2.2 Elektrisk tilslutning

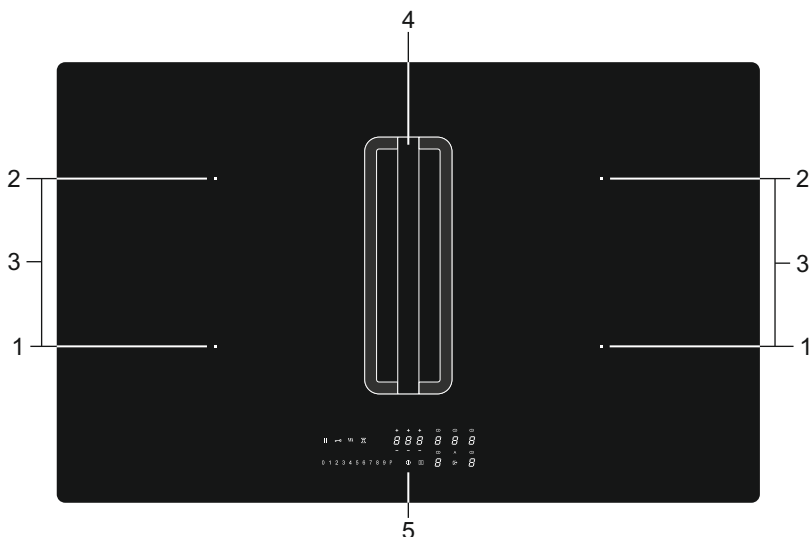
⚠ ELEKTRISK STØD!

Dette apparat skal være forbundet til jord.

- Den elektriske tilslutning skal overholde nationale og lokale regler.
- For klasse I-apparater skal du kontrollere, at dit hjemms elektriske system har den korrekte jordforbindelse.
- Stikkontakten og stikket skal altid være tilgængelige.
- Hvis et stationært apparat ikke er udstyret med en ledning og et stik, eller med andre midler til afbrydelse af forsyningsnettet med en kontaktskilte i alle poler, skal du sørge for fuld afbrydelse under overspændingskategori III-forhold, midlerne til frakobling skal være indbygget i det faste ledningsnet i overensstemmelse med ledningsreglerne. Dette gælder også for apparater med netledning og stik, når stikket ikke er tilgængeligt efter installation af apparatet. Anvendelse af en omnipolær afbryder med en kontaktskilte på mindst 3 mm monteret i det faste ledningsnet vil opfylde dette krav.
- Forsyningsledningen skal hænge frit og må ikke føres gennem en skuffe.
- Til tilslutning skal du bruge et godkendt kabel med de korrekte kabeldiameter, der passer til tilslutningen. Kabelhuset skal være lavet af gummi (helst af typen H05V2V2 eller H07V2V2).
- Før du tilslutter apparatet, skal du sørge for, at den spænding, der er angivet på mærkepladen, stemmer overens med spændingen i dit lysnet.

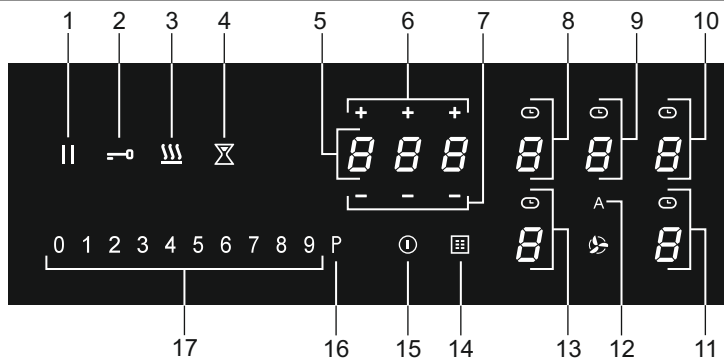
- Tilslutningen bør tilpasses til strøm og sikringer.
- Apparatet bør ikke tilsluttes lysnettet med en multi-stik adapter eller en forlængerledning, da sikker brug af udstyret ikke kan garanteres.
- Efter installationen skal de elektriske strømførende dele og isolerede dele beskyttes mod kontakt.
- **⚠ ADVARSEL!** Undladelse af at bruge skruer eller fastgørelsesanordninger til installation som beskrevet i installationsvejledningen kan resultere i elektrisk stød.

3. BESKRIVELSE



1. Kogezone foran 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kogezone bag 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Tilsluttede kogezoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Emhætte
5. Kontrolpanel

4. KONTROLPANEL



1. Pausetast
2. Låsetast
3. Hold varm-tast
4. Minuturs-tast
5. Timerdisplay
6. Plus-tast til timer
7. Minus-tast til timer
8. Kogezonetast bagest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
9. Emhættetast (display for emhætteenhed) og timersymbol
10. Kogezonetast bagest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
11. Kogezonetast forrest til højre (kogezonedisplay) og timersymbol
12. Tasten 'Automatisk udsugningstilstand'
Som standard er den automatiske tilstand aktiv. Når der vælges en kogezone, og der er indstillet et effektniveau (>2), tændes emhætten automatisk og indstiller det nødvendige udsugningsniveau.
13. Kogezonetast forrest til venstre (kogezonedisplay) og timersymbol
14. Fedtfiltersymbol
15. Tænd/sluk-tast
16. Boost-tast til en kogezone og til udsugningen
17. Skyderegulering (fra position 0 til position 9) til:
indstilling af en værdi for en kogezone og for udsugningen

5. INDIKATIONER I DISPLAYET

Kogezone-display



Effektniveau: 1 = lavt niveau / 9 = højt niveau.



Boost-niveau aktivt.



Ingen (egnet) gryde på kogezone (symbol for registrering af gryde).



Restvarmeindikator: Kogepladen har en restvarmeindikator for hver kogezone, der viser, hvilke kogezone der er varme, efter at kogezone er slukket. Selvom kogezone er slukket, forbliver indikatoren tændt, så længe kogezone er varm! Undgå at røre ved disse kogezone, når denne indikator lyser.

Fare! Risiko for forbrændinger.



Børnesikringen er aktiveret.



Den automatiske opvarmningsfunktion er aktiv.



Hold varm-funktionen er aktiv.



Pausefunktionen er aktiv.



Tilsluttede Bridge Induction zoner er aktive.

Display for udsugningsenhed



Niveau for udsugningshastighed: 1 = lavt niveau / 8 = højt niveau.



Boost-niveau aktivt.



Indikator for lugtfiltermætning.

Timerdisplay



Timeren er ikke blevet indstillet.



Timeren er blevet indstillet (1 time og 25 minutter).

6. SIKKERHED

⚠ Læs sikkerhedsinstruktionerne før brug.

6.1 Temperatursikkerhed

Kogepladen er udstyret med en køleventilator, som køler de elektroniske komponenter under madlavningen. Ventilatoren kan køre i et stykke tid, selv efter endt madlavning.

Induktionskogepladen er også udstyret med en beskyttelse mod overophedning, som beskytter de elektroniske komponenter mod skader. Beskyttelsen fungerer på flere måder. Når kogezonetemperaturen bliver meget høj, reduceres tilberedningseffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, fortsætter kogezonens effekt med at falde, indtil sikkerhedsmekanismen slukker helt for kogezone. Når kogepladen er kølet af, vil dens samlede effekt være tilgængelig igen.

6.2 Begrænsning af tændt tid

⚠ Begrænsning af tilberedningstid er en sikkerhedsfunktion på kogeapparatet. Den vil reagere, hvis du glemmer at slukke for kogepladen. Afhængig af den indstillede effekt begrænses tilberedningstiden på følgende måde:

Strømniveau	Maksimal driftstid (i timer, minutter)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (skifter derefter tilbage til niveau 9)

6.3 Strømstyring

To kogezone, hvor den ene er foran den anden, påvirker hinanden. Når begge disse kogezone er tændt på samme tid, deles strømmen automatisk mellem dem. Når boost-funktionen er valgt, indstilles den anden kogezone til en noget lavere indstilling. Hvis en kogezone er indstillet til Boost, og du vil indstille den anden til indstilling 9, vil kogezone med Boost automatisk gå til en lavere indstilling. Den automatiske opvarmningsfunktion deaktiveres.

7. FØR DU BRUGER APPARATET FØRSTE GANG

7.1 Betjening af berøringstasterne og glideknapperne

Placer fingerspidsen fladt på betjeningspanelet for at opnå de bedste resultater. Berøringssensorerne reagerer kun på det lette tryk af en fingerspids. Betjen ikke kontrolpanelet med andre genstande.

7.2 Lyde ved induktion

En tikkende lyd

Denne lyd kan være forårsaget af en lavere indstilling af effektniveau eller af den automatiske grydere registrering.

Gryder laver lyde

Pander kan lave noget støj under tilberedningen. Dette er forårsaget af den energi, der strømmer fra kogepladen til panden.

Ved høje indstillinger er dette helt normalt for nogle pander. Det vil ikke beskadige hverken pander eller kogepladen.

Ventilatoren laver lyde

For at øge elektronikens levetid og ydeevne er apparatet udstyret med ventilatorer. Under kraftig brug af apparatet aktiveres ventilatoren til at køle apparatet af, og du vil høre en summende lyd. Ventilatoren kører stadig, i flere minutter efter at kogepladen er slukket.

7.3 Gryder til induktionskogeplader

Gryder til en induktionskogeplade skal være af en bestemt kvalitet.

Gryder, som har været brugt på en gaskogeplade, kan ikke længere bruges på en induktionskogeplade.

Brug kun gryder, der er beregnet til el- og induktionskogeplader med:

- en tyk bund på minimum 2,25 mm;
- en flad bund.

⚠ Vær forsigtig med emaljerede gryder af tyndt pladestål! Emaljen kan flage (emaljen løsner fra stålet), hvis du tænder kogepladen ved en høj indstilling, når gryden er (for) tør. Grydens bund kan slå sig – for eksempel: På grund af overophedning.

⚠ Brug ikke gryder med en krum bund. En bund, der buer udad eller indad, kan sætte overophedningssikringen ud af funktion og medføre, at apparatet overophedes. Glaspladen kan revne, og grydebunden kan smelte. Skade på grund af brug af uegnede gryder eller tørkogning dækkes ikke af garantien.

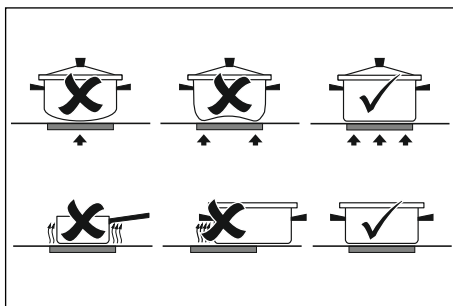
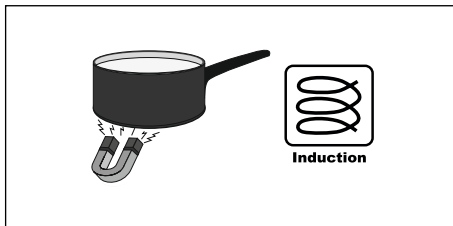
Kogegrejdiameter

Mindste grydediameter pr. zone er som følger:

- Ø 160 mm: minimum grydediameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minimum grydediameter 110 mm.
- Bridge Induction zone: mindste grydediameter 110 mm.

Du opnår de bedste resultater ved at bruge en gryde eller pander med samme diameter som zonen. Hvis en gryde er for lille, fungerer zonen ikke.

En gryde, der anvendes på tilsluttede Bridge Induction kogezone, skal have en diameter på mindst 230 mm.



7.4 Registrering af gryde

- Gryderegistreringssystemet registrerer automatisk, når der sættes en gryde eller pander på en kogezone. Displayet for denne kogezone lyser mere intenst, og prikken holder op med at blinke.
- Hvis kogepladen ikke registrerer en (jernholdig) gryde, når der er blevet sat en gryde på en kogezone, blinker gryderegistreringssymbolet i displayet. Efter 20 sekunder slukkes kogezone.

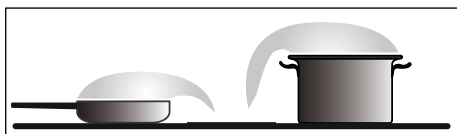
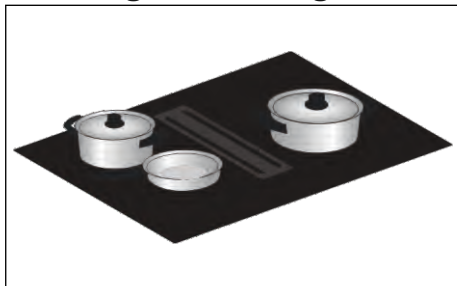
7.5 Tilberedningsniveauer

Kogezonerne har 9 niveauer og et 'boost'-niveau (P). Indstil tilberedningsniveauet ved at røre ved og skubbe skydekontrollen. Ved at skubbe skydekontrollen ændres tilberedningsindstillingen. Ved at flytte til højre øges niveauet, og ved at flytte til venstre mindskes niveauet. Når du flytter fingeren væk fra skydekontrollen, begynder kogezone på det indstillede niveau.

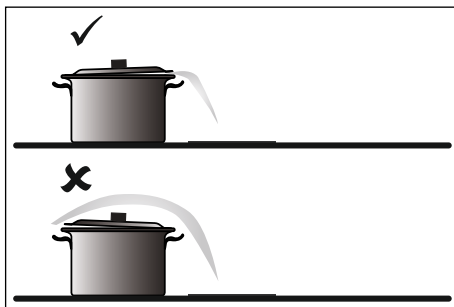
Boost-funktion

- Du kan bruge 'boost'-funktionen til at lave mad på højeste tilberedningsniveau i en kort periode (maks. 5 minutter). Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til indstilling 9.
- Boost-funktionen er ikke tilgængelig, når Bridge Induction kogezone er tilsluttet!

7.6 Brug af randsuget



Tilbered helst med låg på gryden. Det nedbringer madlavningslugten og energiforbruget. Anbring eventuelt låget på gryden i en vinkel, så åbningen vender mod udsugningssiden. Det sikrer optimal udsugning.



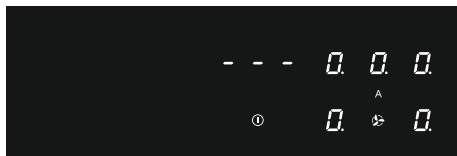
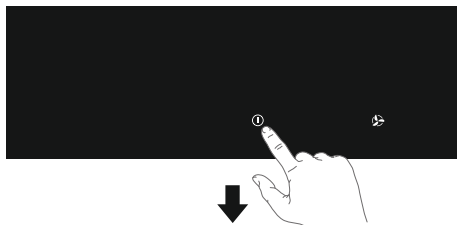
8. BETJENING AF KOGEPLADEN

⚠ Læs kapitlet 'Før første brug' meget omhyggeligt, før du begynder at lave mad. Det forhindrer forkert brug af kogepladen.

8.1 Start med at forberede

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydsignal.

- Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.
- Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.



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

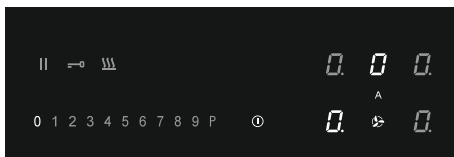
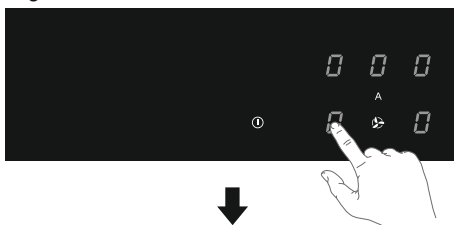
2. Anbring en passende gryde på kogepladen.

- Kogezonen registrerer automatisk gryden, displayet for kogepladen lyser mere intenst,

og prikken holder op med at blinke.

Så længe prikken ikke blinker, er kogezonen valgt, og effektniveauet kan indstilles.

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

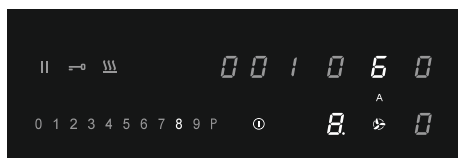
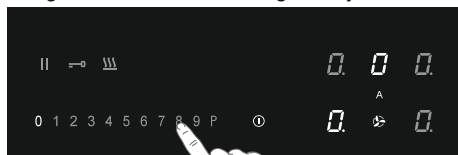


4. Inden for 10 sekunder skal du indstille effektniveauet ved at trykke på skydekontrollen.

- Kogezonen starter på det niveau, der er indstillet.
- Udsugningsenheden tændes automatisk fra position 3. Udsugningsenheden kan tændes manuelt i position 1 og 2.
- Udsugningsenheden tænder automatisk med den nødvendige udsugningshastighed. Som

standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv.

- Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.
- Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at deaktivere automatisk udsugningstilstand. Udsugningen kan nu indstilles manuelt, hvis det ønskes. Se 'Betjening af udsugningsmodulet'.
- Efter 10 sekunder slukkes skydekontrollen, og tælleren for tilberedningstid skjules.



8.2 Boost

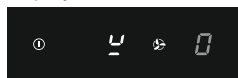
Du kan bruge boost-funktionen til at lave mad i maks. 5 minutter ved højeste tilberedningsniveau. Du kan bruge boost-funktionen til maksimalt to kogezone ved siden af hinanden på samme tid.

1. Tryk på effektniveau P for at vælge boost-funktionen.
 - 'P' vises på displayet.
 - Efter den maksimale boost-tid vil effekten blive reduceret til effektniveau 9.

8.3

Gryderegistreringssymbol

Når symbolet til registrering af gryder vises i displayet:



- du har ikke placeret en gryde på den korrekte kogezone;
- den gryde, du bruger, er ikke egnet til induktionstilberedning;
- gryden er for lille eller ikke korrekt centreret på kogezone. Kogezone fungerer ikke, medmindre der er

en passende gryde på kogezone.

8.4 Afslut tilberedningen

1. Indstil effektniveauet til '0' for at slukke for kogezone.
2. Sluk for induktionskogepladen ved at trykke på tænd/sluk-tasten.

⚠ Symbolet **H** vises i displayet på den kogezone, der er for varm til at røre ved. Symbolet forsvinder, når overfladen er kølet ned til en sikker temperatur. Den kan også bruges som en energibesparende funktion. Hvis du vil opvarme andre gryder, skal du bruge den kogezone, der stadig er varm.

8.5 Tænd for den automatiske opvarmningsfunktion

Denne funktion indstiller kogezone på det højeste niveau for hurtigt at bringe gryden op på den ønskede temperatur. Efter et givet tidsinterval vender effektniveauet tilbage til det etablerede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effektniveau 1 til 8.

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

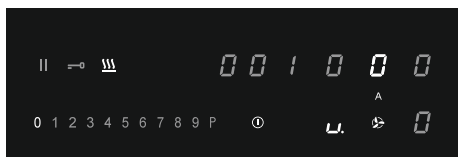
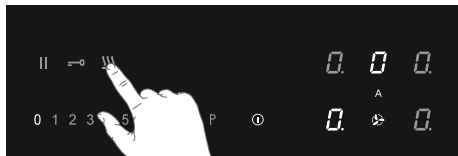
1. Tænd for kogepladen, og vælg den ønskede kogezone.
2. Tryk på og hold skydekontrollen nede i mindst 3 sekunder på det ønskede niveau (fra 1 til 8).
 - Et 'A' vises i displayet skiftevis med det valgte effektniveau. Når den automatiske opvarmningstid er udløbet, skifter kogezone automatisk til det valgte niveau, som vises permanent på displayet.
3. For at stoppe den automatiske opvarmningsfunktion skal du vælge kogezone og trykke på skydekontrollen.

8.6 Tænd for hold varm-funktionen

1. Tænd for kogepladen, og sæt en passende gryde på en kogezone.

2. Tryk på kogezonetasten for den ønskede kogezone.

- '0' for den valgte kogezone lyser tydeligt op, og der lyder et enkelt bip.
3. Tryk på hold varm-tasten.
- Hold varm-symbolet 'u' vises i displayet. Hold varm-funktionen er valgt.



4. Indstil effektniveauet til '0', eller tryk på hold varm-tasten for at deaktivere hold varm-funktionen.

8.7 Forbindelse af Bridge induktionskogezoneerne

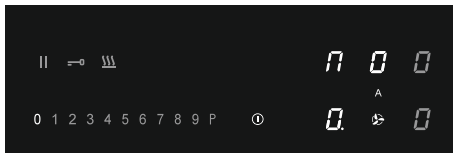
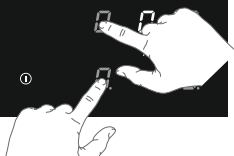
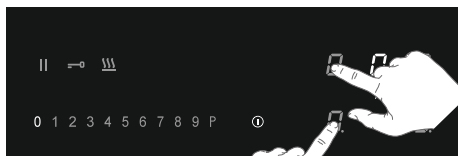
To Bridge Induction kogezoneer kan forbindes med hinanden. Det skaber én stor zone, der for eksempel kan bruges med en grillplade eller en fiskepande på samme effektniveau. Gryden skal være stor nok til at dække midten af den forreste og bageste kogezone (mindst 23 cm).

Forbindelse af Bridge-induktionskogezoneer

1. Tænd for kogepladen.

2. Tryk samtidigt på tasterne for kogezoneen i venstre side.

- Det bageste kogezone-display viser et forbindelsessymbol, der angiver, at de to kogezoneer er forbundet.



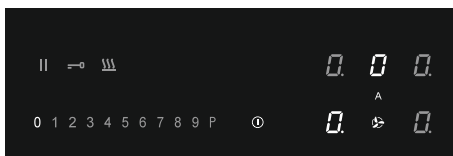
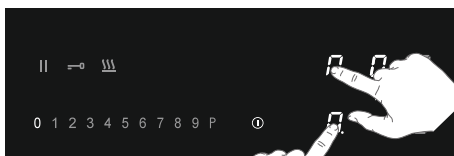
3. Indstil effektniveauet ved at trykke på skydekontrollen.

- Det forreste kogezone-display viser effektniveauet.

Frakobling af Bridge-induktionskogezoneer

1. Tryk på kogezonetasterne for de forbundne kogezoneer på samme tid.

- Forbindelsessymbolet forsvinder på det bageste kogezone-display.

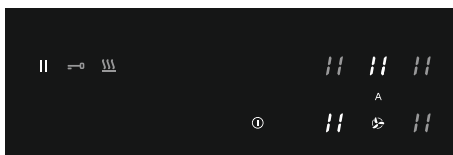
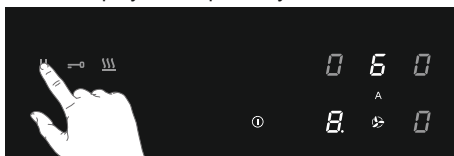


8.8 Sæt tilberedningen på pause

Denne funktion stopper tilberedningsaktiviteten midlertidigt (maks. 10 minutter). Timere sættes også på pause.

1. Tryk på pausetasten i mindst 1 sekund.

- Alle displays viser pausesymbolet.



2. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke på pausetasten i mindst 1 sekund, indtil den blinker.
3. Tryk på en anden vilkårlig tast inden for 10 sekunder, hvorefter tilberedningsprocessen fortsætter.
 - Kogepladen slukker automatisk efter 10 minutter, hvis pausefunktionen ikke slukkes i mellemtiden.

Gendannelsesfunktion

Hvis kogepladen ved et uheld blev slukket med tænd/sluk-tasten, kan alle indstillinger gendannes ved hjælp af genkaldsfunktionen.

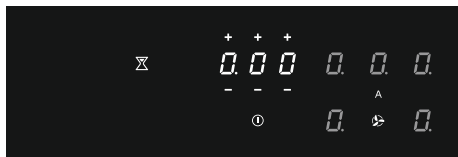
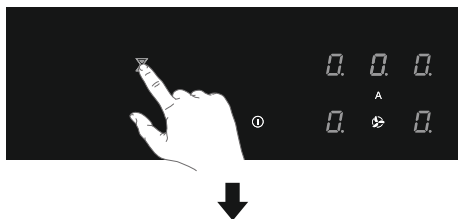
1. Tryk på tænd/sluk-tasten igen inden for 5 sekunder.
 - Pausetasten blinker.
2. Tryk på pausetasten inden for 6 sekunder.
 - De tidligere indstillinger er aktive igen.

8.9 Brug af minuturet

Minuturet er ikke knyttet til en kogezone. Minuturet slukker ikke for en kogezone. Kogepladen er tændt, og der er ikke indstillet noget effektniveau for nogen kogezone.

1. Tryk på minuturstasten for at tænde minuturet.

- Timerdisplayet viser '0,00'.



2. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).
 - Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.
 - Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen.
 - Timerdisplayet viser den resterende tid.
 - De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
 - Timeren blinker, og alarmen bipper, når den

indstillede tid er gået.

3. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.
 - Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.

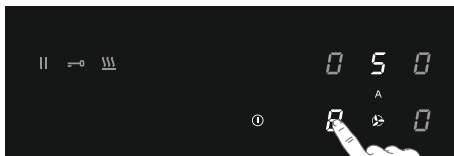
Tryk på timerdisplayet, og tryk derefter på tasten '-' for at indstille tiden til '0.00' og slukke minuturet, før tiden er gået.

8.10 Brug af tilberedningstimeren

Tilberedningstimeren er knyttet til en kogezone. Når den indstillede tid er udløbet, slukkes kogezone automatisk.

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

1. Tryk på kogezone-tasten for den ønskede kogezone.
2. Tryk på timerdisplayet.
 - Timersymbolet for den aktive tilberedningstimer lyser klart.



3. Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede tid (fra 1 minut til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre position på timerdisplayet viser timerne, de andre positioner minutterne.
- Når tiden er indstillet, begynder den at tælle ned, og timersymbolet blinker langsomt.
- Timerdisplayet viser den resterende tid.
- De sidste 10 minutter vises i minutter og sekunder.
- Den valgte kogezone slukkes automatisk, når den indstillede tid er udløbet.
- Timeren blinker, og alarmen bipper, når den indstillede tid er gået.
- 4. Tryk på timerdisplayet for at stoppe alarmen.
 - Alarmen stopper automatisk efter 2 minutter.

Alle kogezone kan have en tilberedningstimer, der er indstillet. Displayet viser altid tiden for kogezone med den korteste resterende tid.

Ændring af den forudindstillede tilberedningstid

Tilberedningstiden kan ændres når som helst under driften.

1. Tryk på den relevante kogezone-tast.
2. Tryk på timerdisplayet.
3. Brug tasten '+' eller '-' til at ændre tiden.

Kontrol af den resterende tilberedningstid

1. Tryk på kogezone-tasten for at vælge den zone, som du vil se den resterende tid for.

- En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.
- Timeren viser den resterende tid for den valgte kogezone.
- Under de sidste 10 minutters nedtælling vises den resterende tid i minutter og sekunder.

Slukning af tilberedningstimeren

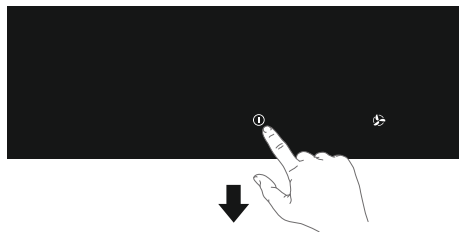
Hvis du vil slukke for tilberedningstimeren, før den forudindstillede tid er udløbet:

1. Tryk på kogezone-tasten for at vælge den zone, som du vil slukke tilberedningstimeren for.
- En zone, der er knyttet til tilberedningstimeren, identificeres med et blinkende timersymbol over kogezonens display.
2. Tryk på tasten/tasterne '-' for at indstille tiden til '0.00'.
- Timersymbolet lyser ikke længere klart.

8.11 Børnesikring

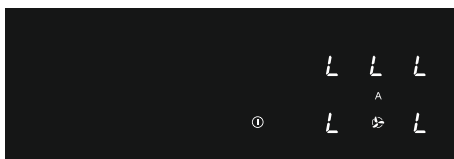
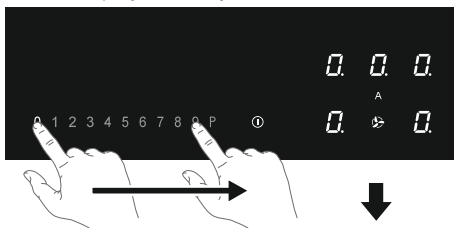
For at aktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på og hold en af tasterne til kogezone nede i 3 sekunder.



3. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs skydekontrollen.

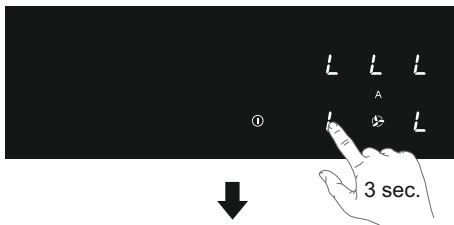
- Alle displays viser symbolet 'L'.



Kogepladen er nu låst. Den forhindrer utilsigtet tænding. Efter 20 sekunder slukkes kogepladen automatisk.

For at deaktivere børnesikringen skal de beskrevne trin udføres inden for 10 sekunder.

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



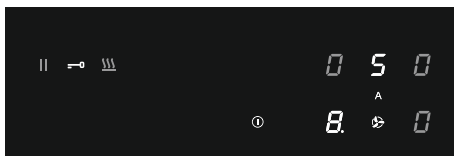


8.12 Låsefunktion til hurtig rengøring under madlavning

1. Tryk på låsetasten.

- Låsetasten lyser klart. Kogepladens indstillinger er låst, så den kan rengøres hurtigt.

2. Tryk på låsetasten igen efter den hurtige rengøring for at slukke for funktionen.



9. BETJENING AF UDSUGNINGSMODULET

⚠ Som standard er den automatiske udsugningstilstand aktiv. Tasteren lyser mere intenst. I automatisk udsugningstilstand tilpasser udsugningsniveauet sig automatisk til brugen af kogezoneerne.

Hvis kogepladen er slukket og stadig er varm (symbolet H er synligt), vil udsugningsenheden køre i opfølgningstilstand i yderligere 15 minutter.

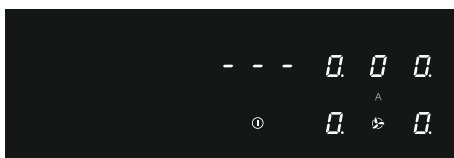
9.1 Sluk for automatisk udsugning

1. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydssignal.

- Alle displays lyser; induktionskogepladen er i standbytilstand.
- Kogezonerne og udsugningsenheden har effektniveau nul.

2. Tryk på tasteren 'Automatisk udsugningstilstand'.

- Tasteren 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart; den automatiske udsugning er slået fra.

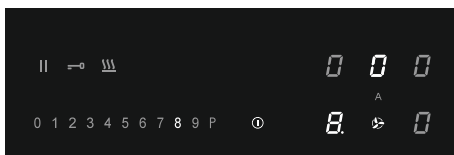
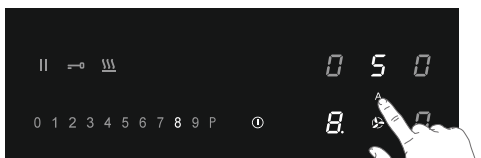


9.2 Sluk for den automatiske udsugning under madlavning

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

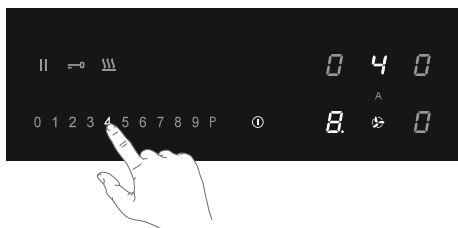
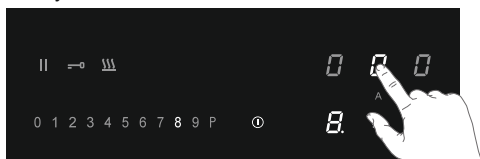
1. Tryk på tasteren 'Automatisk udsugningstilstand'.

- Tasteren 'Automatisk udsugningstilstand' lyser nu mindre klart. Udsugningsenheden kan nu indstilles manuelt.



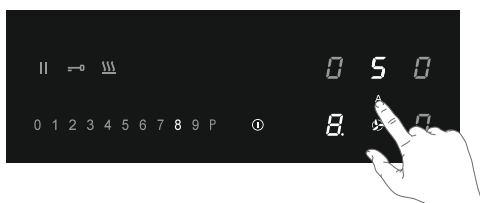
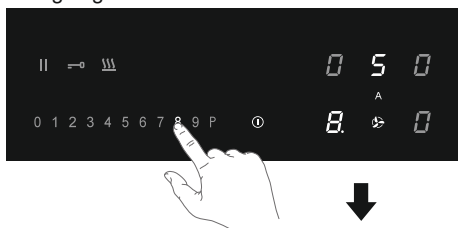
9.3 Tænd udsugningsenheden manuelt

1. Tryk på udsugningstasten.
 - Displayet for udsugningsenheden lyser.
2. Indstil udsugningens hastighedsniveau inden for 3 sekunder ved at røre ved skydekontrollen (1 til 9).
 - Udsugningsenheden tændes med den indstillede udsugningshastighed.
 - Indstil et højere eller lavere niveau med skydekontrollen.

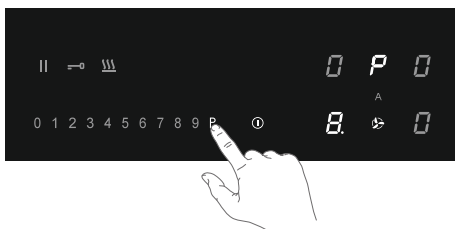
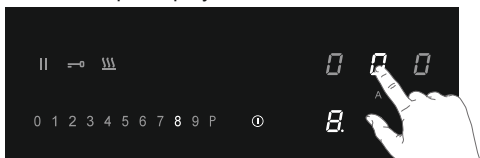


9.4 Boost

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand' for at slukke for automatisk udsugningstilstand.



3. Tryk på udsugningstasten.
 - Displayet for udsugningsenheden lyser.
4. Tryk på niveau P for at vælge boost'.
 - Udsugningsenheden tændes ved hastighedsniveau P (boost).
 - 'P' vises på displayet.

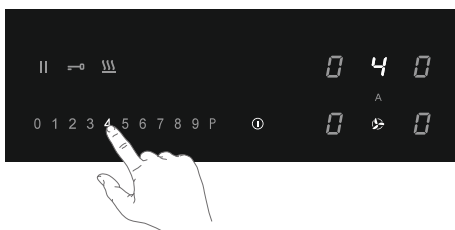
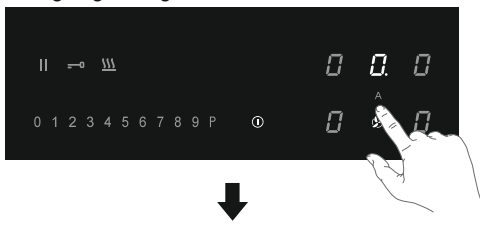


9.5 Indstil et antal minutters forsinkelse

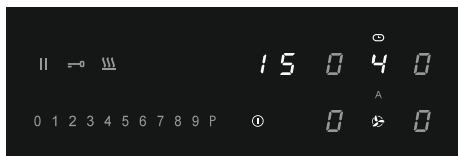
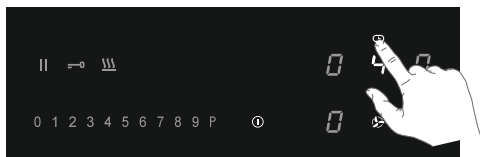
Brug denne funktion til at slukke for udsugningsenheden med en forsinkelse på nogle minutter.

⚠ Den automatiske udsugningstilstand skal være slået fra.

1. Tænd for kogepladen.
2. Tryk på udsugningstasten, og indstil et udsugningshastighedsniveau.



- Tryk på timerdisplayet.
 - Timersymbolet for udsugningsenheden lyser klart.
- Brug tasten '+' eller '-' til at indstille den ønskede forsinkelsestid.
 - Nedtællingen starter automatisk.
 - Udsugningsenheden slukker efter det indstillede tidspunkt.



9.6 Mætning af fedtfilteret



Efter 100 driftstimer lyser fedtfilterssymbolet. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af fedtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre'). Indikatoren for fedtfiltermætning er altid aktiveret.

9.7 Mætning af lugtfilteret

Som standard deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning (når udsugningen kører i kanaltilstand).

Aktivér indikatoren for lugtfiltermætning, hvis udsugningsenheden er installeret som recirkulationsanvendelse.

Efter 200 driftstimer vises et blinkende 'C' på udsugningsenhedens display. Det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret.

Aktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

- Tryk på udsugningstasten.
- Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.
 - Lugtfiltersymbolet 'C' lyser intenst i 1 sekund.
 - Nu lyser symbolet 'C' på displayet, når det er nødvendigt at foretage vedligeholdelse af lugtfilteret.

Deaktivering af indikatoren for lugtfiltermætning

- Tryk på udsugningstasten.
- Tryk igen på udsugningstasten, og hold den nede i 5 sekunder.
 - Lugtfiltersymbolet 'C' blinker to gange.

9.8 Nulstil hukommelsen for indikatoren for filtermætning

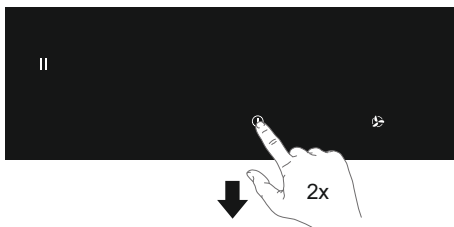
Nulstil hukommelsen efter udskiftning af fedtfilteret og/eller lugtfilteret.

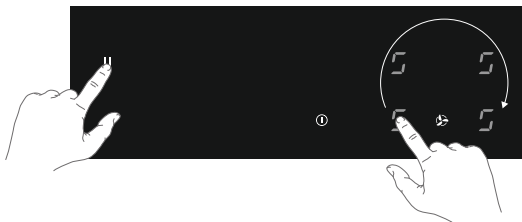
- Tænd for kogepladen.
- Tryk på tasten 'Automatisk udsugningstilstand', og hold den nede i 5 sekunder.
 - Fedtfiltersymbolet eller lugtfiltersymbolet slukkes, og hukommelsen begynder at tælle igen.

10. BRUGERMENU

Brugermenuen gør det muligt for brugeren at indstille signalerne på kogepladen efter behov. Dette gælder både lyd (tone og lydstyrke) og visuelle signaler.

- Tryk på tænd/sluk-tasten to gange inden for tre sekunder.
 - Pausetasten blinker.
- Tryk på pausetasten, og hold den nede.
- Tryk derefter på hver kogezone-tast i urets retning (start med kogezone-tasten forrest til venstre).

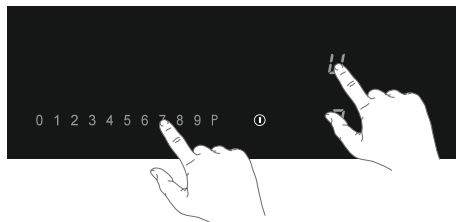
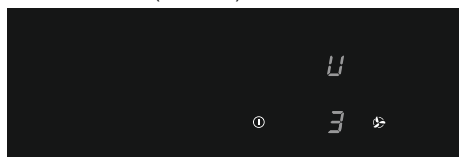




4. Slip pausetasten.

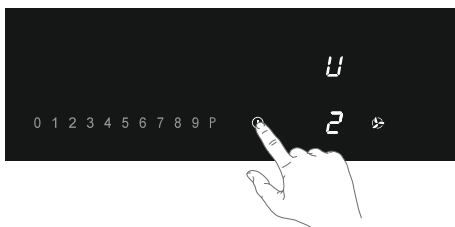
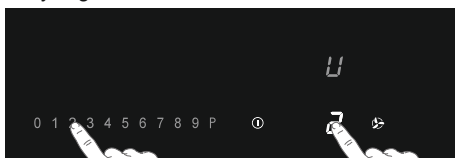
- 'U' blinker skiftevis med et tal mellem '0' på kogezonens display bagest til venstre.
- Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.

5. Tryk på kogezonetasten bagest til venstre, og vælg det korrekte nummer på menukoden (se tabel).



6. Tryk på kogezonetasten forrest til venstre, og vælg den korrekte værdi (se tabel).

7. Bekræftelse Indstillingen. Tryk på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil du hører et lydssignal.



Menukode	Beskrivelse	Konfigurationsværdi
U2	Lydstyrketastlyd	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lydstyrkealarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Display for belysningsniveau	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtællingsanimation (til eller fra)	0 - 1
U6	Gryderegistrering (til eller fra)	0 - 1
U7	Timer til nedtælling af lydssignal	0 - 1 - 2

11. EFFEKTBEGRÆNSER

⚠ Indstilling af effektbegrænseren må kun udføres af en autoriseret og kvalificeret installatør. Læs sikkerhedsforskrifterne og installationsvejledningen omhyggeligt.

Kogepladen er udstyret med en effektbegrænser. Hvis den samlede mængde strøm til betjening af kogezone overstiger den maksimalt tilgængelige mængde strøm,

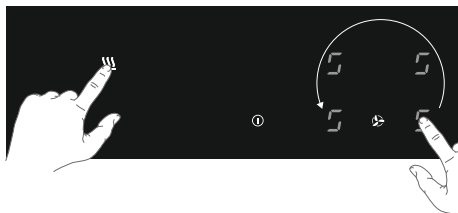
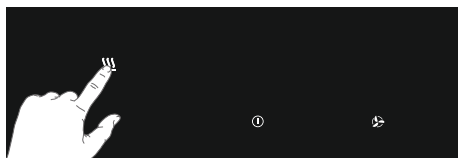
reduceres effekten automatisk. Displayet for den kogezone, der reduceres i effekt, blinker først. Niveaueffekten reduceres derefter automatisk til den højst tilgængelige effekt.

- Begrænseren er indstillet til 7400W fra fabrikken, men det kan ændres til 2800W, 3500W eller 4500W.

Konfiguration af effektbegrænser

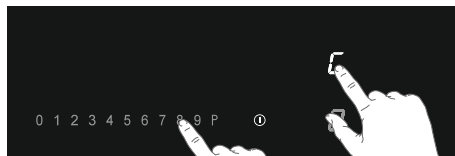
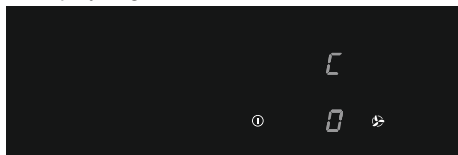
Sørg for, at der ikke er gryder eller pander på kogepladen, før du starter.

1. Tag apparatet ud af hovedstrømforsyningen ved at tage stikket ud af stikkontakten, fjern sikringen eller slukke for strømafbryderen.
2. Tilslut apparatet til strømforsyningen igen.
 - Hold varm-tasten blinker.
- **Udfør følgende trin inden for 2 minutter efter, at kogepladen er tilsluttet strømforsyningen igen.**
- **Sørg for, at alle kogezoner er slukket.**
3. Tryk på hold varm-tasten, og hold den nede.
4. Tryk derefter på hver kogezonetast modsat urets retning (start med kogezonetasten forrest til højre).



5. Slip hold varm-tasten.

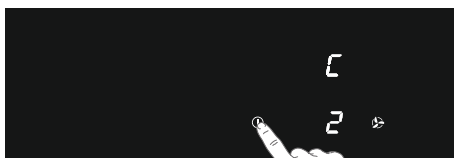
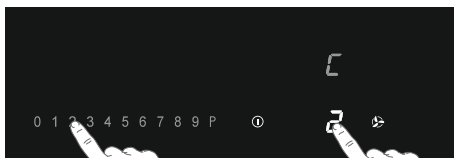
- 'C' blinker skiftevis med '0' på kogezonens display bagest til venstre.
 - Konfigurationsværdien vises på kogezonens display foran til venstre.
6. Tryk på kogezonetasten bagest til venstre, og vælg '8' ved hjælp af skydekontrollen.
 - 'C' blinker skiftevis med '8' på kogezonens display bagest til venstre.



7. Tryk på kogezonetasten forrest til venstre, og vælg den ønskede effektbegrænsning med skydekontrollen (se tabel).

8. Tryk derefter på tænd/sluk-tasten, og hold den nede, indtil alle displaysegmenter forsvinder.

- Kogepladen er nu klar til brug med den valgte effektbegrænser aktiv.



Indstilling af skydekontrollen	Indstilling af effektbegrænseren
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

12.1 Rengøring

Daglig rengøring

- Selvom noget er kogt over, kan det ikke brænde fast, men det anbefales at rengøre kogepladen straks efter brug.
- Til den daglige rengøring er det bedst at bruge et mildt rengøringsmiddel og en fugtig klud.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.

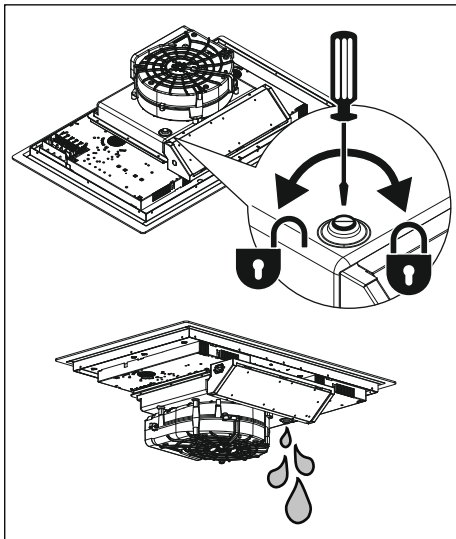
Genstridige pletter

- Hårdnakkede pletter kan også fjernes med mildt rengøringsmiddel, for eksempel opvaskemiddel.
- Vandringe og kalkrester fjernes med rengøringseddike.
- Metalspor (opstår når gryder skubbes hen over pladen) er ofte vanskelige at fjerne. Der kan bruges særlige midler til dette.
- Overkogte madrester fjernes med en glasskraber. Smeltet plastik og sukker fjernes også bedst med en glasskraber.

⚠ Brug aldrig skuremidler. De laver ridser, hvor der kan samle sig kalk og snavs. Brug ikke skarpe genstande, for eksempel ståluld og skuresvampe.

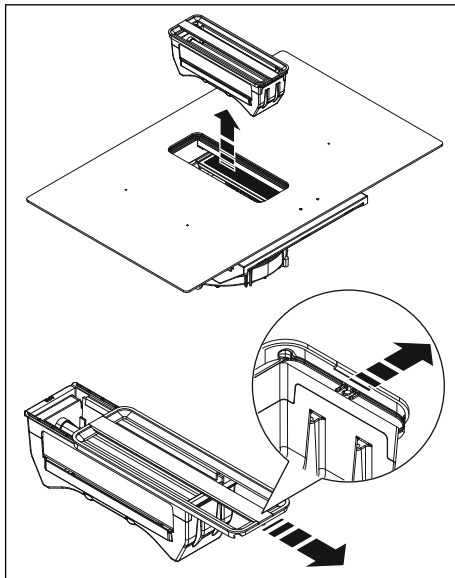
12.2 Vandbeholder

Det anbefales at kontrollere og tømme vandopsamleren hver anden uge.

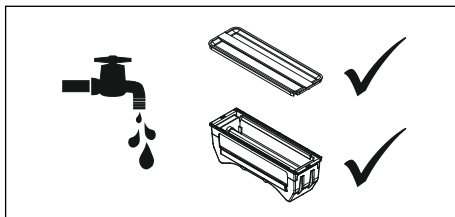


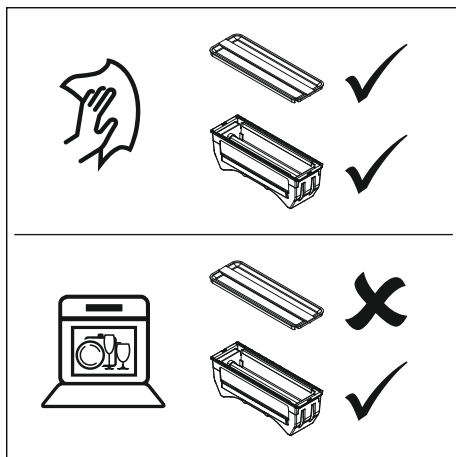
12.3 Rengøring af gitter og filtre

1. Fjern gitteret med filteret fra udsugningsindtaget.
2. Skub forsigtigt fedtfilteret af gitteret.



- Rengør gitteret med varmt vand og neutral sæbe uden at bruge slibesvampe (brug ikke rengøringsmidler!). Støbejernsristen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Rengør fedtfilteret, når det er i brug, mindst en gang om ugen (eller når systemet til angivelse af filtermætning angiver, at det er nødvendigt). Dette vil opretholde en god ydeevne af udsugningen og forhindre en potentiel brandfare forårsaget af for stor ophobning af fedt.
- Rengør fedtfilteret med milde rengøringsmidler, helst i hånden eller i opvaskemaskinen, som skal indstilles til en lav temperatur og en kort cyklus.





Lugtfiler (brug recirkulation)

⚠ ADVARSEL!

Filteret kan eller kan ikke regenereres afhængigt af typen. Se den folder, der fulgte med filteret.

13. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Bemærker man en revne i glaspladen (uanset hvor lille), skal man straks slukke for kogepladen og afbryde strømforsyningen (tag stikket ud af stikkontakten). Kontakt derefter serviceafdelingen.

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg hjemmeside for yderligere oplysninger.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Displayet lyser, når kogepladen aktiveres første gang.	Dette er en standard-opstartsrutine.	Normal funktion.
Ventilatoren bliver ved med at køre, efter at kogepladen er slukket.	Afkøling af kogepladen.	Normal funktion.
De første gange, der laves mad, kommer der en vis lugt.	Opvarmning af nyt apparat.	Det er normalt og forsvinder efter nogle ganges brug af kogepladen. Sørg for ventilation i køkkenet.
Gryder laver lyde ved kogning.	Det skyldes gennemstrømning af energi fra kogeplade til gryde.	Det er helt normalt for nogle gryder ved høje indstillinger. Det beskadiger hverken gryder eller kogeplade.
Du har tændt for en kogezone, men displayet viser <u>u</u> .	Den anvendte gryde er ikke egnet til induktionskogeplade eller har en for lille diameter.	Brug passende gryder.
En kogezone fungerer pludselig ikke længere, og der høres et signal.	Den indstillede tid er gået.	Tryk på venstre eller højre timertast for at stoppe alarmen.
Kogepladen virker ikke, og der vises ikke noget i displayet.	Ingen strøm til apparatet på grund af defekt forsyning eller forkert tilslutning.	Kontrollér sikringen eller afbryderen i hfi-relæet (ved apparat uden stik).
Når der tændes for kogepladen, springer sikringen.	Kogepladen er blevet forkert tilsluttet.	Kontrollér den elektriske tilslutning.

Der vises et L på displayet.	Børnesikringen er aktiveret.	Se kapitlet 'Betjening af kogepladen/børnelåsen'.
C vises på udsugningsenhedens display.	Mætning af lugtfilteret.	Det er nødvendigt at udføre vedligeholdelse af lugtfilteret (se 'Vedligeholdelse/rengøring af gitter og filtre').
Displayet viser Er03 .	Betjeningspanelet er snavset, eller der ligger vand på det.	Rengør betjeningspanelet.
	Du har trykket på to eller flere taster samtidigt.	Betjen ikke mere end én tast ad gangen.
ER21 vises på displayet.	Overophedning.	Lad kogepladen køle af.
Displayet viser E2 .	Overtemperatur på induktionselementet. Der kan være blevet brugt tomt køkkengrej.	Opvarm ikke tomt køkkengrej.
E3 vises på displayet.	Forkert gryde.	Brug passende gryder.
Displayet viser E8 .	Fejl i udsugningsenheden. Udsugningsenheden kan være blokeret.	Fjern eventuelle tilstopninger, og rengør udsugningsenheden.
Andre fejlkoder		Kontakt serviceafdelingen.

14. TEKNISKE OPLYSNINGER

14.1 Tekniske data

Kogeplade			
		Enhed	Værdi
Produkttype			Indbygget
Dimensioner	Bredde	mm	600/830
	Dybde	mm	520
	Højde	mm	230
Spænding/frekvens		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Effekt		W	7620
Vægt		Kg	21
Emhætte			
Luftstrøm maks.* – installation af udsugning		m ³ /h	450
Støj maks.* – installation af udsugning		dBA	63
Udsugningsenhedens effekt		W	220

* Maksimal hastighed (boost undtaget)

14.2 Oplysninger i henhold (EU) 66/2014

Mål iflg EN60350-2

Kogepladetype	Induktions-kogefelt
Antallet af kogezone og/eller -områder	4
Opvarmningsteknologi	Induktionskogezone og -kogeområder
For ikke-cirkulære kogezone eller -områder: længde og bredde af nyttigt overfladeareal pr. elektrisk opvarmet kogezone eller område i mm	210 x 190 mm
Energiforbrug per elkogezone eller -område beregnet per kg (EC _{elkøgnng}) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Kogepladens energiforbrug, beregnet pr. kg (EC _{elektrisk kogeplade}) i Wh/kg	181

15. MILJØHENSYN


Bortskaffelse af apparat og emballage

Der er anvendt bæredygtige materialer til fremstilling af dette apparat. Dette apparat skal bortskaffes på en ansvarlig måde, når det ikke længere kan bruges. Rådfør dig med de lokale myndigheder for yderlige oplysninger om, hvordan dette gøres.

Apparatets emballage kan genbruges. Følgende materialer er blevet anvendt:

- karton;
- polyætylen film (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.

 Dette produkt er mærket med en overkrydset skraldespandsymbol for at minde dig om

forpligtigelsen til at bortskaffe husholdningsapparater separat. Det betyder, at apparatet ikke må smides ud med køkkenaffaldet, når det ikke længere kan bruges. Apparatet skal bringes til en særlig kommunal indsamlingsfacilitet eller til en forhandler, der yder denne service.

Separat behandling af husholdningsapparater forhindrer eventuel negativ påvirkning af miljø og folkesundhed, der ellers kunne opstå som følge af ukorrekt bortskaffning. Det sikrer, at de materialer, som apparatet består af, kan genindvindes for at opnå betydelige besparelser inden for energi og råmaterialer.

Overensstemmelseserklæring



Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, ordre og vedtægter, såvel som de krav, og GB regler der er angivet i de refererede standarder.

EN 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING!

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

1.1 General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.

⚠ HOT SURFACE!

This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

⚠ DANGER OF FIRE!

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.

NOTE!

CAUTION! The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING!

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of

inappropriate guards can cause accidents.

- If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials.

Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.

- The hob is only to be used for the preparation of food.
- This appliance is only designed for household use.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a “new smell”. Don’t worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- In connection with electrical safety, the appliance shall not be cleaned with high-pressure cleaners or steam cleaners.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality’s waste disposal site.

⚠ WARNING!

Ceramic glass plate broke

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

⚠ WARNING!

Households with children and people with special needs

This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

- Do not allow children to play with the appliance.
- Do not allow children to clean or maintain the appliance unless supervised.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

1.2 Induction hob with integrated extractor

- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally switching on the appliance.
- After use, switch off the hob element using the controls and don't rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone in a high setting.
- When the induction hob is in use, keep objects that are

sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.

- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

⚠ WARNING!

Life-threatening, the danger of poisoning through back-drafting of combustion gasses!

- Never use the appliance to extract air while using a cooker that consumes air from the room, unless the room is sufficiently ventilated. Cooking appliances that consume air in the room (such as equipment that heats using gas, oil, wood or coal, geysers, hot water appliances) draw the combustion air out of the room and carry these gasses outside via the outlet (eg. chimney).

In combination with an activated cooker hood, the air is withdrawn from the kitchen and the adjacent rooms. This creates negative pressure if there is insufficient air supply. Poisonous gasses from the chimney or outlet channel are then back drafted into the living area.

- Always provide adequate ventilation!
- When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

⚠ ELECTRIC SHOCK!

Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning the appliance.

- Do not use the extraction unit if the grease filter has not been fitted properly!
- To prevent hot fat from catching fire, you should only deep-

fry under continuous supervision.

- Clean the filters on time.
- Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

⚠ DANGER OF FIRE!

- There is a risk of fire if the instructions for cleaning or replacing grease filters and/or carbon filters are not followed.
- Grease deposits in the metal grease filters can cause a fire. Never flambé on a cooking zone with the extractor switched on. The high flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.
- Overheated fat or oil can start a fire. Always supervise the heating of fat and oil. Never extinguish a fire with water; always use a fire blanket, lid or plate.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

This appliance should only be connected by a registered installer.

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- Extraction hoods and other appliances that

extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.

2.2 Electrical connection

⚠ ELECTRIC SHOCK!

This appliance must be earthed.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage

category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.

- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance, make sure

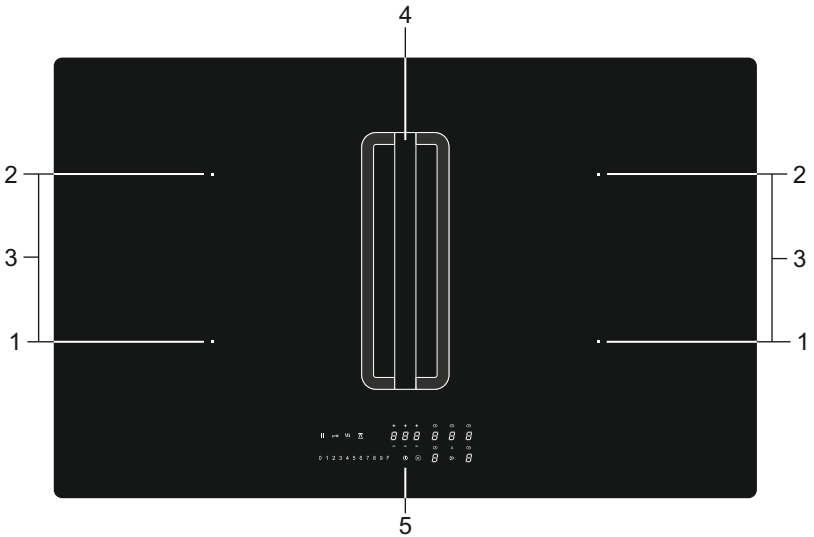
the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.

- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.

• **⚠ WARNING!**

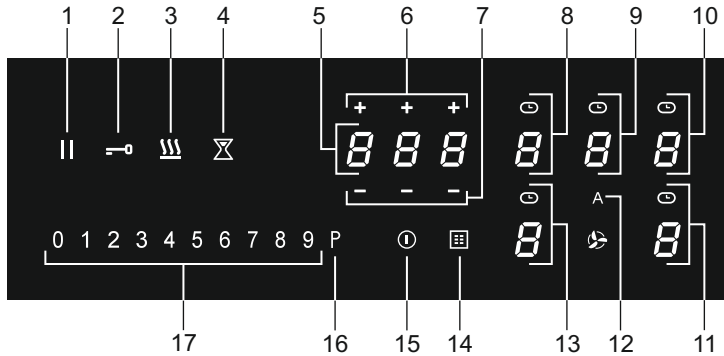
Failure to use screws or fasteners for installation as described in the installation instructions may result in electric shock.

3. DESCRIPTION



1. Cooking zone front 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Cooking zone rear 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Connected cooking zones 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Extractor
5. Control panel

4. CONTROL PANEL



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. Key Automatic extraction mode
By default the automatic mode is active. When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level.
13. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
14. Grease filter symbol
15. On/Off key
16. Boost key for a cooking zone and for the extraction
17. Slider control (from position 0 to position 9) for:
setting a value for a cooking zone and for the extraction

5. INDICATIONS IN THE DISPLAY

Cooking zone display



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.

Extractor unit display



Extractor speed level: 1 = low level / 8 = high level.



Boost levels active.



Odour filter saturation indication.

Timer display




Timer has not been set.



Timer has been set (1 hour and 25 minutes).


6. SAFETY

 Before use, read safety instructions.

6.1 Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the cooking level is reduced automatically or the hob switches off automatically.

6.2 Cooking-time limiter

 The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob. Depending on the power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

6.3 Power management

Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. When the Boost function is selected, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting. If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting. Automatic heat-up function is deactivated.

7. BEFORE FIRST USE

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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. The best pans to use have the Class Induction quality mark. Other pans provide a lower performance. 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.

Minimum pan diameter

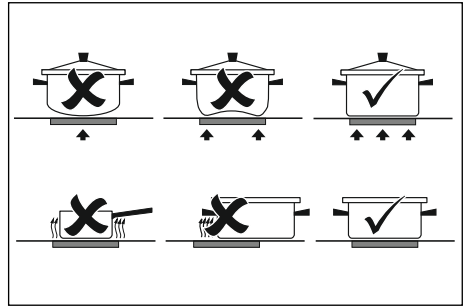
The minimum pan diameter per zone is as follows:

- Ø 160 mm: minimum pan diameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minimum pan diameter 110 mm.
- Octa zone: minimum pan diameter 110 mm.

You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.

A pan used on connected Bridge induction cooking zones must have a diameter of at least 230 mm.

⚠ Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.



7.4 Pan detection

- The pan detection system automatically detects a pan that is put on a cooking zone. The display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.
- If the hob does not detect a (ferrous) 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.

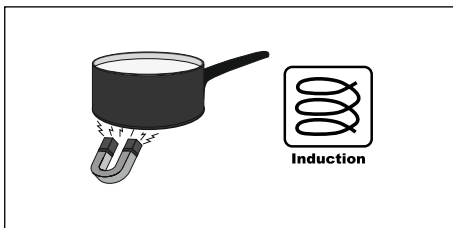
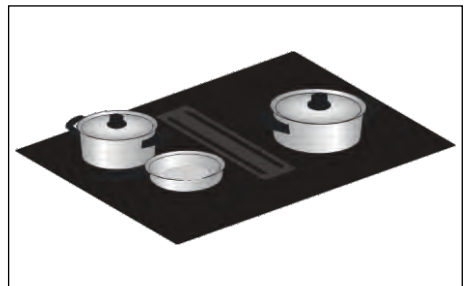
7.5 Cooking levels

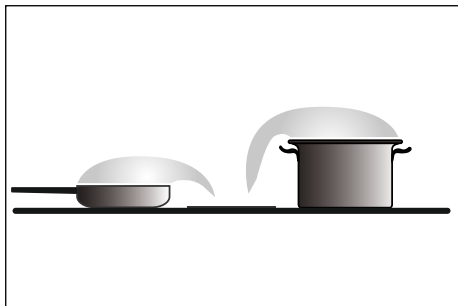
The cooking zones have 9 levels and a 'boost' level (P). Set the cooking level by touch and slide over the slide control. By slide over the slide control, the cooking setting is changed. By move to the right, the level increasing, while moving to the left decreases the level. When you move your finger 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.
- The Boost function is not available when Bridge induction cooking zones are connected!

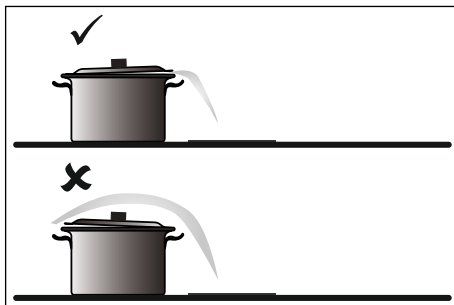
7.6 Use of the downdraft





Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. If desired, place the lid on the pan

at an angle with the opening to the exhaust side. This ensures optimal extraction.



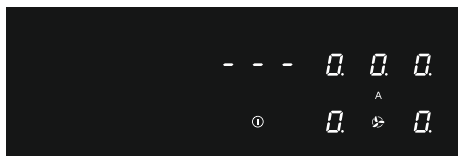
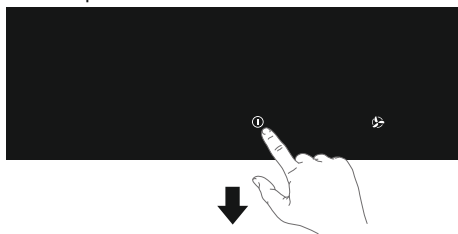
8. OPERATION OF THE HOB

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

8.1 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.



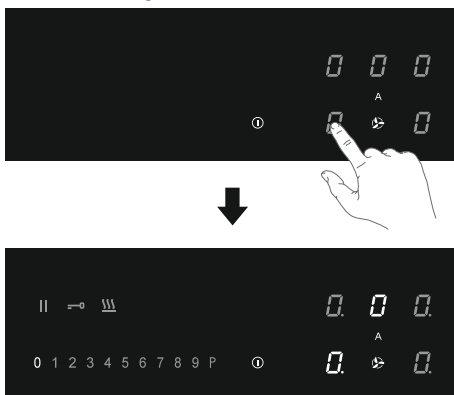
If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

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 and the dot stops flashing.

As long as the dot is not flashing, 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.

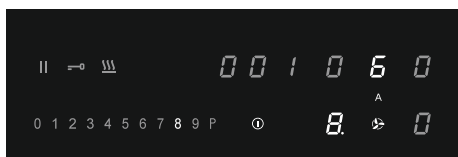
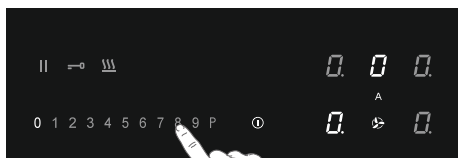


4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.

- The cooking zone starts at the level that has been set.
- The extraction unit switches on automatically from position 3. The extraction unit can be switched on manually at position 1 and 2.
- The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.
- Set a higher or lower level with the slide control.
- Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode.

The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.

- After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



8.2 Boost

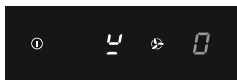
You can use the boost function to cook for max. 5 minutes at the highest cooking level. You can use the Boost function for a maximum of two cooking zones alongside each other at the same time.

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.

8.3 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.

8.4 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.

8.5 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 Automatic time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

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).

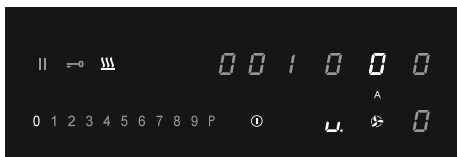
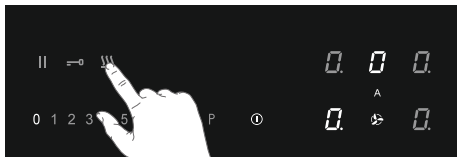
- An 'A' appears in the display alternating with the selected power level. When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.

3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

8.6 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.



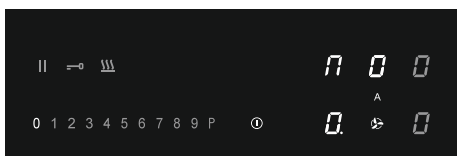
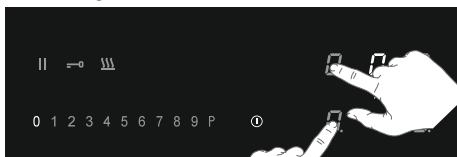
4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

8.7 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 23 cm).

Connection of Bridge induction cooking zones

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

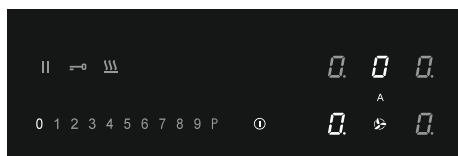
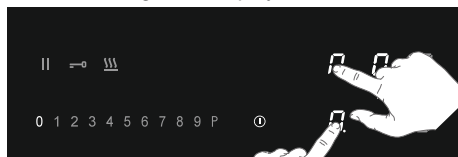


3. Set the power level by touching the slide control.
- The front cooking zone display shows the

power level.

Disconnection of Bridge induction cooking zones

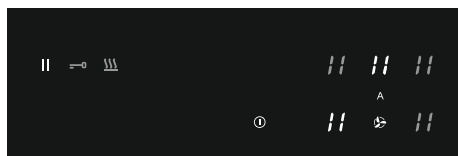
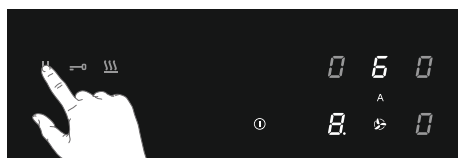
1. Simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
- The connection symbol will disappear on the rear cooking zone display.



8.8 Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); timers are also paused.

1. Touch the pause key for at least 1 second.
- 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.

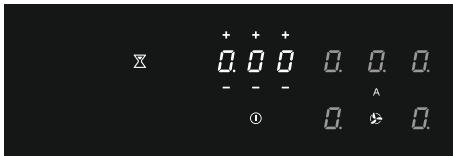
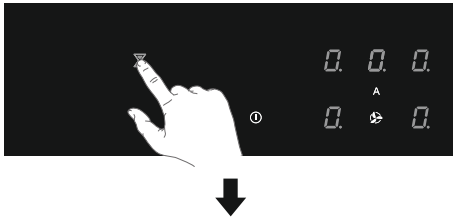
1. Touch the on/off key again within 5 seconds.
 - The pause key is flashing.
2. Touch the pause key within 6 seconds.
 - The previous settings are active again.

8.9 Using the minute minder

The minute minder is not connected to a cooking zone. The minute minder does not switch off a cooking zone.

The hob is switched on and no power level has been set for any cooking zone.

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



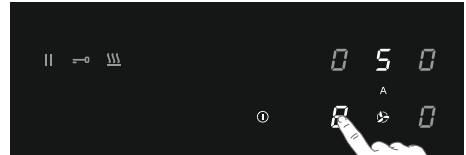
2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.
 - When the time is set, it will begin to countdown.
 - The timer display will show the remaining time.
 - The last 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 4 minutes.

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

8.10 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 display.
 - The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.



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 display to stop the alarm.
 - The alarm stops automatically after 4 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 display.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

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

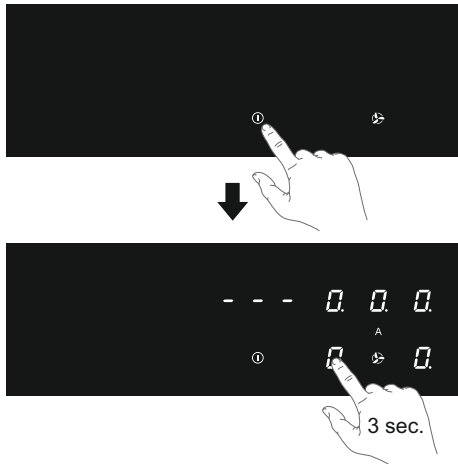
If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

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 '-' key(s) to set the time to '0.00'.
 - The timer symbol is no longer brightly lit.

8.11 Child safety lock

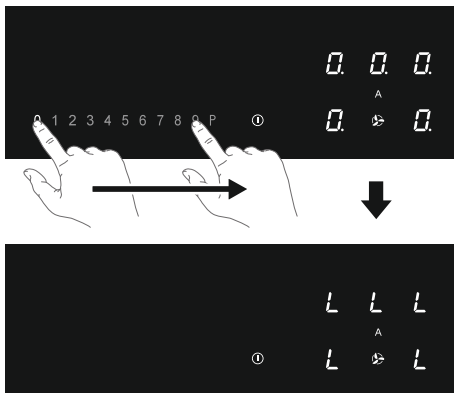
To activate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

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.

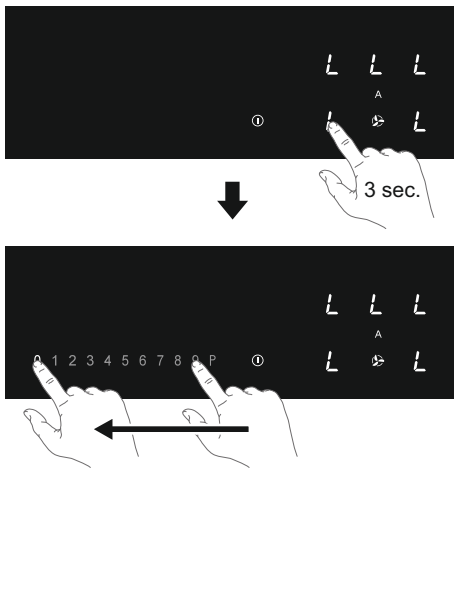
- All displays show the symbol 'L'.



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

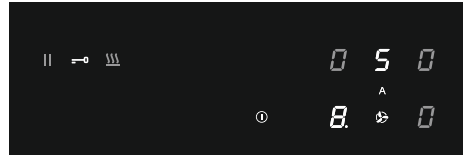
To deactivate the child safety lock, the steps described must be completed within 10 seconds.

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.



8.12 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.



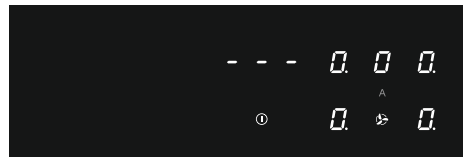
9. OPERATION OF THE EXTRACTOR UNIT

⚠ By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

If the hob is switched off the extractor unit will operate in follow-up mode for another 15 minutes.

9.1 Switch off the automatic extraction mode

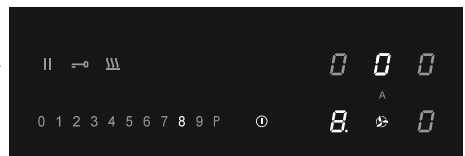
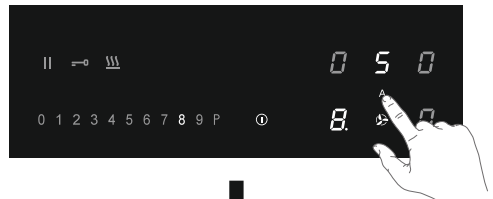
1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - All displays light up; the induction hob is in standby mode.
 - The cooking zones and the extraction unit have power level zero.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
 - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit; the automatic extraction mode is switched off.



9.2 Switch off the automatic extraction mode during cooking

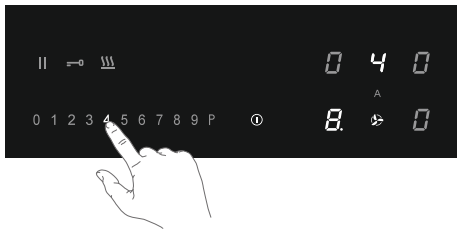
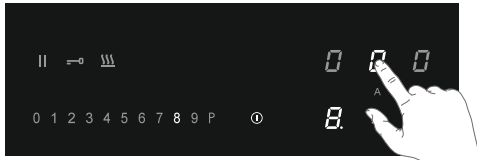
A cooking zone is operating (level 8) and the automatic extraction mode is active.

1. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
 - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.



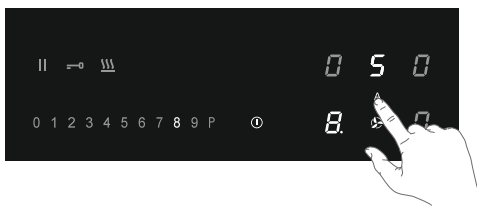
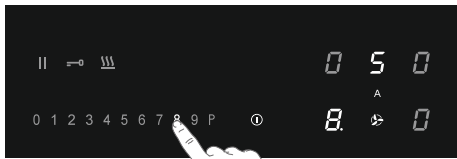
9.3 Manually switch on the extractor unit

1. Touch the extraction key.
 - The display of the extractor unit lights up.
2. Set the extractor speed level within 6 seconds by touching the slide control.
 - The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
 - Set a higher or lower level with the slide control.



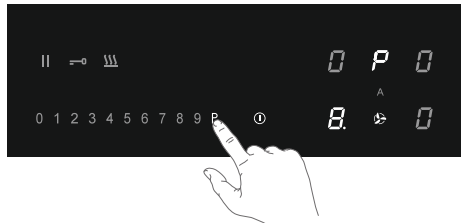
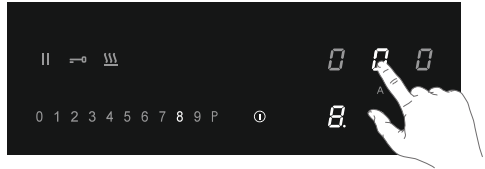
9.4 Boost

1. Switch on the hob.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key to switch off the automatic extraction mode.



3. Touch the extraction key.
 - The display of the extractor unit lights up.
4. Touch level P to select 'Boost'.

- The extractor unit switches on at speed level P (Boost).
- 'P' shows on the display.

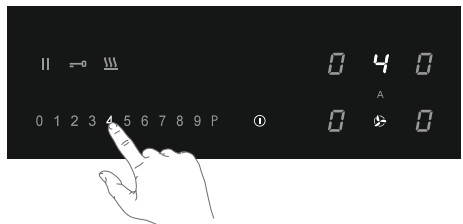
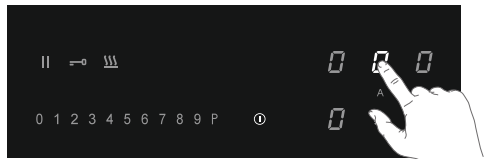


9.5 Set a number of minutes delay time

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.

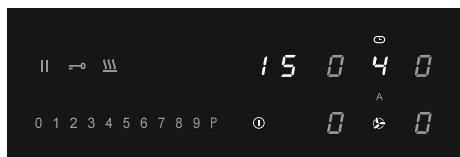
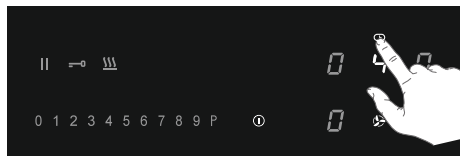
1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key and set an extractor speed level.



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



9.6 Saturation of the grease filter

After 100 operating hours, the grease filter symbol is illuminated; it is necessary to perform maintenance of the grease filter (see 'Maintenance/Cleaning the filters'). The grease filter saturation indication is always enabled.

9.7 Saturation of the odour filter

After 200 operating hours, a flashing 'C' will appear in the extractor unit display; it is necessary to perform maintenance 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.

Activation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
 2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter signal 'C' lights up intensely for 1 second.
 - Now the symbol 'C' appears when it is necessary to perform maintenance of the odour filter.

Deactivation of the odour filter saturation indication

1. Touch the extraction key.
 2. Again, touch and hold the extraction key for 5 seconds.
- The odour filter symbol 'C' blinks twice.

9.8 Reset the memory of the filter saturation indication

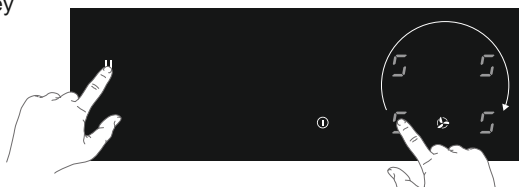
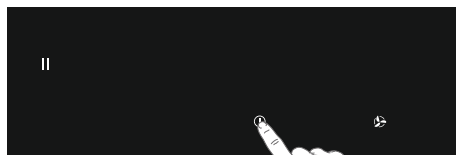
Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter.

1. Switch on the hob.
 2. Touch and hold the Key 'Automatic extraction mode' for 5 seconds.
- The grease filter symbol or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.

10. USER MENU

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

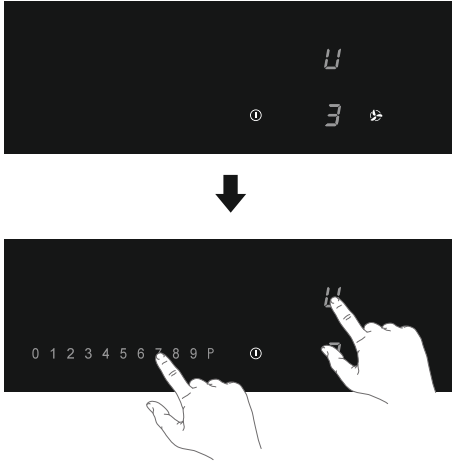
1. Touch the on/off key twice within three seconds.
- The pause key is blinking.
2. Touch and hold the pause key.
 3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



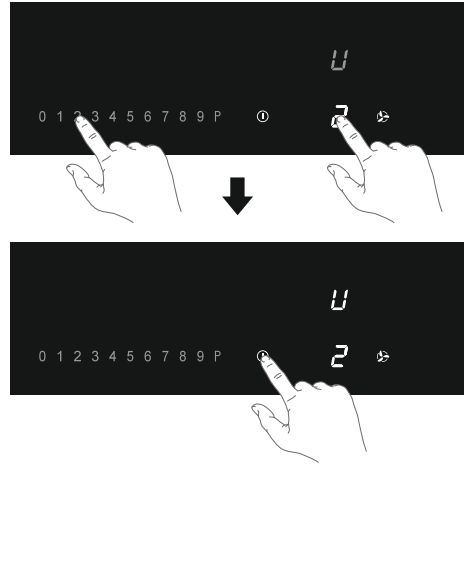
4. Release pause key.

 - 'U' is flashing alternately with a number '0' on the cooking zone display on the rear left.
 - The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.

5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



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



Menu code	Description	Configuration value
U2	Volume key sound	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volume alarm signal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lighting level display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown animation (on or off)	0 - 1
U6	Pan detection (on or off)	0 - 1
U7	Audio signal countdown timer	0 - 1 - 2

11. 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 it to 2800W, 3500W or 4500W.

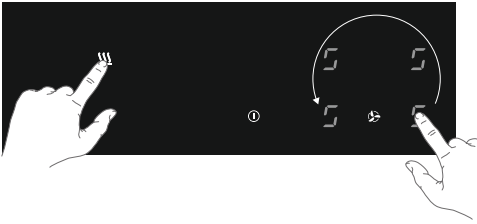
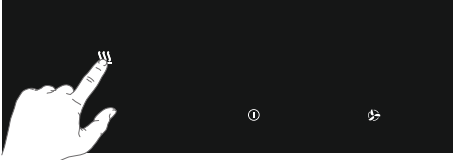
Power limiter configuration

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

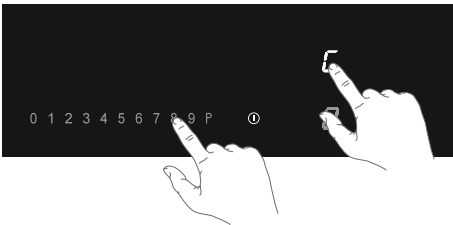
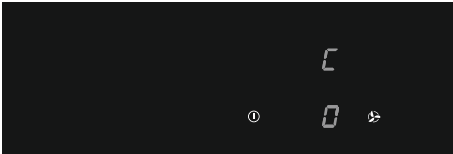
1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
2. Reconnect the appliance to the power supply.

- The keep warm 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 keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).

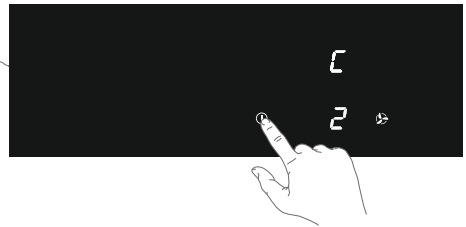
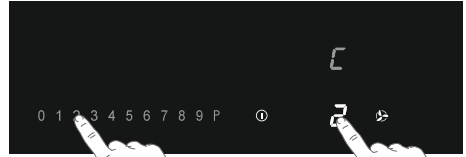


5. Release the keep warm key.
 - 'C' is flashing alternately with '0' on the cooking zone display on the rear left.
 - The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose '8' by using the slide control.
- 'C' is flashing 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	4500W
2	3500W
3	2800W

12. CARE AND CLEANING

12.1 Cleaning

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.

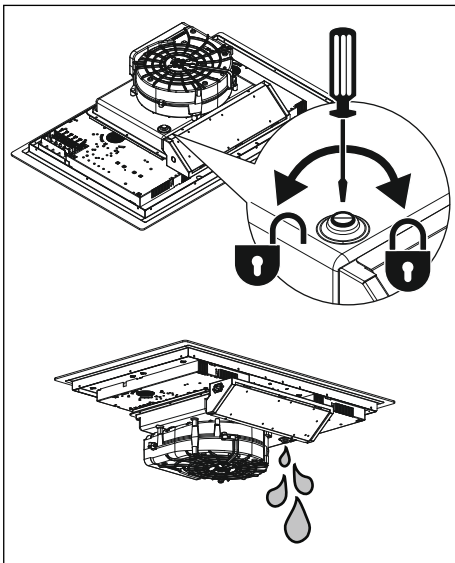
Stubborn stains

- 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.

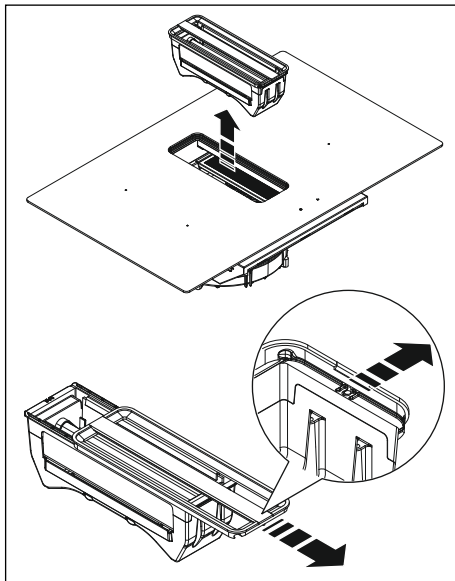
12.2 Water collector

It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.

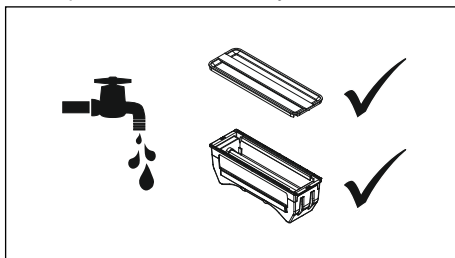


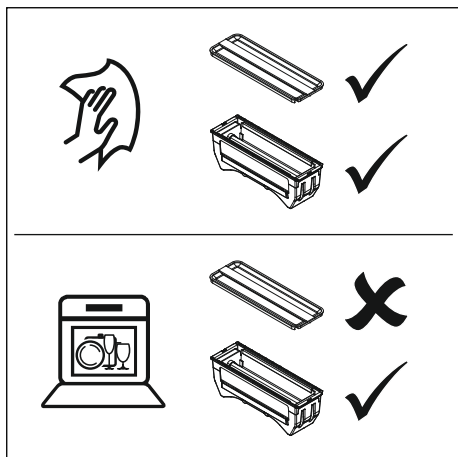
12.3 Cleaning the grid and filters

1. Remove the grid from the extraction inlet.
2. Carefully slide the grease filter off the grid.



- Clean the grid with hot water and neutral soap, without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every week (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the filter with a non-aggressive detergents, preferably by hand or else in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.





Odour filter (recirculation use)

⚠ WARNING!

Depending on type, filter can be or cannot be regenerated. Refer to the leaflet provided with the filter.

13. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

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'.
C shows on the display of the extractor unit.	Saturation of the odour filter.	It is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Cleaning the grid and filters').
Error code ER 03 and continuous beep.	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.
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.

14. TECHNICAL SPECIFICATIONS

14.1 Technical data

Hob			
		Unit	Value
Product type			Built-in
Dimensions	Width	mm	600/830
	Depth	mm	520
	Height	mm	230
Power supply voltage/frequency		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Power		W	7620
Weight		Kg	21
Extraction unit			
Airflow max* - Exhaust installation		m ³ /h	450
Noise max* - Exhaust installation		dBA	63
Extraction unit power		W	220

* Maximum speed (boost excluded)

14.2 Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	210 x 190 mm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	181

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS


Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

 As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is

marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations, and GB Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

ES 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡LEA ATENTAMENTE Y CONSÉRVELA PARA FUTURAS CONSULTAS!

1.1 Generalidades

El fabricante no se hace responsable de ningún daño que resulte de no seguir las instrucciones de seguridad y advertencias.

La garantía no cubre los daños causados por una conexión incorrecta, un montaje incorrecto o un uso incorrecto.

⚠ ¡SUPERFICIE CALIENTE!

Este aparato y las partes accesibles se calentarán durante el uso. No toque las partes calientes. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato a menos que estén bajo supervisión continua.

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin supervisión puede ser peligroso y puede provocar un incendio.
- No intente apagar NUNCA un fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y, después, cubra las llamas con, por ejemplo, una tapa o una manta ignífuga.

¡NOTA!

¡PRECAUCIÓN! El proceso de cocción debe supervisarse. A corto plazo, el proceso de cocción debe supervisarse continuamente.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Use únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del mismo en las instrucciones de uso como

adecuados o protectores de placa incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

- Si se permite un cajón debajo del aparato (véanse las instrucciones de instalación), sin una parte inferior intermedia, no se debería utilizar para almacenar objetos/materiales altamente inflamables. Asegúrese de que haya un espacio adecuado de unos pocos centímetros entre la parte inferior de la placa y el contenido de los cajones.
- La placa sólo se debe utilizar para la preparación de comida.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
- No caliente latas cerradas en la placa. Habrá una acumulación de presión que hará que las latas exploten. Usted podría resultar herido o escaldado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o algo similar. Si el aparato sigue estando caliente o está encendido, existe un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato como encimera. El aparato puede encenderse accidentalmente o estar aún caliente, algo que significa que los objetos podrían fundirse, calentarse o incendiarse.
- No utilice el aparato a temperaturas inferiores a 5 °C.
- El aparato no debería colocarse ni utilizarse al aire libre.
- Cuando utilice la placa por primera vez, notará un “olor nuevo”. No se preocupe, esto es normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- No abra nunca la carcasa del aparato.
- Por motivos de seguridad eléctrica, el aparato no se debe limpiar con limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.

- La parte superior de cerámica es extremadamente resistente, pero no irrompible. Por ejemplo, un tarro de especias o un utensilio afilado que cae sobre él podría hacer que se rompa.
- Si decide dejar de utilizar el aparato debido a un fallo, le recomendamos que quite el cable después de desconectar el enchufe de la toma de corriente. Lleve el aparato al lugar de eliminación de residuos de su municipio.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Placa vitrocerámica rota

- Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento de calentamiento eléctrico y aisle el aparato de la alimentación.
- No toque la superficie del aparato.
- No utilice el aparato.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Hogares con niños y personas con necesidades especiales

Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, así como por personas con capacidades físicas, psíquicas o sensoriales reducidas, o por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, siempre que estén supervisados e instruidos acerca del uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva.

- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No permita que los niños limpien o realicen mantenimiento en el aparato a menos que estén supervisados.
- No guarde objetos que los niños puedan encontrar interesantes en los armarios situados encima o detrás del aparato.
- Las zonas de cocción/quemadores se calientan durante el uso y permanecen calientes un rato después. Mantenga a los niños pequeños alejados de la placa durante la cocción e inmediatamente después de ésta.

1.2 Placa de inducción con extractor integrado

- No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la placa de cocción, ya que podrían calentarse.
- El proceso de cocción se parará automáticamente en cuanto quite la sartén de la placa. Acostúmbrase a apagar la zona de cocción o la placa manualmente para evitar encender el aparato accidentalmente.
- Después de su uso, apague el elemento de la placa con los controles y no confíe sólo en el detector de sartenes.
- Recuerde que, si la placa se utiliza con un ajuste alto, el tiempo de calentamiento será muy corto. No deje la placa desatendida si está utilizando una zona en un ajuste alto.
- Cuando utilice la placa de inducción, mantenga los objetos que sean sensibles a los campos magnéticos (tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, discos, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Aconsejamos a cualquier persona con marcapasos que consulte primero a su cardiólogo.
- No utilice nunca papel de aluminio para cocinar ni coloque productos envasados en aluminio sobre la placa. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su dispositivo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de muerte, el peligro de envenenamiento por la compuerta de contratiro de gases de combustión!

- No utilice nunca el aparato para extraer aire mientras utiliza una cocina que consuma aire de la habitación, a menos que la habitación esté suficientemente ventilada. Los aparatos de cocina que consumen aire en la habitación (como equipos que se calientan con gas, aceite, madera o carbón, géiseres, aparatos de agua caliente) extraen el aire de combustión de la habitación y transportan estos gases fuera a través de la salida (por ejemplo, chimenea).

En combinación con una campana extractora activada, el aire se extrae de la cocina y de las habitaciones adyacentes. Esto crea una presión negativa si el suministro de aire es insuficiente. Los gases venenosos de la chimenea o el canal de salida son después enviados de vuelta a la zona de estar.

- ¡Proporcionar siempre una ventilación adecuada!
- Cuando la unidad de extracción y los aparatos alimentados con energía distinta de la electricidad estén funcionando simultáneamente, la presión negativa en la sala no deberá superar los 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Deben cumplirse las normativas locales relativas a la descarga de aire.

⚠ ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Evite el riesgo de descarga eléctrica; asegúrese de que el aparato está apagado antes de limpiarlo.

- ¡No use la unidad de extracción si el filtro de grasa no se ha instalado correctamente!
- Para evitar que la grasa caliente se quemé, sólo debería freír bajo una supervisión continua.
- Limpie los filtros a tiempo.
- ¡Siga las instrucciones del manual para limpiar o sustituir los filtros de grasa y/o los filtros de carbón!

⚠ ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Hay riesgo de incendio si no se siguen las instrucciones de limpieza o sustitución de los filtros de grasa y/o de carbón.
- Los depósitos de grasa en los filtros de grasa metálicos pueden provocar un incendio. No flamee nunca en una zona de cocción con el extractor encendido. Las llamas altas pueden causar un incendio. Utilice siempre el aparato con el filtro de grasa metálico. Limpie el filtro de grasa frecuentemente.
- La grasa o el aceite sobrecalentados pueden provocar un incendio. Supervise siempre el calentamiento de la grasa y el aceite. No apague nunca un fuego con agua; use

siempre una manta ignífuga, una tapa o una placa.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

¡ADVERTENCIA!

Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.

Si no se siguen las instrucciones y advertencias de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños resultantes.


- Este dispositivo sólo debería ser conectado por un instalador registrado.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tensión, frecuencia, naturaleza del gas y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- El voltaje, la frecuencia, la potencia, el tipo de gas y el país para el que se ha diseñado el aparato se indican en la placa de características del mismo.
- Compruebe si el aparato presenta daños debidos al transporte.
- No conecte un aparato dañado.
- Las paredes y la encimera que rodean al aparato deben ser resistentes al calor hasta al menos 105 °C.
- La encimera en la que se coloca la placa debería ser plana.
- Las campanas extractoras y otros aparatos que extraen vapores de la cocción pueden afectar al funcionamiento seguro de los aparatos que queman gas u otro combustible (incluidos los de otras salas) por el flujo de retorno de los gases de combustión. Estos gases pueden llevar potencialmente a envenenamiento por monóxido de carbono. Después de instalar una campana de extracción u otro extractor de vapor, el funcionamiento de los aparatos de extracción de gases de combustión deberá ser comprobado por una persona competente para asegurarse de que los gases de combustión no vuelven a fluir.

2.2 Conexión eléctrica

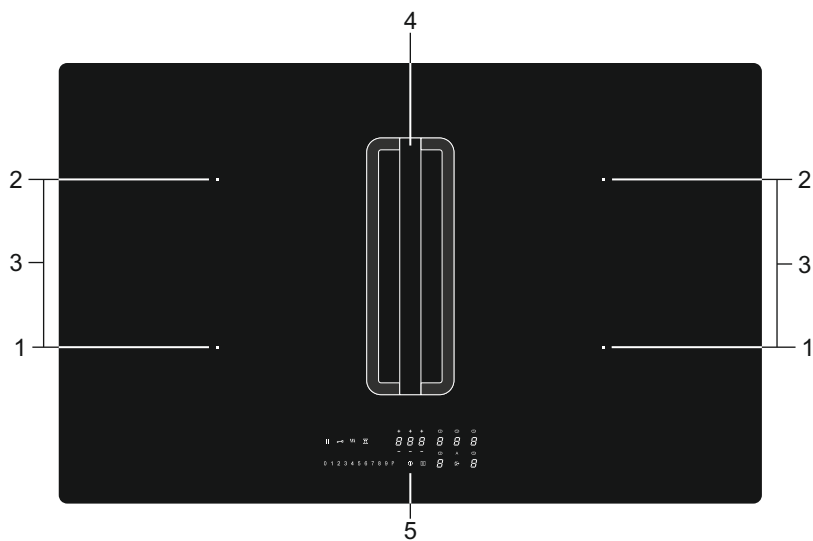
¡DESCARGA ELÉCTRICA!

Este aparato debe estar conectado a tierra.

- La conexión eléctrica debe cumplir con las normativas nacionales y locales.

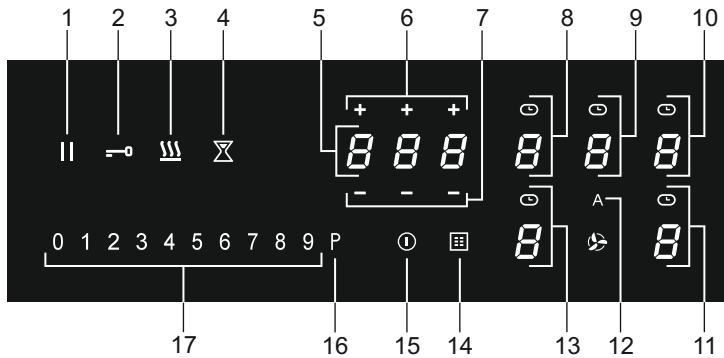
- Para aparatos de clase I, compruebe que el sistema eléctrico de su hogar disponga de una conexión a tierra adecuada.
- La toma de corriente de la pared y el enchufe deberían ser siempre accesibles.
- Si un aparato estacionario no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, o con otros medios de desconexión de la red eléctrica que tengan una separación de contacto en todos los polos que proporcionen una desconexión completa en caso según las condiciones de la categoría III, los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Esto también es aplicable a aparatos con cable de alimentación y enchufe cuando no se puede acceder al enchufe después de instalar el aparato. El uso de un interruptor omnipolar con una separación de contacto de al menos 3 mm instalado en el cableado fijo cumplirá con este requisito.
- El cable de alimentación debe colgar libremente y no debería introducirse a través de un cajón.
- Para la conexión, utilice un cable aprobado con los diámetros de cable apropiados para la conexión. La carcasa del cable debería ser de caucho (preferiblemente de tipo H05V2V2 o H07V2V2).
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características está conforme con el voltaje de su red eléctrica.
- La conexión debería ajustarse a la corriente y a los fusibles.
- El aparato no se debería conectar a la red a través de un adaptador multienchufe o alargador, ya que no se puede garantizar el uso seguro del equipo.
- Después de la instalación, las piezas que llevan corriente eléctrica y las piezas aisladas deberán estar protegidas contra el contacto.
-  ¡ADVERTENCIA!
Si no se utilizan tornillos o fijaciones para la instalación como se describe en las instrucciones de instalación, se puede producir una descarga eléctrica.

3. DESCRIPCIÓN



1. Zona de cocción frontal 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
2. Zona de cocción trasera 210 x 190 mm / 2,1 kW (refuerzo 3,0 kW)
3. Zonas de cocción conectadas 210 x 390 mm / 3,7 kW
4. Extractor
5. Panel de control

4. PANEL DE CONTROL



1. Tecla de pausa
2. Tecla de bloqueo
3. Tecla mantenimiento calor
4. Tecla minutero
5. Pantalla temporizador
6. Temporizador tecla más
7. Temporizador tecla menos
8. Tecla de la zona de cocción trasera izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
9. Llave de extracción (pantalla unidad extractor) y símbolo del temporizador
10. Tecla de la zona de cocción trasera derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
11. Tecla de la zona de cocción frontal derecha (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
12. Tecla modo de extracción automático
Por defecto, el modo automático está activo. Cuando se selecciona una zona de cocción y se configura un nivel de potencia (>2), el extractor se enciende automáticamente y configura el nivel de extracción necesario.
13. Tecla de la zona de cocción frontal izquierda (pantalla de la zona de cocción) y símbolo del temporizador
14. Símbolo del filtro de grasa
15. Tecla encendido/apagado
16. Tecla de sobrecalentamiento para una zona de cocción y para la extracción
17. Control deslizante (desde la posición 0 a la posición 9) para: configurar un valor para una zona de cocción y para la extracción

5. INDICACIONES EN LA PANTALLA

Indicación de la zona de cocción



Nivel de potencia; 1 = nivel bajo / 9 = nivel alto.



Nivel de refuerzo activo.



No hay una sartén (adecuada) en la zona de cocción (símbolo de detección de la sartén).



Indicador de calor residual; la placa dispone de un indicador de calor residual para cada zona de cocción para mostrar aquellas que aún están calientes. ¡Aunque la placa esté apagada, el indicador 'H' permanecerá encendido mientras la zona de cocción esté caliente! Evite tocarlas cuando este indicador esté encendido.
¡Peligro! Riesgo de quemaduras.



Bloqueo de seguridad de niños activo.



Función de calentamiento automático activa.



Función mantenimiento de calor activa.



Función de pausa activa.



Zonas de inducción del Bridge conectado activas.

Pantalla unidad extractor



Nivel de velocidad extractor: 1 = nivel bajo / 8 = nivel alto.



Niveles de refuerzo activos.



Indicación de saturación del filtro de olores.

Pantalla temporizador



No se ha configurado el temporizador.



Se ha configurado el temporizador (1 hora y 25 minutos).

6. SEGURIDAD

⚠ Antes del uso, lea las instrucciones de seguridad.

6.1 Seguridad de temperatura

Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada zona de cocción está equipada con un sensor que mide la temperatura del fondo de la sartén para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento cuando la sartén hierve seca. En caso de aumentos de temperatura demasiado altos, el nivel de cocción se reduce automáticamente o la placa se apaga automáticamente.

6.2 Limitador del tiempo de cocción

⚠ El limitador del tiempo de cocción es una función de seguridad de su aparato de cocción. Funcionará si olvida apagar su placa. En función del nivel de potencia que haya elegido, el tiempo de cocción se limitará de la siguiente manera:

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento máximo (en horas, minutos)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (a continuación, vuelve al nivel 9)

6.3 Control de la potencia

Dos zonas de cocción, una delante de la otra, actúan entre sí. Cuando ambas zonas de cocción se encienden al mismo tiempo, la potencia se comparte automáticamente entre ellas. Cuando se selecciona la función Boost (Refuerzo), la otra zona de cocción se configura a un nivel algo más bajo. Si una zona de cocción se configura en Boost y desea configurar la otra a la posición 9, la zona de cocción con Boost (refuerzo) cambiará automáticamente a una posición inferior. Función de calentamiento automático desactivada.

7. ANTES DEL PRIMER USO

7.1 Uso de las teclas táctiles y el control deslizante

Coloque la punta de su dedo sobre una tecla o el control deslizante para lograr los mejores resultados. No tiene que ejercer presión. Las teclas táctiles sólo reaccionan ante una ligera

presión de la punta de un dedo. No utilice los controles con ningún otro objeto.

7.2 Ruidos de inducción

Un sonido de tictac

Esto es causado por el limitador de capacidad de las zonas izquierda y derecha. El tictac también puede ocurrir a niveles de cocción

más bajos.

Las sartenes hacen ruido

Las sartenes pueden hacer algo de ruido durante la cocción. Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola. A niveles altos, esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.

El ventilador hace ruido

Para aumentar la vida útil de los componentes electrónicos, el aparato está equipado con un ventilador. Si utiliza el aparato de forma intensa, el ventilador se activa para enfriarlo y oírá un sonido de zumbido. El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.

7.3 Sartenes apropiadas

La cocción por inducción requiere una sartén con un fondo plano grueso (mínimo 2,25 mm). Utilice sartenes de material magnético o sartenes con un fondo tipo sándwich. Las mejores sartenes para usar tienen la marca de calidad Class Induction (Clase de Inducción). Otras sartenes dan un rendimiento inferior. Las sartenes hechas de cobre, aluminio o material cerámico no son apropiadas.

⚠ Use sólo sartenes con un fondo plano. Un fondo hueco o redondeado puede interferir en el funcionamiento de la protección de cocción vacía, haciendo que el aparato se caliente demasiado. Esto puede provocar daños. El daño causado por el uso de sartenes que no sean apropiadas o que hiervan en seco queda excluido de la garantía.

⚠ Las sartenes que se han utilizado en una placa de gas no se pueden utilizar en una placa de inducción.

⚠ ¡Tenga cuidado con las sartenes de chapa de acero esmaltadas! El esmalte se puede dañar a ajustes altos si la sartén está demasiado seca. Los ajustes del nivel de potencia altos pueden hacer que el fondo de la sartén se deforme.

Diámetro mínimo de la sartén

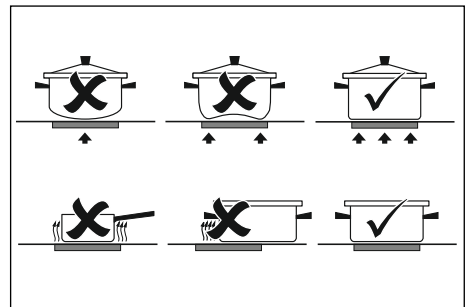
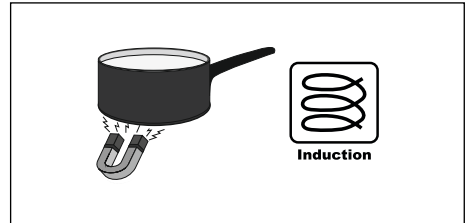
El diámetro mínimo de la sartén por zona es el siguiente:

- Ø 160 mm: diámetro mínimo de la sartén 90 mm.
- Ø 200 mm: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.
- Zona octa: diámetro mínimo de la sartén 110 mm.

Obtendrá los mejores resultados utilizando una sartén con el mismo diámetro que la zona. Si una sartén es demasiado pequeña, la zona no funcionará.

Una sartén utilizada en las zonas de cocción por inducción del Bridge conectado debe tener un diámetro de al menos 230 mm.

⚠ Los granos de arena pueden causar rasguños que no se pueden quitar. Coloque sólo sartenes con fondo limpio en la placa. Le recomendamos que levante las sartenes y no las deslice sobre la placa.



7.4 Detección de la sartén

- El sistema de detección de sartén detecta automáticamente una sartén que se coloca en una zona de cocción. El indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.
- Si la placa no detecta una sartén (ferrosa) después de colocar una sartén en una zona de cocción, el símbolo de detección de sartenes parpadea en la pantalla. Después de 20 segundos, la zona de cocción se apaga.

7.5 Niveles de cocción

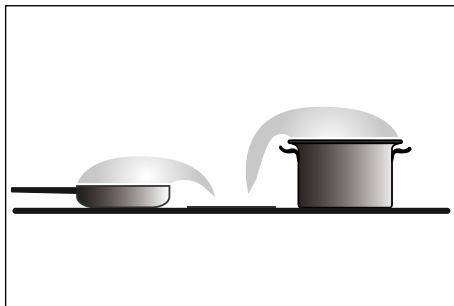
Las zonas de cocción tienen 9 niveles y un nivel de 'boost' (P). Ajuste el nivel de cocción tocando y deslizando sobre el control deslizante. Al deslizar por el control deslizante, se cambia el ajuste de cocción. Al moverse hacia la derecha, el nivel aumenta, mientras que al moverse hacia la izquierda disminuye el

nivel. Al alejar su dedo del control deslizante, la zona de cocción comienza a funcionar en el nivel configurado.

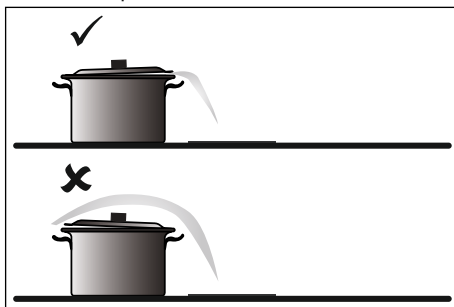
Función Boost

- Puede utilizar la función 'Boost' para cocinar al nivel más alto de cocción durante un breve periodo de tiempo (máx. 5 minutos). Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá a la posición 9.
- La función Boost no está disponible cuando las zonas de cocción por inducción Bridge están conectadas!


7.6 Uso de la compuerta de contratiro



Cocinar preferentemente con una tapa sobre la sartén, esto reduce los olores de cocción y el consumo de energía. Si lo desea, coloque la tapa en la sartén en ángulo con la abertura en el lado del escape. Esto garantiza una extracción óptima.

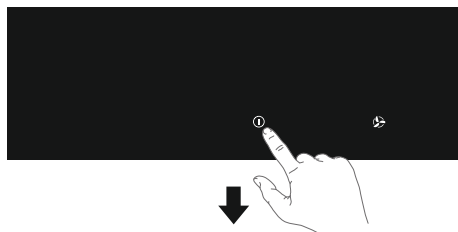


8. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

 Por favor, antes de empezar a cocinar, lea atentamente el capítulo "Antes del primer uso". Esto evita un uso incorrecto de la placa.

8.1 Inicio de la cocción

1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.
- Se encienden todos los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
 - Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.



Si la placa no se utiliza durante 20 segundos, se apagará automáticamente.

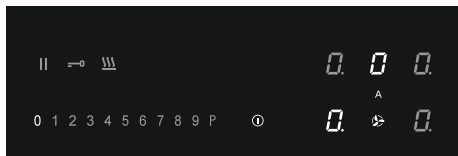
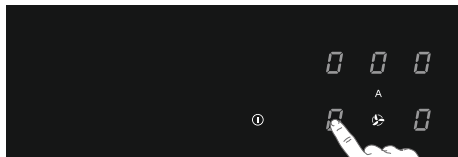
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción.

- La zona de cocción detecta automáticamente la sartén; el indicador de esta zona de cocción se ilumina más intensamente y el punto deja de parpadear.

Mientras el punto no parpadee, se selecciona la zona de cocción y el nivel de potencia puede reconfigurarse.

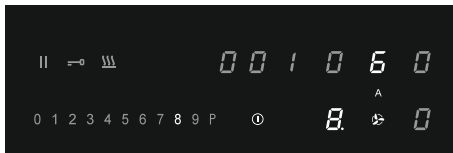
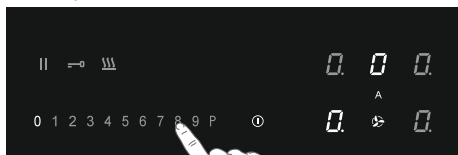
3. Cuando haya transcurrido el tiempo de respuesta, o durante la cocción, puede activar

la zona de cocción seleccionando manualmente el indicador de la zona de cocción deseada.



4. En unos 10 segundos, configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La zona de cocción comienza en el nivel que se ha configurado.
- La unidad de extracción se activa automáticamente desde la posición 3. La unidad de extracción se puede conectar manualmente en las posiciones 1 y 2.
- La unidad del extractor se activa automáticamente con la velocidad de extracción necesaria. Por defecto, el modo de extracción automático está activo.
- Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.
- Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para desactivar el modo de extracción automático. Ahora, la extracción se puede configurar manualmente, si así se desea. Véase 'Funcionamiento de la unidad del extractor'.
- Después de 10 segundos, el control deslizante se apagará y el contador del tiempo de cocción se ocultará.



8.2 Boost

Puede utilizar la función Boost para cocinar durante un máximo de 5 minutos al nivel de cocción más alto. Puede utilizar la función Boost para un máximo de dos zonas de cocción al mismo tiempo.

1. Toque el nivel de potencia P para seleccionar la función Boost.

- 'P' se muestra en la pantalla.
- Después del tiempo máximo de boost, la potencia se reducirá al nivel de potencia 9.

8.3 Símbolo de detección de la sartén

Cuando el símbolo de detección de la sartén aparece en la pantalla:



- no ha colocado una sartén en la zona de cocción correcta;
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción;
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada adecuadamente en la zona de cocción. La zona de cocción no funcionará a menos que haya una sartén adecuada en la zona de cocción.

8.4 Fin de la cocción

1. Configure el nivel de potencia en '0' para apagar la zona de cocción.
2. Apague la placa de inducción tocando la tecla de encendido/apagado.

⚠ El símbolo **H** aparecerá en la pantalla de la zona de cocción que es demasiado caliente para tocarla. El símbolo desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía; si desea calentar otras sartenes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.

8.5 Activación de la función de calentamiento automático

Esta función ajusta la zona de cocción al nivel más alto para que la sartén alcance rápidamente la temperatura requerida. Después de un intervalo de tiempo determinado, el nivel de potencia vuelve al nivel establecido. Esta función está disponible para el nivel de potencia 1 a 8.

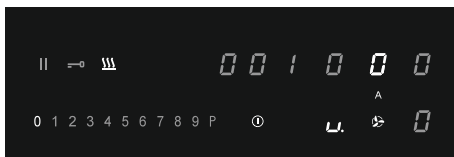
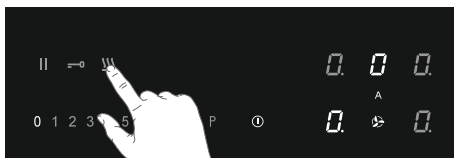
Nivel de potencia	Tiempo (segundos) del calentamiento automático
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	no disponible
P	no disponible

- Encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada.
- Mantenga apretado el control deslizante durante al menos 3 segundos en el nivel deseado (de 1 a 8).
 - Aparece una 'A' en la pantalla alternando con el nivel de potencia seleccionado. Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento automático, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel seleccionado, que se mostrará de forma permanente en la pantalla.
- Para parar la función de calentamiento automático, seleccione la zona de cocción y toque el control deslizante.

8.6 Activación de la función de mantenimiento del calor

- Encienda la placa y coloque una sartén adecuada en una zona de cocción.
- Toque la tecla de la zona de cocción de la zona de cocción deseada.
 - El '0' de la zona de cocción seleccionada se iluminará claramente y sonará un solo pitido.
- Toque la tecla mantener caliente.

- El símbolo de mantenimiento del calor 'u' aparece en la pantalla. Se selecciona la función de mantenimiento del calor.



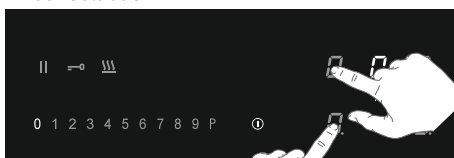
- Configure el nivel de potencia en '0' o toque la tecla KEEP WARM para desactivar la función de mantenimiento del calor.

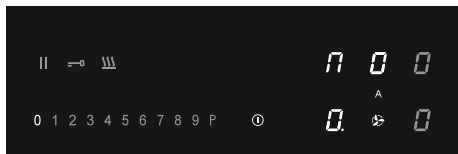
8.7 Conexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

Se pueden conectar dos zonas de cocción por inducción Bridge entre sí. Esto crea una zona grande que se puede utilizar, por ejemplo, con una placa de grill o una sartén de pescado en el mismo nivel de potencia. La sartén debe ser lo suficientemente grande para cubrir los centros de la zona de cocción de inducción del Bridge delantera y trasera (al menos 22 cm).

Conexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

- Encienda la placa.
- Pulse simultáneamente las teclas de la zona de cocción izquierda o derecha.
 - La pantalla de la zona de cocción trasera muestra un símbolo de conexión para indicar que las dos zonas de cocción están conectadas.





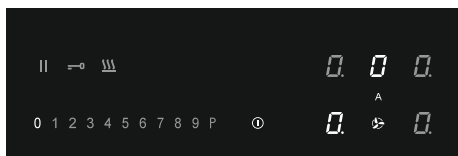
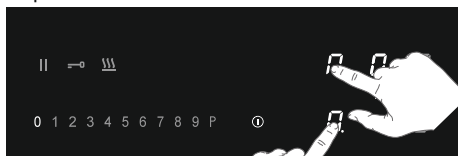
3. Configure el nivel de potencia tocando el control deslizante.

- La pantalla de la zona de cocción delantera muestra el nivel de potencia.

Desconexión de las zonas de cocción por inducción del Bridge

1. Toque al mismo tiempo las teclas de la zona de cocción de las zonas de cocción conectadas.

- El símbolo de conexión desaparecerá en la pantalla de la zona de cocción trasera.

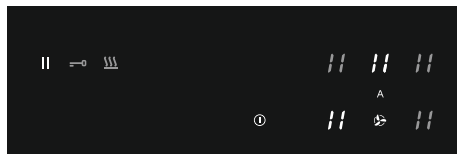
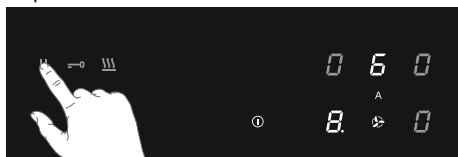


8.8 Pausa de la cocción

Esta función para temporalmente la actividad de cocción (máx. 10 minutos); los temporizadores también se pausan.

1. Toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo.

- Todas las pantallas muestran el símbolo de pausa.



2. Para seguir cocinando, toque la tecla de pausa durante al menos 1 segundo hasta que parpadee.

3. Toque cualquier otra tecla antes de que transcurran 10 segundos y el proceso de cocción continuará.

- La placa se apagará automáticamente después de 10 minutos si la función de pausa no se desactiva mientras tanto.

Función de recuperación

Si la placa se apagó accidentalmente con la tecla de encendido/apagado, todas las configuraciones se pueden restaurar con la función de recuperación.

1. Vuelva a tocar la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran 5 segundos.

- La tecla de pausa parpadea.
- 2. Toque la tecla de pausa antes de que transcurran 6 segundos.
- Las configuraciones anteriores se activan de nuevo.

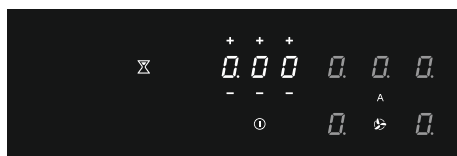
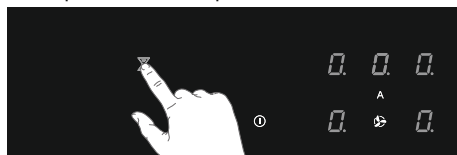
8.9 Uso del minutero

El minutero no está conectado a una zona de cocción. El minutero no apaga una zona de cocción.

La placa está encendida y no se ha configurado ningún nivel de potencia para ninguna zona de cocción.

1. Toque la tecla del minutero para encender el minutero.

- La pantalla del temporizador muestra '0.00'.



2. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.
- El temporizador parpadea y la alarma suena una vez transcurrido el tiempo configurado.

3. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Toque la pantalla del temporizador y, a continuación, toque la tecla '-' para configurar el tiempo en '0,00' y apagar el minuterio antes de que haya transcurrido el tiempo.

8.10 Uso del temporizador de cocción

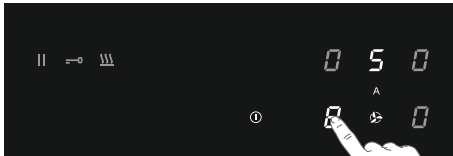
El temporizador de cocción está conectado a una zona de cocción. Una vez transcurrido el tiempo configurado, la zona de cocción se apagará automáticamente.

La placa está encendida y se ha configurado un nivel de potencia para al menos una zona de cocción.

1. Toque la tecla de la zona de cocción deseada.

2. Toque la pantalla del temporizador.

- El símbolo del temporizador del temporizador de cocción activo se ilumina de forma brillante.



3. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo deseado (de 1 minuto a 9 horas y 59 minutos).

- La posición izquierda de la pantalla del temporizador muestra las horas, las otras posiciones muestran los minutos.
- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás y el símbolo del temporizador parpadeará lentamente.
- La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante.
- Los últimos 10 minutos se mostrarán en minutos y segundos.
- La zona de cocción seleccionada se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo configurado.
- El temporizador parpadea y la alarma suena una vez transcurrido el tiempo configurado.

4. Toque la pantalla del temporizador para parar la alarma.

- La alarma se para automáticamente después de 4 minutos.

Todas las zonas de cocción pueden tener un temporizador de cocción que ha sido configurado. La pantalla siempre mostrará el tiempo de la zona de cocción con el tiempo restante más corto.

Cambio del tiempo de cocción preconfigurado

El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.

1. Toque la tecla de la zona de cocción pertinente.

2. Toque la pantalla del temporizador.

3. Utilice la tecla '+' o '-' para cambiar el tiempo.

Comprobación del tiempo de cocción restante

1. Toque la tecla de la zona de cocción para seleccionar la zona en la que desea ver el tiempo restante.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.
- El temporizador mostrará el tiempo restante de la zona de cocción seleccionada.
- Durante los últimos 10 minutos de la cuenta atrás, el tiempo restante se mostrará en minutos y segundos.

Apagado del temporizador de cocción

Si desea apagar el temporizador de cocción antes del final del tiempo preconfigurado:

1. Toque la tecla de la zona de cocción para

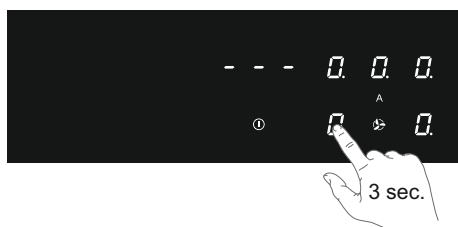
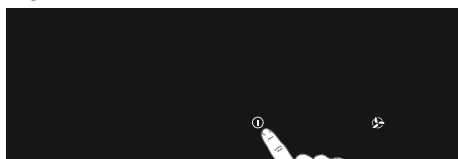
seleccionar la zona en la que desea apagar el temporizador de cocción.

- Una zona conectada al temporizador de cocción se identifica mediante un símbolo de temporizador parpadeante situado encima de la pantalla de la zona de cocción.
2. Toque la tecla o teclas 'L' para configurar el tiempo en '0,00'.
 - El símbolo del temporizador ya no se ilumina brillantemente.

8.11 Bloqueo de seguridad de niños

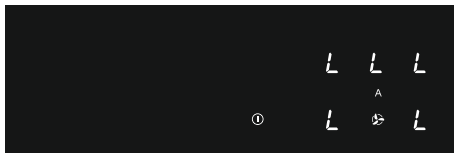
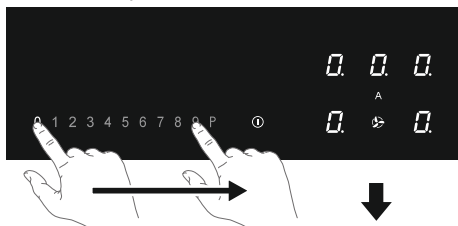
Para activar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.



3. Suelte y deslice su dedo de 0 a 9 a lo largo del control deslizante.

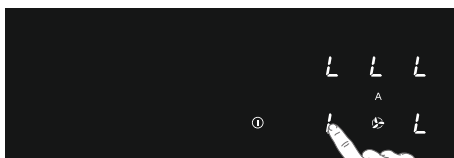
- Todas las pantallas muestran el símbolo 'L'.



Ahora la placa está bloqueada. Evita el encendido no intencionado. Después de 20 segundos, la placa se apagará automáticamente.

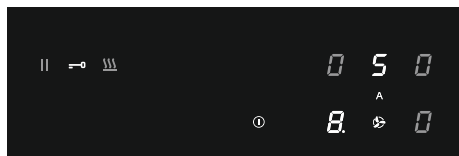
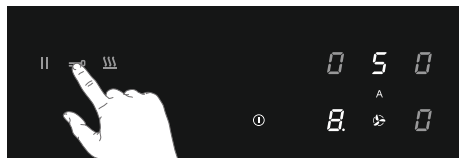
Para desactivar el bloqueo de seguridad de niños, los pasos descritos deben completarse en un lapso de 10 segundos.

1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada cualquiera de las teclas de la zona de cocción durante 3 segundos.
3. Suelte y deslice su dedo de 9 a 0 a lo largo del control deslizante.



8.12 Función de bloqueo para una limpieza rápida durante la cocción

1. Toque la tecla de bloqueo.
- La tecla de bloqueo se ilumina de forma brillante; las configuraciones de la placa se bloquean para permitir una limpieza rápida.
2. Vuelva a tocar la tecla de bloqueo después de la limpieza rápida para desactivar la función.



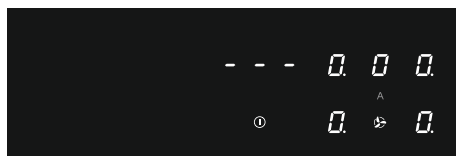
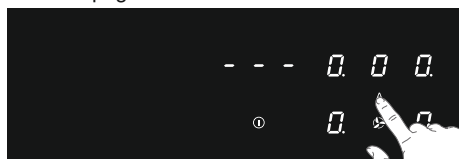
9. FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DEL EXTRACTOR

⚠ Por defecto, el modo de extracción automático está activo; la tecla se ilumina más intensamente. En el modo de extracción automático, el nivel de extracción se ajusta automáticamente al uso de las zonas de cocción.

Si la placa está apagada, la unidad del extractor funcionará en el modo de seguimiento durante otros 15 minutos.

9.1 Apagado del modo de extracción automático

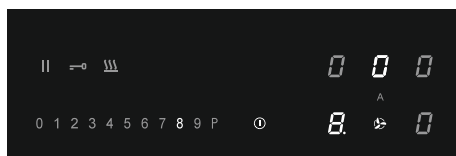
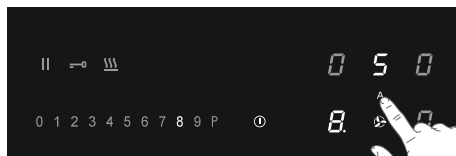
1. Toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.
 - Se encienden todos los indicadores; la placa de inducción está en modo de espera.
 - Las zonas de cocción y la unidad de extracción tienen un nivel de potencia cero.
2. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
 - La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante; el modo de extracción automática está apagado.



9.2 Apagado del modo de extracción automático durante la cocción

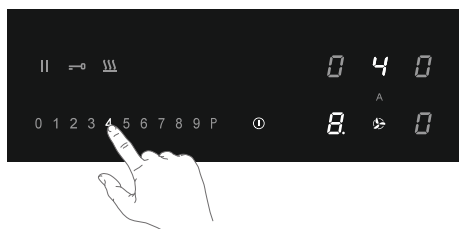
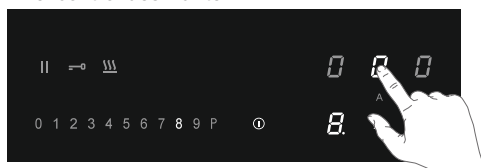
Hay una zona de cocción en funcionamiento (nivel 8) y el modo de extracción automático está activo.

1. Toque la tecla del 'modo de extracción automático'.
 - La tecla 'Modo de extracción automático' está ahora iluminada de manera menos brillante. Ahora se puede configurar manualmente la unidad del extractor.



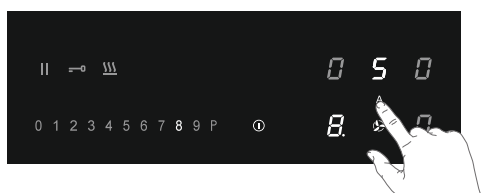
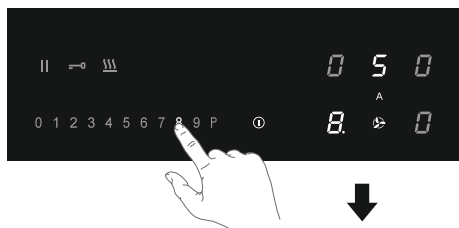
9.3 Encendido manual de la unidad del extractor

1. Toque la tecla de extracción.
 - La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
2. Configure el nivel de velocidad del extractor, antes de que transcurran 6 segundos, tocando el control deslizante.
 - La unidad del extractor se enciende con la velocidad de extracción que ha sido configurada.
 - Configure un nivel más alto o más bajo con el control deslizante.

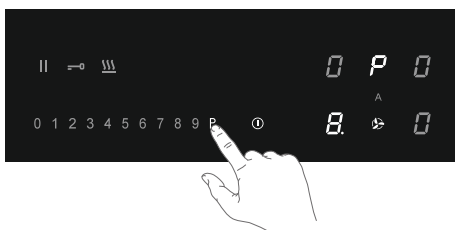
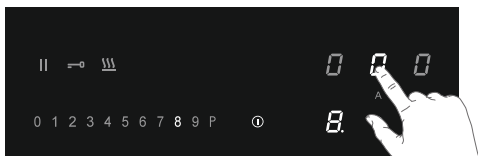


9.4 Boost

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla 'Modo de extracción automático' para apagar el modo de extracción automático.



3. Toque la tecla de extracción.
 - La pantalla de la unidad del extractor se enciende.
4. Toque el nivel P para seleccionar 'Boost'.
 - La unidad del extractor se enciende a nivel de velocidad P (Boost).
 - 'P' se muestra en la pantalla.

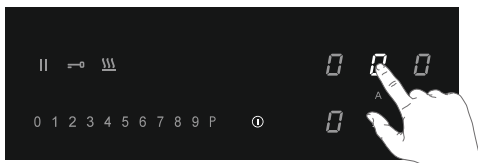


9.5 Configurar varios minutos de tiempo de retardo

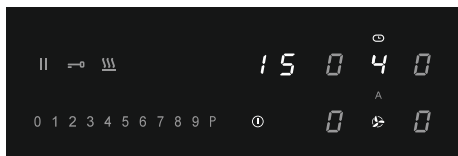
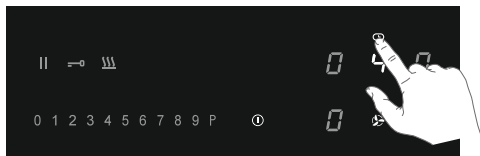
Utilice esta función para desconectar la unidad del extractor con un intervalo de varios minutos.

⚠ El modo de extracción automático debe estar desconectado.

1. Encienda la placa.
2. Toque la tecla de extracción y configure un nivel de velocidad del extractor.



3. Toque la pantalla del temporizador.
 - El símbolo del temporizador de la unidad del extractor se ilumina de forma brillante.
4. Utilice la tecla '+' o '-' para configurar el tiempo de retardo deseado.
 - La cuenta atrás empieza automáticamente.
 - La unidad del extractor se apaga una vez transcurrido el tiempo que ha sido configurado.



9.6 Saturación del filtro de grasa

Después de 100 horas de funcionamiento, el símbolo del filtro de grasa se ilumina; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de grasa (consulte 'Mantenimiento/Limpieza de los filtros'). La indicación de saturación del filtro de grasa siempre está activada.

9.7 Saturación del filtro de olores

Después de 200 horas de funcionamiento, aparecerá una "C" intermitente en la pantalla de

la unidad del extractor; es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores. Por defecto, la indicación de saturación del filtro de olores está desactivada (cuando la extracción está funcionando en el modo de conducto). Active la indicación de saturación del filtro de olores si la unidad de extracción está instalada como aplicación de recirculación.

Activación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
 - La señal "C" del filtro de olores se enciende intensamente durante 1 segundo.
 - Ahora aparece el símbolo 'C' cuando es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores.

Desactivación de la indicación de saturación del filtro de olores

1. Toque la tecla de extracción.
2. De nuevo, toque y mantenga apretada la tecla de extracción durante 5 segundos.
 - El símbolo del filtro de olores 'C' parpadea dos veces.

9.8 Restablecimiento de la memoria de la indicación de saturación del filtro

Restablezca la memoria después de sustituir el filtro de grasa y/o el filtro de olores.

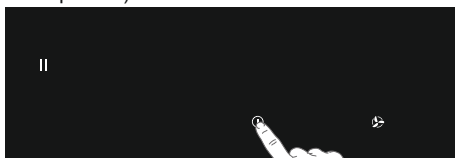
1. Encienda la placa.
2. Toque y mantenga apretada la tecla 'Modo de extracción automático' durante 5 segundos.
 - El símbolo del filtro de grasa o el símbolo del filtro de olores se apagarán y la memoria empezará a contar de nuevo.

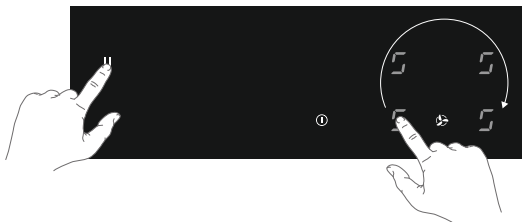
10. MENÚ DEL USUARIO

El menú del usuario permite al usuario configurar las señales de la placa según se desee. Esto afecta tanto a las señales de audio (tono y volumen) como a las visuales.

1. Toque dos veces la tecla de encendido/apagado antes de que transcurran tres segundos.
 - La tecla de pausa parpadea.
2. Toque y mantenga apretada la tecla de pausa.
3. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido de las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de

cocción situada en la parte frontal izquierda).

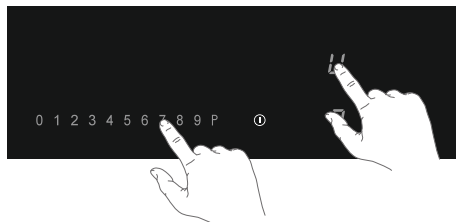
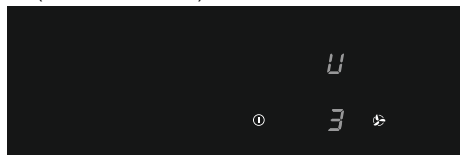




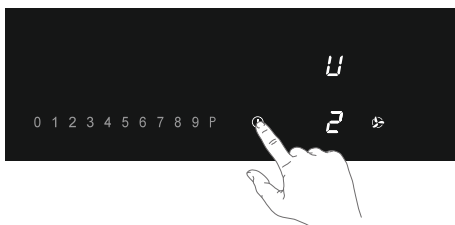
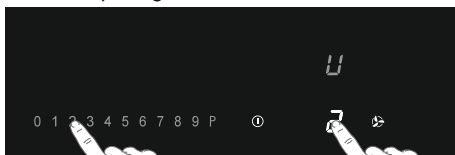
4. Suelte la tecla de pausa.

 - 'U' parpadea alternativamente con un número '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.
 - El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.

5. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija el número correcto del código de menú (consulte la tabla).



6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el valor correcto (consulte la tabla).
7. Confirme la configuración; toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que oiga una señal de audio.



Código del menú	Descripción	Valor de configuración
U2	Sonido de la tecla de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U3	Señal de alarma de volumen	0 - 1 - 2 - 3
U4	Pantalla del nivel de iluminación	Máx. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Cuenta atrás animación (activada o desactivada)	0 - 1
U6	Detección de la sartén (activada o desactivada)	0 - 1
U7	Temporizador cuenta atrás señal de audio	0 - 1 - 2

11. LIMITADOR DE POTENCIA

⚠ El ajuste del limitador de potencia sólo debería realizarlo un instalador cualificado y registrado. Por favor, lea atentamente las normas de seguridad y las instrucciones de instalación.

La placa está equipada con un limitador de

potencia. Si la potencia total de las zonas de cocción en funcionamiento supera la potencia máxima disponible, la potencia se reduce automáticamente. El indicador de la zona de cocción que se está reduciendo en potencia parpadea en primer lugar; después, el nivel se

reduce automáticamente a la potencia más alta disponible.

- El limitador está configurado en fábrica a 7400W, pero es posible cambiarlo a 2800W, 3500W o 4500W.

Configuración del limitador de potencia

¡Asegúrese de que no haya ollas ni sartenes en la placa antes de empezar!

1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación principal quitando el conector de alimentación de la toma, quitando el fusible o apagando el disyuntor.

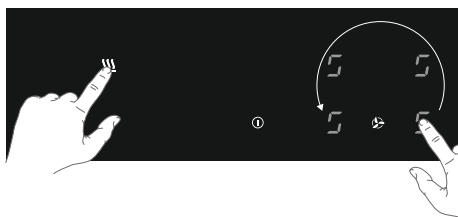
2. Vuelva a conectar el aparato a la fuente de alimentación.

- La tecla de mantenimiento del calor parpadea.
- **Realice, en un lapso de 2 minutos después de volver a conectar la placa a la fuente de alimentación, los siguientes pasos.**

• **Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén apagadas.**

3. Toque y mantenga apretada la tecla de mantenimiento del calor.

4. A continuación, toque cada tecla de la zona de cocción en el sentido contrario a las agujas del reloj (empiece por la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal derecha).



5. Suelte la tecla del mantenimiento del calor.

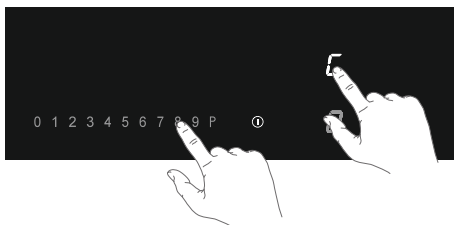
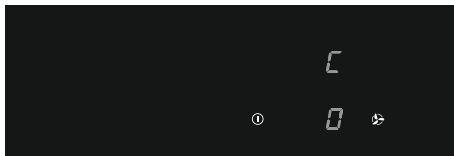
- 'C' parpadea alternativamente con '0' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda.

• El valor de configuración aparece en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda.

6. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda y elija '8' usando

el control deslizante.

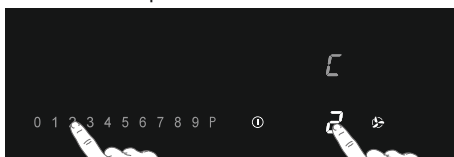
- 'C' parpadea alternativamente con '8' en la pantalla de la zona de cocción situada en la parte posterior izquierda de la



7. Toque la tecla de la zona de cocción situada en la parte frontal izquierda y seleccione el limitador de potencia deseado con el control deslizante (consulte la tabla).

8. A continuación, toque y mantenga apretada la tecla de encendido/apagado hasta que desaparezcan todos los segmentos de la pantalla.

- Ahora la placa está lista para su uso con el limitador de potencia seleccionado activado.



Ajuste del control deslizante	Ajuste del limitador de potencia
0	7400W

1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

12.1 Limpieza

Limpieza diaria

- Aunque los vertidos de alimentos no pueden quemarse en el cristal, le recomendamos que limpie la placa inmediatamente después de utilizarla.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño húmedo con un agente de limpieza suave.
- Seque con papel de cocina o un paño seco.

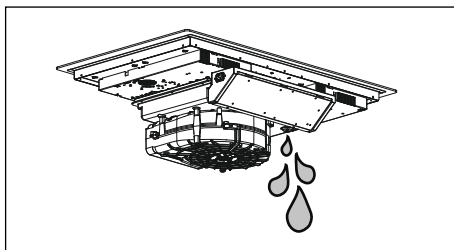
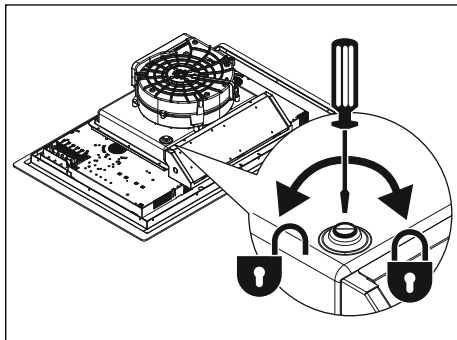
Manchas persistentes

- Las manchas persistentes también se pueden quitar con un agente de limpieza suave, como un detergente líquido.
- Quite las marcas de agua y la cal con vinagre.
- Las marcas de metal (causadas por sartenes deslizantes) pueden ser difíciles de quitar. Hay agentes especiales disponibles.
- Use un rascador de vidrio para eliminar los vertidos de alimentos.
- El plástico fundido y el azúcar también se quitan mejor con un rascador de vidrio.

⚠ No use nunca productos abrasivos. Dejan rasguños en los que se pueden acumular suciedad y cal. No use nunca objetos afilados, como lana de acero o estropajos.

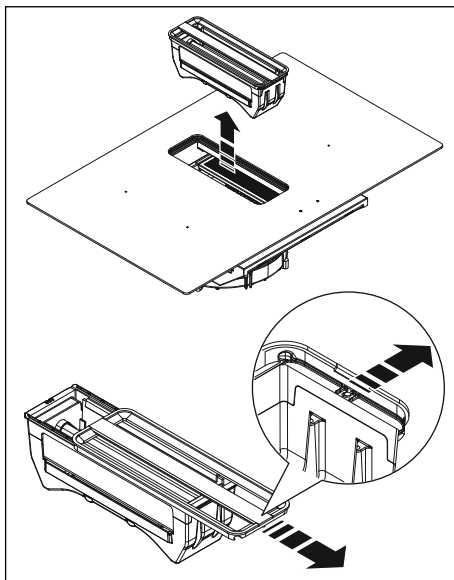
12.2 Colector de agua

Se recomienda comprobar y vaciar el colector de agua cada dos semanas.



12.3 Limpieza de la rejilla y filtros

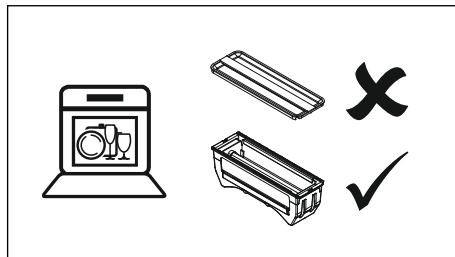
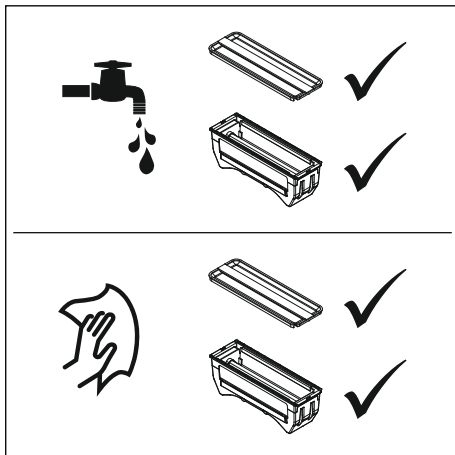
1. Quite la rejilla de la entrada de extracción.
2. Deslice con cuidado el filtro de grasa fuera de la rejilla.



- Limpie la rejilla con agua caliente y jabón neutro, sin utilizar esponjas abrasivas (¡no utilice detergentes!). No lave la rejilla en un lavavajillas.
- Limpie el filtro de grasa, cuando esté en uso, al menos una vez a la semana (o cuando el sistema de indicación de saturación del filtro

indique esta necesidad). Esto mantendrá un buen rendimiento del extractor y evitará un riesgo potencial de incendio, causado por una acumulación excesiva de grasa.

- Limpie el filtro con un detergente no agresivo, preferiblemente a mano o en el lavavajillas, que debe configurarse a una temperatura baja y un ciclo corto.



Filtro de olor (uso de recirculación)

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Dependiendo del tipo, el filtro se puede regenerar o

no. Consulte el folleto suministrado con el filtro.

13. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Si ve una grieta en la parte superior de cristal (por pequeña que sea), apague inmediatamente la placa y desconéctela de la red eléctrica. Contacte con el departamento de mantenimiento.

Si el aparato no funciona correctamente, no

siempre significa que esté defectuoso. Intente resolver usted mismo el problema comprobando antes la siguiente tabla. También puede echar un vistazo a nuestro sitio web para obtener más información. Si el problema persiste, contacte con el departamento de mantenimiento.

Síntoma	Causa posible	Solución
La pantalla se ilumina cuando la placa se activa por primera vez.	Esta es la rutina de configuración estándar.	Funcionamiento normal.
El ventilador funciona durante varios minutos después de que se haya apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Funcionamiento normal.
Se percibe un ligero olor las primeras veces que se usa la placa.	El nuevo aparato se está calentando.	Esto es normal y desaparecerá una vez que se haya usado varias veces. Ventile la cocina.
Las sartenes hacen un ruido mientras cocinan.	Esto es causado por la energía que fluye de la placa a la cacerola.	A niveles altos esto es perfectamente normal para algunas sartenes. No dañará ni las sartenes ni la placa.
Ha encendido una zona de cocción, pero la pantalla muestra <u>u</u> .	La sartén que está usando no es adecuada para la cocción por inducción; o tiene un diámetro demasiado pequeño.	Use una sartén adecuada.

Una zona de cocción deja de funcionar de repente y escucha una señal.	El tiempo configurado para el temporizador ha finalizado.	Toque la tecla del temporizador izquierdo o derecho para parar la alarma.
La placa no funciona y no aparece nada en la pantalla.	No hay fuente de alimentación debido a un cable defectuoso o a una conexión defectuosa.	Compruebe los fusibles o el interruptor eléctrico (si no hay enchufe).
Un fusible se funde en cuanto se enciende la placa.	La placa se ha conectado incorrectamente.	Contacte con un instalador profesional.
L se muestra en la pantalla.	Bloqueo de seguridad de niños activado.	Consulte el capítulo 'Funcionamiento de la placa/bloqueo de seguridad de niños'.
C aparece en la pantalla de la unidad del extractor.	Saturación del filtro de olores.	Es necesario realizar el mantenimiento del filtro de olores (consulte 'Limpieza de la rejilla y los filtros').
Código de error ER 03 y pitido continuo.	Ha apretado dos o más teclas al mismo tiempo.	No opere con más de una tecla al mismo tiempo.
	El panel de control está sucio o tiene agua encima.	Limpie el panel de control.
Código de error ER21 .	Sobrecalentamiento.	Deje que se enfríe la placa.
Código de error E2 .	Exceso de temperatura del elemento de inducción. Puede que se hayan usado un utensilios de cocina vacíos.	No caliente utensilios de cocina vacíos.
Error code E3 .	Sartén errónea.	Use sartenes apropiadas.
Código de error E8 .	Funcionamiento anómalo de la unidad del extractor. La unidad del extractor puede estar bloqueada.	Quite cualquier obstrucción y limpie la unidad del extractor.
Otros códigos de error.		Contacte con el departamento de mantenimiento.

14. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

14.1 Datos técnicos

Placa		Unidad	Valor
Tipo de producto			Incorporado
Dimensiones	Anchura	mm	600/830
	Profundidad	mm	520
	Altura	mm	230
Voltaje de alimentación/frecuencia		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Potencia		W	7620
Peso		Kg	21

Unidad de extracción		
Flujo de aire máx.* - Instalación de escape	m³/h	450
Ruido máx.* - Instalación de escape	dBA	63
Alimentación unidad de extracción	W	220

* Velocidad máxima (sin boost)

14.2 Información según la normativa (UE) 66/2014

Mediciones según EN60350-2

Tipo de placa	Placa de inducción
Número de zonas y/o áreas de cocción eléctricas	4
Tecnología de calentamiento	Zonas de cocción por inducción y áreas de cocción
Para zonas o áreas de cocción no circulares: longitud y anchura de la superficie útil por zona o área de cocción calentada por electricidad	210 x 190 mm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg (CE _{placa eléctrica}) en Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg (CE _{placa eléctrica}) en Wh/kg	181

15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES


Eliminación del embalaje y del aparato

En la fabricación de este aparato se han utilizado materiales duraderos. Asegúrese de desechar este equipo de manera responsable al final de su ciclo de vida. Solicite más información al respecto a las autoridades.

El embalaje del aparato es reciclable. Puede que se haya usado lo siguiente:

- cartón;
- película de polietileno (PE);
- Poliestireno sin CFC (espuma dura de PS).

Deseche estos materiales de manera responsable y de conformidad con las normativas gubernamentales.

 Como recordatorio de la necesidad de desechar los electrodomésticos por separado, el producto está marcado con el símbolo de un

cubo de basura tachado con ruedas. Esto significa que al final de su vida útil, el producto no debe desecharse como residuo urbano. Se debe llevar a un centro de recogida de residuos diferenciado de una autoridad local especial o a un distribuidor que preste este servicio.

La eliminación de un aparato doméstico por separado evita las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales constituyentes para obtener ahorros significativos en energía y recursos.

Declaración de conformidad



Declaramos que nuestros productos cumplen las Directivas, Decisiones y Reglamentos Europeos aplicables y los requisitos listados y los Reglamentos GB en las normas a las que se hace referencia.

⚠ VAROITUS!

LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAA TARKISTA VARTEN!

1.1 Yleistä

Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat turvallisuusohjeiden ja varoitusten laiminlyönnistä.

Virheellisistä liitännöistä, asennuksesta tai käytöstä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

⚠ KUUMA PINTA!

Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.

⚠ PALOVAARA!

- VAROITUS: Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.
- VAROITUS: rasvan tai öljyn paistaminen keittolevyllä ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon.
- ÄLÄ koskaan yritä sammuttaa palavaa öljyä vedellä. Kytke sen sijaan laite pois päältä ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

HUOM!

VAROITUS! Ruoanvalmistusprosessia täytyy valvoa.

Lyhyttä ruoanvalmistusprosessia täytyy valvoa koko ajan.

⚠ VAROITUS!

Käytä vain liesisuojuja, jotka ovat laitteen valmistajan suunnitteleimia tai laitteen valmistajan ohjeistuksen mukaisia tai jotka ovat integroituna laitteeseen. Sopimattomien liesisuojujen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.

- Jos laitteen alapuolella on kaappi (katso asennusohjeita) eikä välipohjaa ole asennettu, kaapissa ei saa säilyttää helposti syttyviä esineitä/materiaaleja. Varmista, että

keittotason alaosan ja laatikon sisällön välissä on riittävä muutaman senttimetrin mittainen väli.

- Keittolevy on tarkoitettu vain ruoan valmistamiseen.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä keittotasolla. Muutoin tölkit räjähtävät kerääntyvän paineen vuoksi. Tämä voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai palovammoja.
- Älä koskaan peitä laitetta kankaalla tai muulla peitteellä. Jos laite on edelleen kuuma tai toiminnassa, on olemassa tulipalovaara.
- Älä käytä laitetta työtasona. Laite voi kytkeytyä tahattomasti päälle tai olla edelleen kuuma, jolloin esineet voivat sulaa, kuumentua tai syttyä tuleen.
- Älä käytä laitetta alle 5 °C lämpötiloissa.
- Laitetta ei saa sijoittaa tai käyttää ulkotiloissa.
- Keittotason ensimmäisen käyttökerran aikana siitä lähtee ”uutuuden hajua”.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Älä koskaan avaa laitteen ulkokuorta.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen. Puhdista laite vain sammutettuna. Höyrypuhdistimen höyry voi päästä sähköä johtaviin osiin ja aiheuttaa oikosulun.
- Keraaminen taso on erittäin vahva, mutta ei rikkoutumaton. Se voi rikkoutua esimerkiksi silloin, jos sen päälle putoaa maustepurkki tai jokin terävä työväline.
- Jos poistat vikaantuneen laitteen käytöstä, suosittelemme katkaisemaan virtajohdon sen jälkeen, kun olet irrottanut sen pistorasiasta. Vie laite asianmukaiseen kierrätyspisteeseen.

⚠ VAROITUS!

Keraaminen lasilevy on rikki

- Sulje kaikki polttimet ja sähköiset lämmityselementit välittömästi ja eristä laite virransyötöstä.

- Älä koske laitteen pintaa.
- Älä käytä laitetta.

⚠ VAROITUS!

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

- Älä säilytä lapsia kiinnostavia esineitä laitteen yllä tai takana olevissa kaapeissa.
- Keittoalueet/poltinkupit kuumenevat käytön aikana ja jäävät kuumiksi joksikin aikaa pois päältä kytkennän jälkeen. Pidä pienet lapset kaukana keittotasosta käytön aikana ja välittömästi sen jälkeen.

1.2 Induktioliesi integroidulla liesituulettimella

- Älä aseta metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotason pinnalle, sillä ne voivat kuumeta.
- Keittoprosessi kytkeytyy automaattisesti pois päältä, heti kun keittoastia siirretään pois keittotasolta. Ota tavaksi kytkeä keittoalue tai keittotaso käsin pois päältä, jotta vältät laitteen tahattoman päällekytketymisen.
- Kytke keittoelementti pois päältä säätimillä, äläkä luota astiatunnistimeen.
- Huomaa, että jos keittotasoa käytetään korkealla tehotasolla, kuumennusaika on erittäin lyhyt. Älä jätä keittotasoa ilman valvontaa, jos käytät korkeaa tehotasoa.
- Kun induktioliesi on käytössä, pidä esineet, jotka ovat herkkiä magneettikentille (luottokortit, pankkikortit, levyt, kellot jne.) etäällä liedestä. Sydämentahdistimella varustetun henkilön on suositeltavaa ensin ottaa yhteyttä lääkäriin.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota kypsennykseen äläkä

koskaan aseta alumiiniin pakattuja tuotteita keittotasolle.
Alumiini sulaisi ja vahingoittaisi laitetta peruuttamattomasti.

⚠ VAROITUS!

Hengenvaara; myrkytymisvaara palokaasujen imeytymisestä takaisin.

- Älä koskaan käytä laitetta ilmapoistoon käyttäessäsi liettä, joka kuluttaa huoneen ilmaa, ellei huoneen tuuletus ole riittävä. Keittolaitteet, jotka kuluttavat huoneen ilmaa (Kuten kaasulla, öljyllä, puulla tai).
- Järjestä aina riittävä tuuletus!
- Kun höyrynpoistoa käytetään samanaikaisesti muulla kuin sähköenergialla käytettävien laitteiden kanssa, huoneen alipaine ei saa olla yli 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Paikallisia ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.

⚠ SÄHKÖISKU!

Vältä sähköiskun vaara; varmista, että laite on sammutettu ennen laitteen puhdistamista.

- Älä käytä höyrynpoistoa, jos rasvasuodatinta ei ole asennettu oikein!
- Jos uppopaistat ruokaa öljyssä, valvo kypsentämistä jatkuvasti estääksesi kuumen rasvan syttymisen.
- Puhdista suodattimet ajoissa.
- Noudata käyttöohjeessa olevia rasva- ja/tai hiilisuodattimien puhdistus- ja vaihto-ohjeita.

⚠ PALOVAARA!

- Metallisien rasvasuodattimien rasvapinttymät voivat aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan liekitä kypsennysalueella, kun höyrynpoisto kytketty päälle. Korkeat liekit voivat aiheuttaa tulipalon. Käytä laitetta aina metallisen rasvasuodattimen kanssa. Puhdista rasvasuodatin säännöllisesti.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy voi sytyttää tulipalon. Valvo aina rasvan tai öljyn kuumentamista. Älä koskaan yritä

sammuttaa liekkejä vedellä, vaan käytä aina sammutuspeitettä, kantta tai peltiä.

2. TURVAOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Tämän laitteen saa kytkeä vain rekisteröity asentaja.

Jos turvaohjeita ja varoituksia ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa aiheutuneista vahingoista.

- Tämän laitteen saa kytkeä vain rekisteröity asentaja.
- Varmista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (jännite, taajuus, kaasun laatu ja kaasun paine) ja laitteen säätö ovat yhteensopivat.
- Jännite, taajuus, teho, kaasutyypit ja maa, johon laite on suunniteltu, on ilmoitettu laitteen tyyppikilvessä.
- Tarkista laite kuljetusvaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan.
- Laitetta ympäröivien seinien ja työtason on oltava lämmönkestäviä vähintään 105 °C:n lämpötilaan asti.
- Työtason, johon keittotasoa asennetaan, on oltava tasainen.
- Liesituulettimet ja muut ruoanvalmistuksessa syntyviä höyryjä poistavat laitteet voivat vaikuttaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden (myös muissa huoneissa olevien) turvalliseen toimintaan palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat mahdollisesti aiheuttaa hiilimonoksidimyrkytyksen. Kun liesituuletin tai muu höyrynpöistin on asennettu, pätevä henkilön on testattava savukaasujen poistolla varustettujen laitteiden toiminta sen varmistamiseksi, että palamiskaasut eivät virtaa takaisin.


2.2 Sähköliitäntä

SÄHKÖISKU!

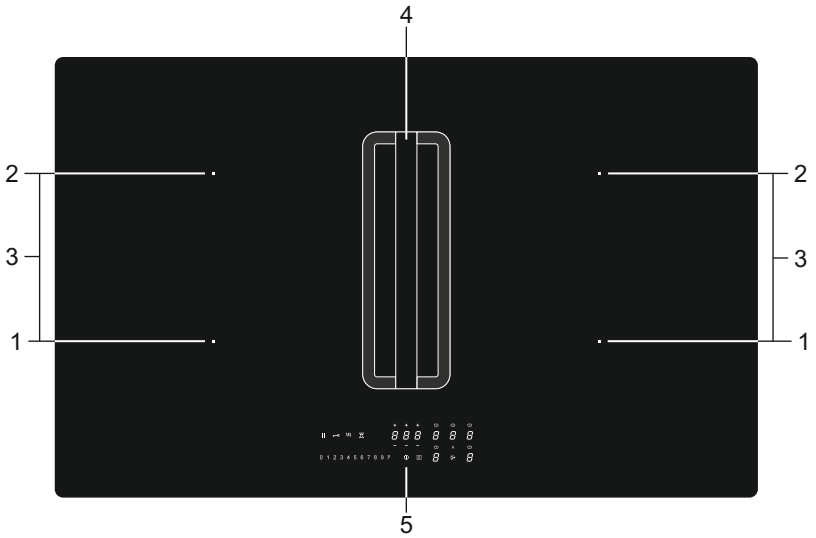
Tämä laite on maadoitettava.

- Sähköliitännän on oltava kansallisten ja paikallisten määräysten mukainen.
- Tarkista I-luokan laitteiden osalta, että kotisi sähköjärjestelmässä on asianmukainen maadoitus.
- Pistorasian ja pistokkeen on oltava aina

saatavilla.

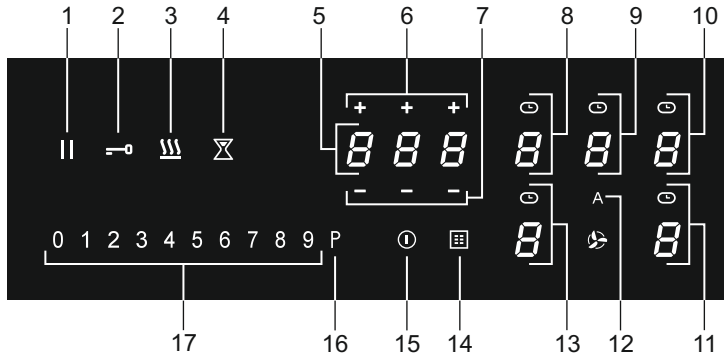
- Jos kiinteää laitetta ei ole varustettu syöttöjohdolla ja pistotulppalla tai muulla irrotuslaitteella sähköverkosta, jonka kaikki navat on erotettu kosketuksesta ja joka mahdollistaa täydellisen irrotuksen ylijännitekategorian III olosuhteissa, irrotuslaite on liitettävä kiinteään johdotukseen johdotussääntöjen mukaisesti. Tämä koskee myös laitteita, joissa on syöttöjohto ja pistotulppa, kun pistotulppaan ei pääse käsiksi laitteen asennuksen jälkeen. Tämä vaatimus täyttyy käyttämällä kiinteään johdotukseen asennettua moninapaista kytkintä, jonka koskettimien väli on vähintään 3 mm.
- Syöttöjohdon on roikuttettava vapaasti, eikä sitä saa viedä laatikon läpi.
- Käytä liitäntää varten hyväksytyä kaapelia, jonka kaapelin halkaisija on liitäntään sopiva. Kaapelikotelon on oltava kumia (mieluiten tyyppiä H05V2V2 tai H07V2V2).
- Varmista ennen laitteen kytkemistä, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkkosi jännitettä.
- Liitäntä on sovittava virran ja sulakkeiden mukaan.
- Laitetta ei saa kytkeä verkkovirtaan monipistokesovittimen tai jatkojohdon kautta, koska laitteen turvallista käyttöä ei voida taata.
- Asennuksen jälkeen sähkövirtaa johtavat osat ja eristetyt osat on suojattava kosketukselta.
-  **VAROITUS!**
Jos asennuksessa ei käytetä ruuveja tai kiinnikkeitä asennusohjeissa kuvatulla tavalla, seurauksena voi olla sähköisku.

3. KUVAUS



1. Keittoalueet edessä 210 x 190 mm / 2.1 kW (tehotoiminto 3.0 kW)
2. Keittoalueet takana 210 x 190 mm / 2.1 kW (tehotoiminto 3.0 kW)
3. Yhdistetyt keittoalueet 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Höyrynpisto
5. Ohjauspaneeli

4. OHJAUSPANEELI



1. Keskeytyspainike
2. Lukkonäppäin
3. Lämpimänäpito toiminnon näppäin
4. Minuuttimuistutinnäppäin
5. Ajastinnäyttö
6. Ajastimen plusnäppäin
7. Ajastimen miinusnäppäin
8. Vasemman takakeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
9. Höyrynpoistonäppäin (höyrynpoistoyksikön näyttö) ja ajastinsymboli
10. Oikean takakeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
11. Oikean etukeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
12. Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin
Automaattinen tila on oletusarvoisesti käytössä. Kun jokin keittoalue on valittu ja jokin tehotaso (> 2) on asetettu, höyrynpoisto käynnistyy automaattisesti ja asettaa tarvittavan höyrynpoistotason.
13. Vasemman etukeittoalueen näppäin (keittoalueen näyttö) ja ajastinsymboli
14. Rasvasuodattimen symboli
15. Virtanäppäin
16. Keittoalueen ja höyrynpoiston teho toiminnon näppäin
17. Liukusäädin (asennot 0–9):
keittoalueen ja höyrynpoiston arvon asettamista varten

5. NÄYTÖSSÄ NÄKYVÄT MERKINNÄT

Keittoalueen näyttö



Tehotaso: 1 = alhainen taso / 9 = korkea taso.



Tehotoiminto käytössä.



Keittoalueella ei ole (sopivaa) keittoastiaa (keittoastian tunnistuksen symboli).



Jälkilämmön merkkivalo: Keittotason jokaiselle keittoalueelle on jälkilämmön merkkivalo, Niiden avulla näytetään, mitkä keittoalueet ovat kuumia keittoalueen sammuttamisen jälkeen. Vaikka keittotaso on sammutettu, merkkivalo palaa niin kauan kuin keittoalue on kuuma! Älä koske kyseisiä keittoalueita, kun tämä merkkivalo palaa. **Vaara! Palovammojen riski.**



Lapsilukko on käytössä.



Automaattinen lämmitystoiminto käytössä.



Lämpimänäpitoiminto käytössä.



Taukotoiminto käytössä.



Yhdistetyt Bridge Induction -keittoalueet käytössä.

Höyrynopeustoyksikön näyttö



Höyrynopeuston nopeustaso: 1 = alhainen taso / 8 = korkea taso.



Tehotoiminto käytössä.



Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisin.

Ajastinnäyttö



Ajastinta ei ole asetettu.



Ajastin on asetettu (1 tunti ja 25 minuuttia).

6. TURVALLISUUTTA

⚠ Lue turvallisuusohjeet ennen käyttöä.

6.1 Turvallinen lämpötila

Keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka jäähdyttää elektronisia komponentteja ruoanvalmistuksen aikana. Puhallin voi olla päällä jonkin aikaa vielä ruoanvalmistuksen päättymisen jälkeen. Induktiokeittotasossa on myös ylikuumenemissuoja, joka suojaa elektronisia komponentteja vaurioilta. Suoja toimii useilla tavoilla. Kun keittoalueen lämpötila nousee hyvin korkeaksi, tehoa vähennetään automaattisesti. Jos tämä ei riitä, keittoalueen tehoa vähennetään edelleen, kunnes turvamekanismit sammuttavat keittoalueen kokonaan. Kun keittotasoa on jäähtynyt, sen kokonaisteho on jälleen käytettävissä.

6.2 Keittoajan rajoitin

⚠ Ruoanvalmistusajan rajoitin on keittotason turvatoiminto. Se aktivoituu, jos keittotasoa jää päälle. Valitusta asetuksesta riippuen ruoanlaittoaikaa rajoitetaan seuraavasti:

Tehotasoa	Suurin käyttöaika (tunteina, minuutteina)
1	6
2	6

3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (tehotoiminto)	5 min (vaihtuu sitten takaisin tasolle 9)

6.3 Tehonhallinta

Kaksi peräkkäin olevaa keittoaluetta vaikuttavat toisiinsa. Kun molemmat keittoalueet ovat käytössä samaan aikaan, teho jakautuu automaattisesti niiden välille. Kun tehotoiminto on valittu, toisen keittoalueen asetus laskee hieman. Jos toisen keittoalueen tehoasetus on käytössä ja haluat asettaa toisen keittoalueen asetukselle 9, tehotoimintoa käyttävän keittoalueen asetus laskee automaattisesti. Automaattinen lämmitystoiminto poistuu käytöstä.

7. ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

7.1 Kosketusnäppäinten ja liukusäätimien käyttö

Aseta sormenpää tasaisesti säätimen päälle parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Kosketusanturit reagoivat vain kevyeen painallukseen sormenpäällä. Älä paina painikkeita muilla esineillä.

7.2 Induktion äänet

Tikitys

Tämä ääni voi johtua alemmasta tehotasosta tai automaattisesta keittoastian tunnistuksesta.

Keittoastiat pitävät ääntä

Keittoastiat saattavat pitää hieman ääntä ruoanlaiton aikana. Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastian virtaava energia. Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden

osalta, etenkin korkeilla asetuksilla. Tämä ei vahingoita keittoastioita eikä keittotasoa.

Tuuletin pitää ääntä

Elektroniikan käyttöön ja suorituskyyvyn parantamiseksi laitteessa on puhallimet. Laitteen käytön aikana puhallin jäähdyttää laitetta ja siitä kuuluu hurisevaa ääntä. Puhallin on päällä vielä useita minutteja sen jälkeen, kun keittotasoa on sammutettu.

7.3 Induktiokeittotasolle tarkoitettut keittoastiat

Induktiokeittotasoa vaatii laadultaan erityiset keittoastiat.

Kaasu- ja sähkökeittotasolla käytettyjä keittoastioita ei voi enää käyttää induktiokeittotasolla.

Käytä ainoastaan keittoastioita, jotka sopivat sähkö- ja induktiokeittotasolle ja joissa on:

- vähintään 2,25 mm paksu pohja;
- tasainen pohja.

⚠ Ole varovainen emalisten teräspaneujen kanssa! Emali voi lohjeta (emali irtoaa teräksestä), jos käynnistät keittotason käyttämällä suurta asetusta keittoastian ollessa (liian) kuiva. Keittoastian pohja voi lämmin, esimerkiksi ylikuumenemisen vuoksi. Kuumenna emaloituidut astiat hitaasti.

⚠ Älä koskaan käytä keittoastioita, joiden pohja on epätasainen. Ontto tai pyöreä pohja voi vaikuttaa ylikuumenemissuojan toimintaan ja aiheuttaa laitteen liiallisen kuumenemisen. Tämä voi johtaa lasipinnan halkeamiseen ja keittoastian pohjan sulamiseen. Sopimattomien keittoastioiden käytöstä tai kuivaksi keittämisestä aiheutuvat vahingot eivät kuulu takuun piiriin.

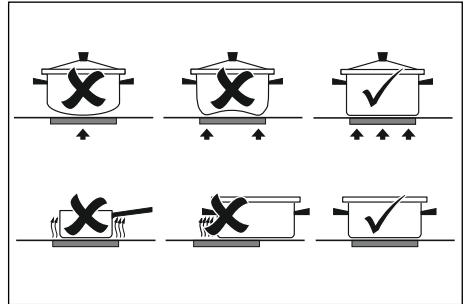
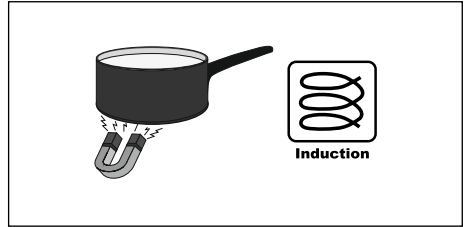
Astian halkaisija

Keittoastian vähimmäishalkaisija keittoaluetta kohden on:

- Ø 160 mm: astian vähimmäishalkaisija 90 mm.
- Ø 200 mm: astian vähimmäishalkaisija 110 mm.
- Bridge Induction -keittoalue: keittoastian vähimmäishalkaisija 110 mm.

Parhaat tulokset saadaan käyttämällä keittoastiaa, jonka halkaisija on sama kuin keittoalueen. Jos keittoastia on liian pieni, alue ei toimi.

Yhdistetyillä Bridge Induction -keittoalueilla käytettävän keittoastian halkaisijan on oltava vähintään 230 mm.



7.4 Keittoastian tunnistus

- Keittoastian havaitseva järjestelmä havaitsee automaattisesti keittoalueelle asetetun keittoastian. Tämän keittoalueen näytön valo palaa voimakkaampana ja piste lakkaa vilkkumasta.
- Jos keittotasoa ei havaitse (rautapitoista) keittoastiaa sen jälkeen, kun keittoastia on asetettu keittoalueelle, keittoastian havaitsemisen symboli vilkkuu näytössä. 20 sekunnin kuluttua keittoalueen virta katkeaa.

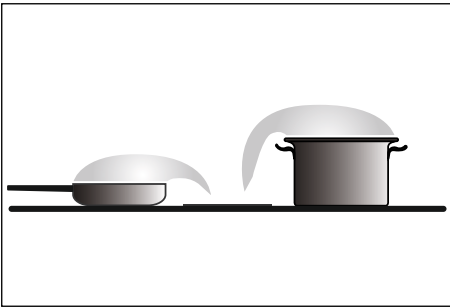
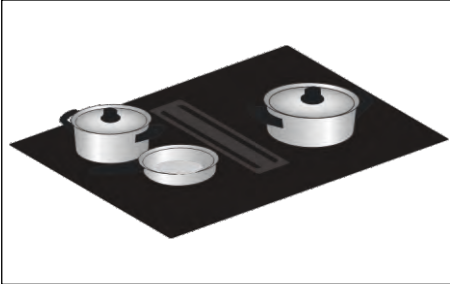
7.5 Tehotasot

Keittoalueilla on 9 tasoa sekä tehotoimintotaso (P). Aseta tehotasoa koskettamalla liukusäädintä sormella ja liu'uttamalla sormeasi liukusäätimen päällä. Kun liu'utat sormeasi liukusäätimen päällä, tehotasoa asetusta vaihtuu. Kun siirät sormeasi oikealle, taso nousee. Kun siirät sormeasi vasemmalle, taso laskee. Kun otat sormen pois liukusäätimeltä, keittoalue alkaa toimia asetetulla tasolla.

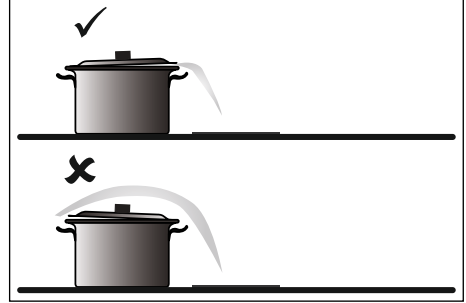
Tehotoiminto

- Tehotoimintoa käyttämällä voit valmistaa ruokaa korkeimmalla tehotasolla lyhyen aikaa (enintään 5 minuuttia). Tehotoiminnon enimmäiskäyttöajan jälkeen tehotasoa laskee asetukseen 9.
- Tehotoiminto ei ole käytettävissä, kun Bridge Induction -keittoalue on yhdistetty!


7.6 Downdraft- liesituuletintoiminnon käyttö



Keittoastian päällä kannattaa pitää kansi ruoanlaiton aikana hajujen vähentämiseksi ja energiankulutuksen alentamiseksi. Halutessasi voit parhaan mahdollisen höyrynpöistön varmistamiseksi asettaa kannen keittoastian päälle kulmassa niin, että höyrynpöistopuolella on aukko.

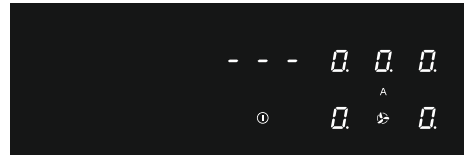
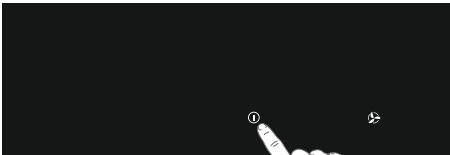


8. KEITTOTASON KÄYTTÖ

 Lue luku "Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa" erittäin huolellisesti ennen ruoanlaiton aloittamista keittotason väärän käytön estämiseksi.

8.1 Käytön valmistelu

1. Kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.
 - Kaikki näytöt syttyvät ja induktiokeittotaso on valmiustilassa.
 - Keittoalueiden ja höyrynpöistoyksikön tehotaso on nolla.



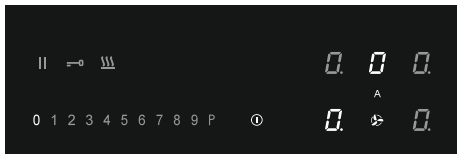
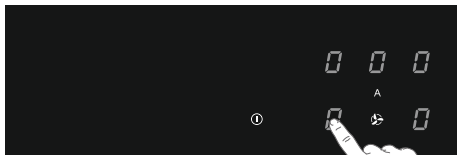
Jos keittotasoa ei käytetä 20 sekunnin sisällä, sen virta katkeaa automaattisesti.

2. Aseta keittoalueelle sopiva keittoastia.

- Keittoalue havaitsee keittoastian automaattisesti. Tämän keittoalueen näytön valo palaa voimakkaampana ja piste lakkaa vilkkumasta.

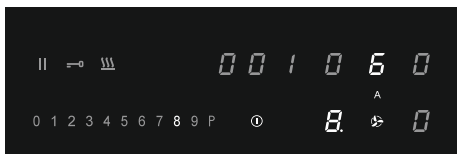
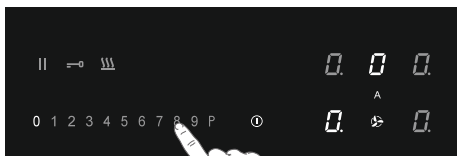
Kun piste ei vilku, keittoalue on valittuna ja tehotaso voidaan asettaa.

3. Vasteajan kuluttua tai ruoanvalmistuksen aikana voit aktivoida keittoalueen valitsemalla manuaalisesti haluamasi keittoalueen näytön.



4. Aseta tehotoaso liukusäätimellä 10 sekunnin kuluessa.

- Keittoalue käynnistyy asetetulla tehotasolla.
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy automaattisesti asennosta 3 alkaen. Höyrynpoistoyksikön voi käynnistää manuaalisesti asennoissa 1 ja 2.
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy automaattisesti tarvittavalla höyrynpoiston nopeudella. Automaattinen höyrynpoistotila on oletusarvoisesti käytössä.
- Voit asettaa korkeamman tai alhaisemman tason liukusäätimellä.
- Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä, jos haluat poistaa automaattisen höyrynpoistotilan käytöstä. Tämän jälkeen voit halutessasi asettaa höyrynpoiston manuaalisesti. Katso luku ”Höyrynpoistomoduulin käyttäminen”.
- 10 sekunnin kuluttua liukusäädin sammuu ja ruoanvalmistusajan laskuri häviää näkyvistä.



8.2 Tehotoiminto

Voit käyttää tehotoimintoa ruoanvalmistuksessa enintään 5 minuuttia korkeimmalla tehotasolla. Voit käyttää tehotoimintoa enintään kahdella keittoalueella rinnakkain samanaikaisesti.

1. Valitse tehotoiminto koskettamalla tehotasoa P.

- Näytössä näkyy 'P'.
- Tehotoiminnon enimmäisajan jälkeen teho laskee tasolle 9.

8.3 Keittoastian tunnistuksen symboli

Kun keittoastian tunnistuksen symboli tulee näkyviin:



- et ole asettanut keittoastiaa oikealle keittoalueelle;
- käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle;
- keittoastia on liian pieni tai se ei ole kunnolla keittoalueen keskellä.
- Keittoalue ei toimi, ellei keittoalueella ole sopivaa keittoastiaa.

8.4 Ruoanvalmistuksen lopettaminen

1. Katkaise keittoalueen virta asettamalla tehotasoksi 0.
2. Katkaise induktiokeittotason virta koskettamalla virtanäppäintä.

⚠ Symboli H tulee näkyviin sen keittoalueen näytössä, joka on liian kuuma kosketettavaksi. Symboli häviää, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voit käyttää sitä myös energiaa säästävänä toimintona: jos haluat lämmittää muita keittoastioita, voit käyttää yhä kuumana olevaa keittoaluetta.

8.5 Automaattisen lämmitystoiminnon käynnistäminen

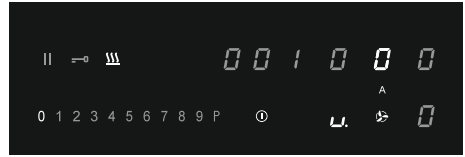
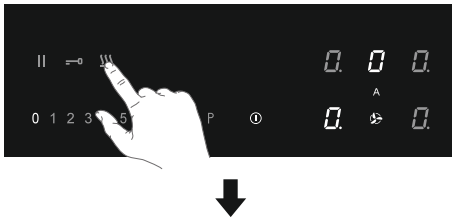
Tämä toiminto asettaa keittoalueen korkeimmalle tehotasolle, jotta keittoastia saadaan nopeasti haluttuun lämpötilaan. Tietyn ajan kuluttua tehotaso palaa määritetylle tasolle. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoilla 1–8.

Tehotaso	Lämmitysaika (sekuntia)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ei saatavilla
P	ei saatavilla

1. Kytke keittotason virta ja valitse haluamasi keittoalue.
2. Kosketa liukusäädintä ja pidä sitä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan halutulla tasolla (1–8).
- Näytössä näkyy vuorotellen kirjain A sekä valittu tehotaso. Kun automaattinen lämmitysaika on kulunut, keittoalue siirtyy automaattisesti valitulle tehotasolle, joka tulee pysyvästi näkyviin näytössä.
3. Voit lopettaa automaattisen lämmitystoiminnon valitsemalla keittoalueen ja koskettamalla liukusäädintä.

8.6 Lämpimänäpito toiminnon käynnistäminen

1. Kytke keittotason virta ja aseta keittoalueelle sopiva keittoastia.
2. Kosketa haluamasi keittoalueen keittoaluenäppäintä.
- Valitun keittoalueen '0' syttyy palamaan kirkkaana ja kuuluu yksi äänimerkki.
3. Kosketa lämpimänäpito toiminnon näppäintä.
- Lämpimänäpito toiminnon symboli "u" tulee näkyviin näytössä. Lämpimänäpito toiminto on valittu.



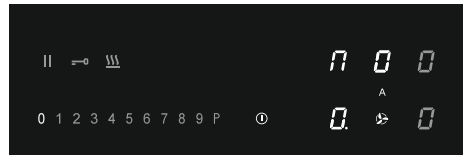
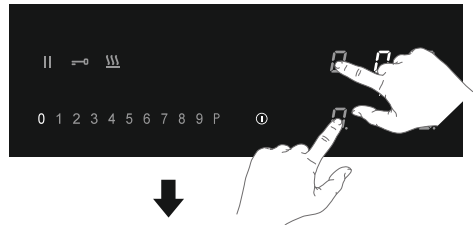
4. Aseta tehotasoksi '0' tai kosketa lämpimänäpito toiminnon näppäintä, jos haluat poistaa lämpimänäpito toiminnon käytöstä.

8.7 Bridge Induction - keittoalueiden yhdistäminen

Kaksi Bridge Induction -keittoaluetta voidaan yhdistää toisiinsa. Siten saadaan aikaan yksi suuri keittoalue, jolloin esimerkiksi grillaustasoa tai kalapannua voidaan käyttää samalla tehotasolla. Keittoastian on oltava riittävän iso, jotta se peittää etu- ja takakeittoalueen keskustat (vähintään 23 cm).

Bridge Induction -keittoalueiden yhdistäminen

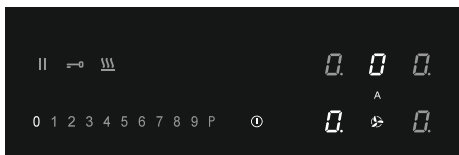
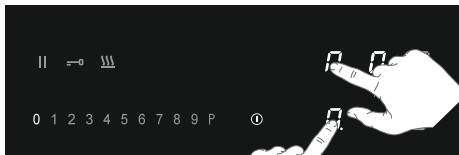
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa samanaikaisesti vasemmanpuoleisten keittoalueiden näppäimiä.
- Takakeittoalueen näytössä näkyy yhteysymboli merkiksi siitä, että kaksi keittoaluetta on yhdistetty.



3. Aseta tehotaso koskettamalla liukusäädintä.
- Etukeittoalueen näytössä näkyy tehotaso.

Bridge Induction -keittoalueiden yhteyden katkaiseminen

1. Kosketa yhdistettyjen keittoalueiden keittoaluenäppäimiä samanaikaisesti.
- Yhteysymboli häviää takakeittoalueen näytöstä.

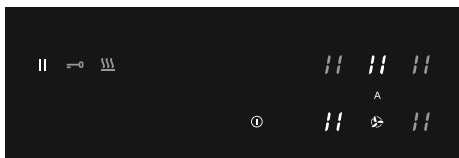


8.8 Ruoanvalmistuksen keskeyttäminen

Tämä toiminto keskeyttää ruoanvalmistuksen tilapäisesti (enintään 10 minuutin ajaksi). Myös ajastimet pysähtyvät.

1. Kosketa taukonäppäintä vähintään 1 sekunnin ajan.

- Kaikissa näytöissä näkyy taukosymboli.



2. Jatka ruoanvalmistusta koskettamalla taukonäppäintä vähintään 1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu.
3. Kosketa mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin sisällä, niin ruoanvalmistus jatkuu.

- Keittotaso sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua, jos taukotoimintoa ei sillä välin poisteta käytöstä.

Palautustoiminto

Jos keittotaso sammutettiin vahingossa virtanäppäimellä, kaikki asetukset voidaan palauttaa palautustoiminnolla.

1. Kosketa virtanäppäintä uudelleen 5 sekunnin sisällä.

- Taukonäppäin vilkkuu.
- 2. Kosketa taukonäppäintä 6 sekunnin sisällä.
- Edelliset asetukset ovat jälleen käytössä.

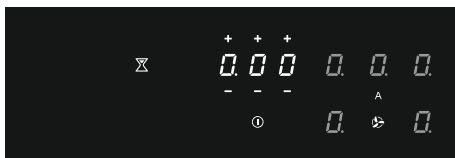
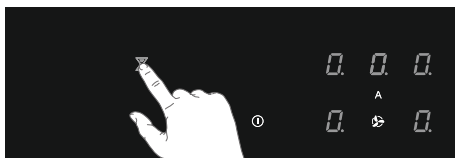
8.9 Minuuttimuistuttimen käyttö

Minuuttimuistutin ei ole yhteydessä mihinkään keittoalueeseen. Minuuttimuistutin ei sammuta keittoaluetta.

Keittotason virta on kytketty, eikä minkään keittoalueen tehotasoa ole asetettu.

1. Käynnistä minuuttimuistutin koskettamalla minuuttimuistutinnäppäintä.

- Ajustinnäytössä näkyy '0.00'.



2. Aseta haluamasi aika näppäimellä '+' tai '-' (1 minuuttista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).

- Ajustinnäytössä tunnit näkyvät vasemmalla puolella ja minuutit tuntien oikealla puolella.
- Kun aika on asetettu, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- Ajustinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.
- Viimeiset 10 minuuttia näkyvät minuutteina ja sekunteina.
- Kun asetettu aika on kulunut, ajastin vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
- 3. Sammuta äänimerkki koskettamalla ajastinnäyttöä.

- Äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Jos haluat sammuttaa minuuttimuistuttimen ennen kuin aika on kulunut loppuun, kosketa ajastinnäyttöä ja aseta sitten aika arvoon '0,00' koskettamalla näppäintä '-'.
• Ajustinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.

8.10 Keittiöajastimen käyttö

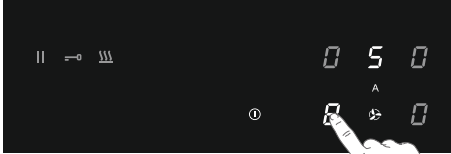
Keittiöajastin on kytketty keittoalueeseen. Kun asetettu aika on kulunut, keittoalue sammuu automaattisesti.

Keittotason virta on kytketty ja vähintään yhden keittoalueen tehotaso on asetettu.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen keittoaluenäppäintä.

2. Kosketa ajastinnäyttöä.

- Käytössä olevan keittiöajastimen ajastinsymboli syttyy palamaan kirkkaana.



3. Aseta haluamasi aika näppäimellä "+" tai "-" (1 minuutista 9 tuntiin ja 59 minuuttiin).

- Ajastinnäytössä tunnit näkyvät vasemmalla puolella ja minuutit tuntien oikealla puolella.
 - Kun aika on asetettu, ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin ja ajastinsymboli vilkkuu hitaasti.
 - Ajastinnäytössä näkyy jäljellä oleva aika.
 - Viimeiset 10 minuuttia näkyvät minuutteina ja sekunteina.
 - Valittu keittoalue sammuu automaattisesti, kun asetettu aika on kulunut loppuun.
 - Kun asetettu aika on kulunut, ajastin vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
4. Sammuta äänimerkki koskettamalla ajastinnäyttöä.
- Äänimerkki sammuu automaattisesti 2 minuutin kuluttua.

Kaikilla keittoalueilla voi olla keittiöajastin asetettuna. Näytössä näkyy aina sen keittoalueen aika, jolla on lyhin aika jäljellä.

Esiasetetun ruoanvalmistusajan muuttaminen

Ruoanvalmistusaikaa voidaan muuttaa milloin tahansa käytön aikana.

1. Kosketa asiaankuuluvan keittoalueen näppäintä.
2. Kosketa ajastinnäyttöä.
3. Muuta aikaa näppäimellä '+' tai '-'.

Jäljellä olevan ruoanvalmistusajan tarkistaminen

1. Kosketa keittoalueen näppäintä ja valitse keittoalue, jonka jäljellä olevan ajan haluat nähdä.

- Keittiöajastimeen yhdistetyn keittoalueen näytön yläpuolella näkyy vilkkuva ajastinsymboli.
- Ajastin näyttää valitun keittoalueen jäljellä olevan ajan.
- Ajastimen ajan viimeisen 10 minuutin aikana jäljellä oleva aika näkyy minuutteina ja sekunteina.

Keittiöajastimen sammuttaminen

Jos haluat sammuttaa keittiöajastimen ennen asetetun ajan päättymistä:

1. Kosketa keittoalueen näppäintä ja valitse keittoalue, jonka keittiöajastimen haluat sammuttaa.

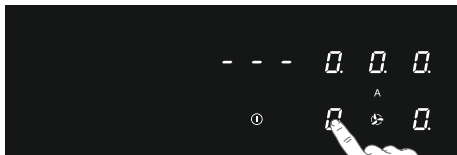
- Keittiöajastimeen yhdistetyn keittoalueen näytön yläpuolella näkyy vilkkuva ajastinsymboli.
- 2. Aseta ajaksi '00:00' koskettamalla näppäintä/näppäimiä '-'.
 - Ajastinsymboli ei enää pala kirkkaana.

8.11 Lapsilukko

Lapsilukon aktivoimiseksi kuvatut vaiheet on suoritettava 10 sekunnin kuluessa.

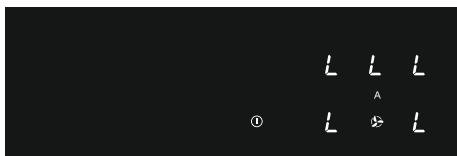
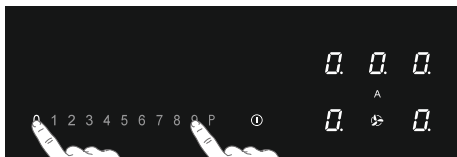
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa mitä tahansa keittoalueen näppäintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.





3. Vapauta sormi ja liu'uta sitä liukusäätimellä arvosta 0 arvoon 9.

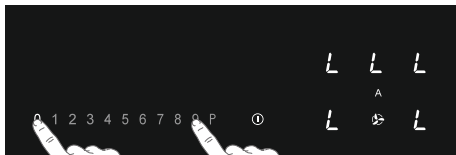
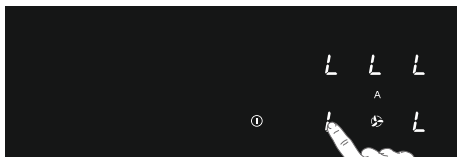
- Kaikissa näytöissä näkyy symboli 'L'.



Keittotaso on nyt lukittu. Toiminto estää tahattoman käynnistämisen. 20 sekunnin kuluttua keittotaso sammuu automaattisesti.

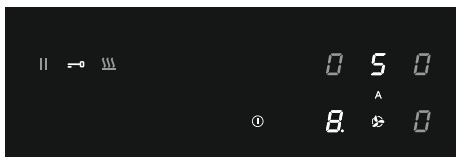
Lapsilukon avaamista varten kuvatut vaiheet on suoritettava 10 sekunnin kuluessa.

1. Kytke keittotaso päälle.
 2. Kosketa mitä tahansa keittoalueen näppäintä ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan.
 3. Vapauta sormi ja liu'uta sitä liukusäätimellä arvosta 9 arvoon 0.
- Symboli L häviää kaikista näytöistä.
- Lapsilukko on nyt avattu.



8.12 Lukitustoiminto nopeaa puhdistusta varten ruoanvalmistuksen aikana

1. Kosketa lukkonäppäintä.
- Lukkonäppäin syttyy palamaan kirkkaana. Keittotason asetukset on lukittu nopean puhdistuksen mahdollistamiseksi.
2. Sammuta toiminto koskettamalla lukkonäppäintä uudelleen nopean puhdistuksen jälkeen.



9. HÖYRYNPOISTOMODUULIN KÄYTTÄMINEN

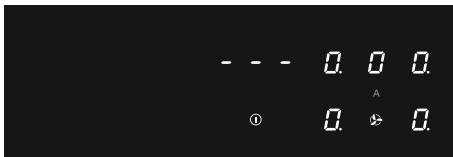
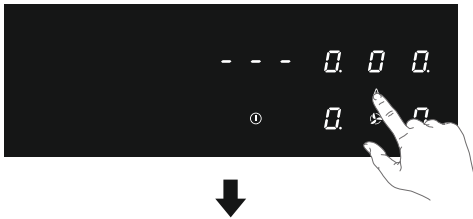
⚠ Automaattinen höyrynpoistotila on oletusarvoisesti käytössä. Näppäin syttyy palamaan kirkkaampana. Automaattisessa höyrynpoistotilassa höyrynpoiston taso säätyy automaattisesti keittoalueiden käytön mukaan.

Jos keittotason virta katkaistaan ja keittotaso on edelleen kuuma (symboli H näkyy), höyrynpoistoyksikkö toimii seurantatilassa vielä 15 minuutin ajan.

9.1 Automaattisen höyrynpoistotilan sammuttaminen

1. Kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.

- Kaikki näytöt sytyvät ja induktiokeittotaso on valmiustilassa.
 - Keittoalueiden ja höyrynpoistoyksikön tehotaso on nolla.
2. Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.
- Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin palaa nyt himmeämpänä ja automaattinen höyrynpoistotila on pois käytöstä.

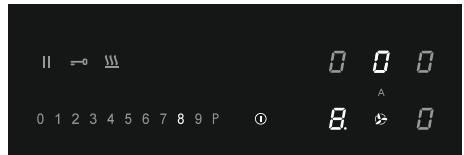
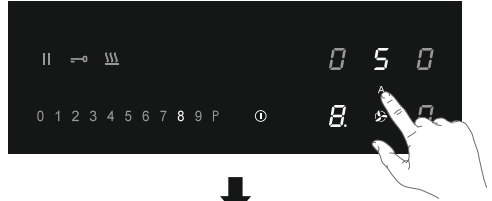


9.2 Automaattisen höyrynpoistotilan sammuttaminen ruoanvalmistuksen aikana

Jokin keittoalue on käytössä (tässä esimerkissä tasolla 8) ja automaattinen höyrynpoistotila on käytössä (taso 5).

1. Kosketa automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.

- Automaattisen höyrynpoistotilan näppäin palaa nyt himmeämpänä. Höyrynpoistoyksikkö voidaan nyt asettaa manuaalisesti.

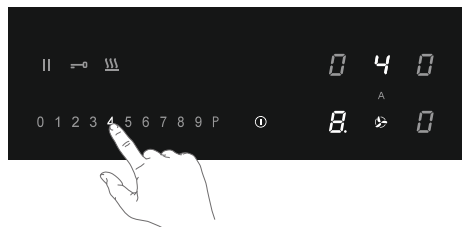
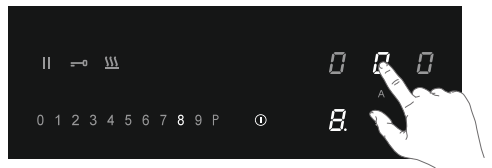


9.3 Höyrynpoistoyksikön käynnistäminen manuaalisesti

1. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.

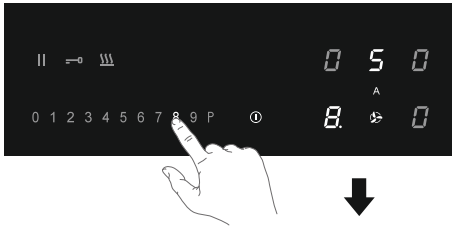
- Höyrynpoistoyksikön näyttö syttyy.
2. Aseta höyrynpoiston nopeuden taso 3 sekunnin sisällä koskettamalla liikusäädintä (1–9).

- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy asetetulla höyrynpoiston nopeudella.
- Voit asettaa korkeamman tai alhaisemman tason liikusäätimellä.



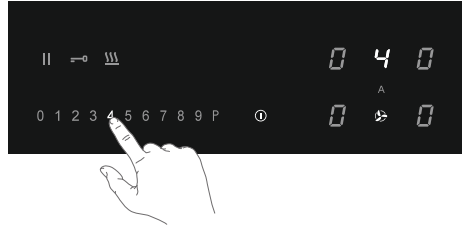
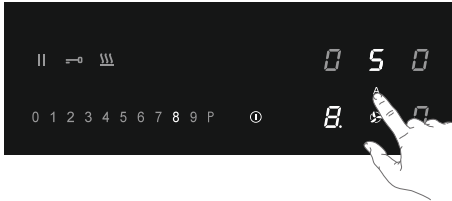
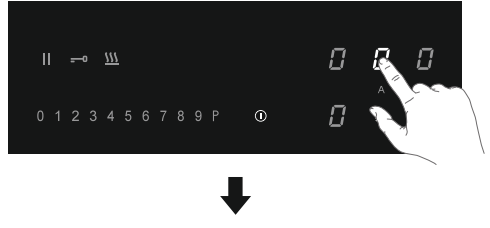
9.4 Tehotoiminto

1. Kytke keittotason virta.
2. Sammuta automaattinen höyrynpoistotila koskettamalla automaattisen höyrynpoistotilan näppäintä.



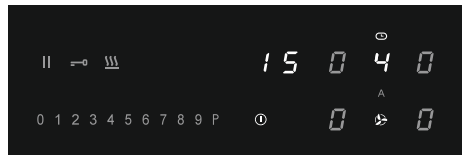
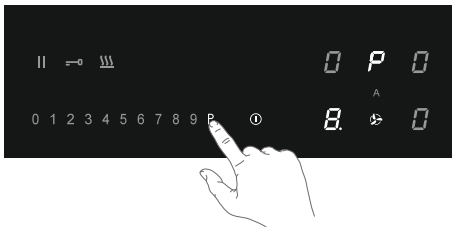
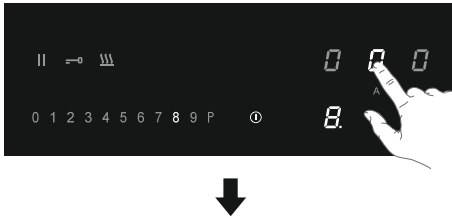
⚠ Automaattisen höyrynpoistotilan täytyy olla sammutettuna.

1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa höyrynpoistonäppäintä ja aseta höyrynpoiston nopeuden taso.



3. Kosketa höyrynpoistonäppäintä.
- Höyrynpoistoyksikön näyttö sytty.
4. Valitse 'tehotoiminto' koskettamalla tasoa P (tehotoiminto).
- Höyrynpoistoyksikkö käynnistyy nopeustasolla P (tehotoiminto).
 - Näytössä näkyy 'P'.

3. Kosketa ajastinnäyttöä.
- Höyrynpoistoyksikön ajastinsymboli sytty palamaan kirkkaana.
4. Aseta haluttu viiveaika näppäimellä '+' tai '-'.
 - Asetettu aika alkaa kulua automaattisesti.
 - Höyrynpoistoyksikön virta katkeaa asetetun ajan kuluttua.



9.5 Muutaman minuutin viiveajan asettaminen

Tämän toiminnon avulla voit viivästyttää höyrynpoistoyksikön sammumista muutamalla minuutilla.

9.6 Rasvasuodattimen likaisuus

100 käyttötuntin kuluttua rasvasuodattimen symboli sytty merkiksi siitä, että rasvasuodattimen on huollettava (katso luku Huolto / Ritilän ja suodattimien puhdistaminen). Rasvasuodattimen likaisuuden ilmaisin on aina käytössä.

9.7 Hajusuodattimen likaisuus

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen oletusarvoisesti pois käytöstä (kun höyrynpisto on käytössä kanavoidussa tilassa). Ota hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen käyttöön, jos höyrynpistoyksikkö on asennettu kiertoilmakäyttöä varten.

200 käyttötunnin jälkeen höyrynpistoyksikön näyttöön ilmestyy vilkkuva 'C' merkiksi siitä, että hajusuodatin on huollettava.

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen käyttöönotto

1. Kosketa höyrynpistonäppäintä.
2. Kosketa jälleen höyrynpistonäppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.
 - Hajusuodattimen symboli 'C' syttyy palamaan kirkaana 1 sekunnin ajaksi.
 - Nyt symboli 'C' palaa näytössä merkiksi siitä, että hajusuodatin on huollettava.

Hajusuodattimen likaisuuden ilmaisimen poistaminen käytöstä

1. Kosketa höyrynpistonäppäintä.
2. Kosketa jälleen höyrynpistonäppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.

- Hajusuodattimen symboli 'C' vilkkuu kaksi kertaa.

9.8 Suodattimen likaisuuden ilmaisimen muistin nollaaminen

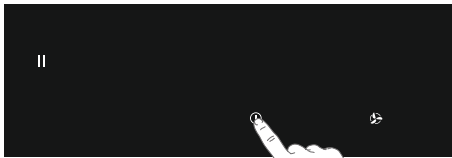
Nollaa muisti rasvasuodattimen ja/tai hajusuodattimen vaihtamisen jälkeen.

1. Kytke keittotasoa päälle.
2. Kosketa automaattisen höyrynpistotilan näppäintä ja pidä sitä painettuna 5 sekunnin ajan.
 - Rasvasuodattimen symboli tai hajusuodattimen symboli sammuu, ja muisti alkaa laskea alusta.

10. KÄYTTÄJÄVALIKKO

Käyttäjävälikon avulla käyttäjä voi asettaa keittotason signaalit haluamallaan tavalla. Tämä koskee sekä äänimerkkejä (ääni ja äänenvoimakkuus) että visuaalisia signaaleja.

1. Kosketa virtanäppäintä kaksi kertaa kolmen sekunnin sisällä.
 - Taukonäppäin vilkkuu.
2. Kosketa taukonäppäintä ja pidä sitä painettuna.
3. Kosketa sitten kutakin keittoalueen näppäintä myötäpäivään (aloita vasemmalla edessä olevasta keittoalueen näppäimestä).

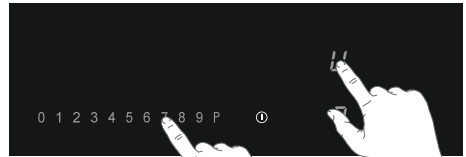
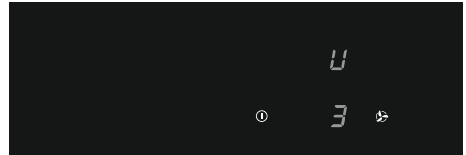


2x



4. Vapauta taukonäppäin.

- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuu kirjain U sekä jokin numero 2:n ja 7:n väliltä.
 - Määrittymisen arvo näkyy keittoalueen näytössä vasemmalla edessä.
5. Kosketa vasemmalla takana olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse oikea valikkokoodin numero (katso taulukko).



6. Kosketa vasemmalla edessä olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse oikea arvo (katso taulukko).
7. Vahvista asetus: kosketa virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kuulet äänimerkin.



Valikkokoodi	Kuvaus	Määrittäisarvo
U2	Näppäinäänen äänenvoimakkuus	0 - 1 - 2 - 3
U3	Äänimerkin äänenvoimakkuus	0 - 1 - 2 - 3
U4	Näytön valaistuksen taso	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Ajastimen ajan animaatio (käytössä tai pois käytöstä)	0 - 1
U6	Keittoastian tunnistus (käytössä tai pois käytöstä)	0 - 1
U7	Ajastimen äänimerkki	0 - 1 - 2

11. TEHONRAJOITIN

⚠ Tehonrajoittimen saa asettaa vain pätevä ja valtuutettu asentaja. Lue turvallisuusmääräykset ja asennusohjeet huolellisesti.

Keittotasossa on tehonrajoitin. Jos käytössä olevien keittoalueiden kokonaisteho ylittää suurimman saatavana olevan tehon, teho laskee automaattisesti. Sen keittoalueen näyttö, jonka tehoa tehonrajoitin laskee, vilkkuu ensin. Sitten taso laskee automaattisesti suurimpaan saatavana olevaan tehoon.

- Rajoitin on asetettu tehtaalla arvoon 7400W, mutta arvoksi voidaan vaihtaa 2800W, 3500W tai 4500W.

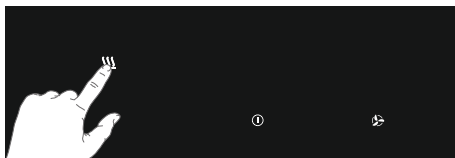
Tehonrajoittimen määrittäminen

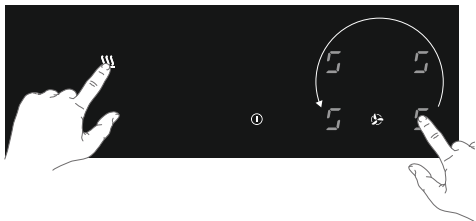
Varmista ensin, ettei keittotasolla ole keittoastioita.

1. Irrota laite verkkovirrasta irrottamalla virtaliitin pistorasiasta, irrottamalla sulake tai katkaisemalla virta katkaisijasta.
2. Liitä laite takaisin verkkovirtaan.

- Lämpimänäpitoiminnon näppäin vilkkuu.

- Suorita seuraavassa esitetyt vaiheet 2 minuutin sisällä keittotason kytkemisestä verkkovirtaan.
 - Varmista, että kaikkien keittoalueiden virta on katkaistu.
3. Kosketa lämpimänäpitoiminnon näppäintä ja pidä sitä painettuna.
 4. Kosketa sitten kutakin keittoalueen näppäintä vastapäivään (aloita oikealla edessä olevasta keittoalueen näppäimestä).





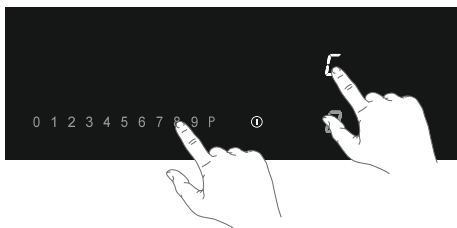
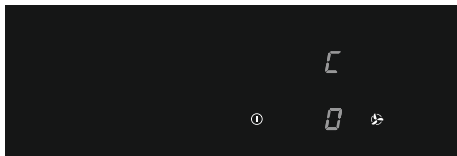
5. Vapauta lämpimänäpito toiminnon näppäin.

- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen kirjain 'C' sekä numero '0'.

- Määrityksen arvo näkyy keittoalueen näytössä vasemmalla edessä.

6. Kosketa takana vasemmalla olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse liukusäätimellä '8'.

- Takana vasemmalla olevassa keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen kirjain 'C' sekä numero '8'.



7. Kosketa vasemmalla edessä olevaa keittoalueen näppäintä ja valitse haluamasi tehonrajoitus liukusäätimellä (katso taulukko).

8. Kosketa sitten virtanäppäintä ja pidä sitä painettuna, kunnes kaikki näytön segmentit häviävät.

- Keittotaso on nyt valmis käytettäväksi ja valittu tehonrajoitin on käytössä.



Liukusäätimen asetus	Tehonrajoittimen asetus
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. HOITO JAPUHDISTUS

12.1 Japuhdistus

Päivittäinen puhdistus

- Vaikka ruokajäämät eivät voi palaa lasiin kiinni, keittotason puhdistaminen välittömästi käytön jälkeen on suositeltavaa.
- Päivittäinen puhdistus on suositeltavaa tehdä kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella.
- Kuivaa talospaperilla tai kuivalla kankaalla.

Vaikeat tahrat

- Vaikeat tahrat voidaan poistaa myös

miedolla puhdistusaineella, kuten astianpesuaineella.

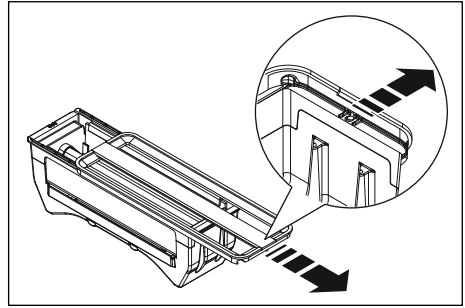
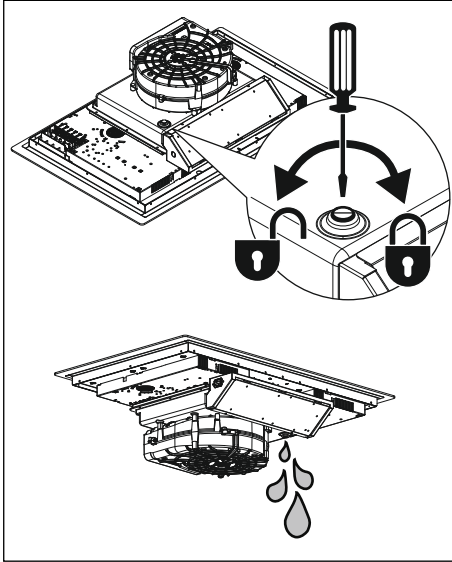
- Poista vesitahrat ja kalkki viinietikalla.
- Metallista tulleet jäljet (keittoastioiden liukumisen aiheuttamat) voivat olla vaikeita poistaa. Tähän on saatavilla erikoispuhdistusaineita.
- Poista ruokajäämät lasikaapimella. Sulanut muovi ja sokeri on myös paras poistaa lasikaapimella.

⚠ **Älä koskaan käytä hankaavia aineita. Ne**

aiheuttavat naarmuja, joihin lika ja kalkkijäämät voivat kerääntyä. Älä koskaan käytä teräviä välineitä kuten teräsvillaa tai hankausvälineitä.

12.2 Vesisäiliö

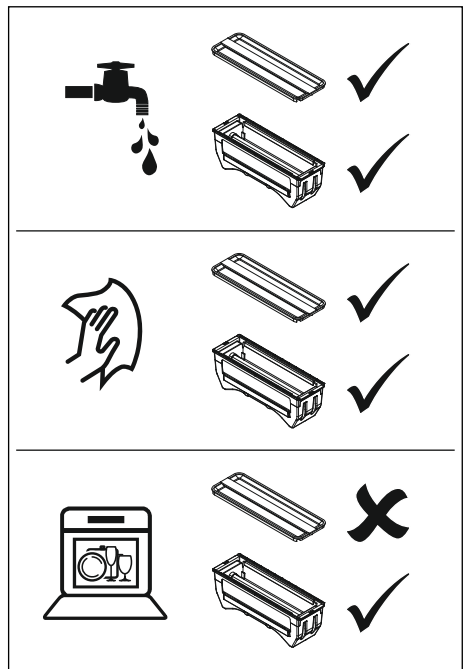
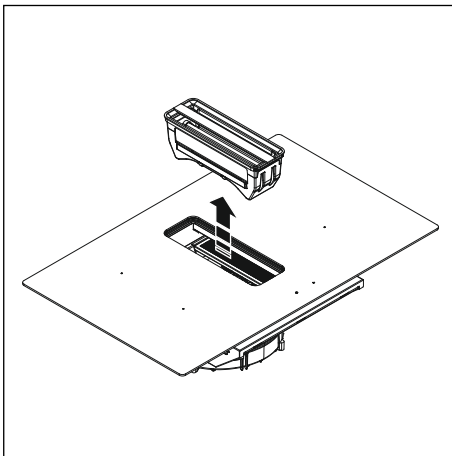
Vedenkerääjä on suositeltavaa tarkistaa ja tyhjentää kahden viikon välein.



- Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja neutraalilla saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä tai puhdistusaineita! Älä pese valurautaritilää astianpesukoneessa.
- Kun rasvasuodatin on käytössä, puhdista se vähintään kerran viikossa (tai kun suodattimen likaantumisen ilmaisinjärjestelmä ilmoittaa puhdistamisen tarpeesta). Puhdistaminen säilyttää liesituulettimen hyvän suorituskyvyn ja estää rasvan liiallisesta kertymisestä mahdollisesti aiheutuvan palovaaran.
- Puhdista rasvasuodatin käyttämällä mietoja puhdistusaineita ja mieluiten käsin. Jos peset rasvasuodattimen astianpesukoneessa, käytä alhaista lämpötilaa ja lyhyttä pesuohjelmaa.

12.3 Ritilän ja suodattimien puhdistaminen

1. Irrota ritilä suodattimeen höyrynpiston sisääntulosta.
2. Liu'uta rasvasuodatin varovasti irti ritilästä.



Hajusuodatin (kierrätyskäyttö)

VAROITUS!

Tyyppistä riippuen suodatin voidaan tai ei voida regeneroida. Tutustu suodattimen mukana toimitettuun esitteeseen.

13. VIANETSINTÄ

VAROITUS!

Jos huomaat lasilevyssä halkeaman (vaikka kuinka pienen), sammuta keittolevy välittömästi ja kytke virtalähde irti (irrota pistoke pistorasiasta).

Ota yhteyttä huoltoon.

Jos kaasuliesi ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että se on viallinen. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoja verkkosivustolta.

Symptom	Possible cause	Solution
Näyttö syttyy, kun keittotaso käynnistetään ensimmäisen kerran.	Tämä on normaali asetusprosessi.	Normaali toiminta.
Tuuletin toimii monen minuutin ajan, kun keittotaso on kytketty pois päältä.	Keittotason jäähdytys on käynnissä.	Normal operation.
Keittotason ensimmäisten käyttö- kertojen aikana voidaan huomata hiukan hajuja.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia ja ilmiö häviää, kun keittotasoa on käytetty muutamia kertoja. Tuuleta keittiö.
Keittoastiasta kuuluu ääniä ruoanlaiton aikana.	Tämän aiheuttaa keittotasosta keittoastian virtaava energia.	Tämä on normaalia tiettyjen keittoastioiden tapauksessa, etenkin korkeilla asetuksilla. Se ei vahingoita keittoastiota eikä keittotasoa.
Keittoalue on käynnistetty, mutta näytössä näkyy u .	Käyttämäsi keittoastia ei ole sopiva induktiokeittotasolle tai sen halkaisija on liian pieni.	Käytä sopivia keittoastioita.
Keittoalue sammuu äkkinäisesti ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Sammuta äänimerkki koskettamalla vasemman- tai oikeanpuoleista ajastinnäppäintä.
Keittotaso ei toimi eikä näyttöön ilmesty mitään.	Virransyöttöä ei ole viallisen kaapelin tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai sähkökytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa heti kun keittotaso kytketään päälle.	Keittotaso on kytketty väärin.	Tarkista sähkökytkennät.
Näytössä näkyy L .	Lapsilukko on käytössä.	Katso luku 'Keittotason käyttö / Lapsilukko'.
Höyrynpistoyksikön näytössä näkyy kirjain C .	Hajusuodatin on likainen.	Hajusuodatin on huollettava (katso luku Huolto / Ritilän ja suodattimien puhdistaminen).
Näytöllä lukee Er03 .	Käyttöpaneeli on likainen tai sen päällä on vettä.	Puhdista käyttöpaneeli.
	Kahta tai useampaa näppäintä on painettu samanaikaisesti.	Käytä kerrallaan vain yhtä painiketta.

Näytössä näkyy Er21.	Ylikuumeneminen.	Anna keittotason jäähtyä.
Näytöllä lukee E2.	Induktioelementin lämpötila on liian korkea. On ehkä käytetty tyhjiä keittoastioita.	Älä lämmitä tyhjiä keittoastioita.
Näytössä näkyy E3.	Vääränlainen keittoastia.	Käytä sopivia keittoastioita.
Näytössä näkyy E8.	Höyrynpoistoyksikön toimintahäiriö. Höyrynpoistoyksikkö voi olla tukossa.	Poista mahdolliset tukokset ja puhdista höyrynpoistoyksikkö.
Muut virhekoodit.		Ota yhteyttä huoltoon.

14. TEKNISET TIEDOT

14.1 Tekniset tiedot

Keittolevy			
		Yksikkö	Arvo
Tuotteen tyyppi			Kalusteisiin asennettu
Dimensions	Leveys	mm	600/830
	Syvyys	mm	520
	Korkeus	mm	230
Jännite/taajuus		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Teho		W	7620
Paino		Kg	21
Höyrynpoisto			
Ilmavirta enintään* – poistoilma-asennus		m ³ /h	450
Melu enintään* – poistoilma-asennus		dBA	63
Höyrynpoistoyksikön teho		W	220

* Enimmäisnopeudella (ilman tehotoimintoa)

14.2 Tietoa mukaan (EU) 66/2014

Mittaukset standardin EN 60350-2 mukaan

Keittotason tyyppi	induktiokeittotaso
Keittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden lukumäärä	4
Lämmitystekniikka	Induktiokeittovyöhykkeet ja - keittoalueet
Muut kuin pyöreät keittovyöhykkeet tai -alueet: kunkin sähkölämmitteisen keittovyöhykkeen tai -alueen hyötypinta- alan pituus ja leveys millimetreinä.	210 x 190 mm
Kunkin sähkökeittovyöhykkeen tai -alueen kilogrammaa kohti laskettu energiankulutus (EC _{sähköinen ruoanlaitto}) sisään Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Keittotason energiankulutus laskettuna kilogrammoina (EC _{sähkökeittotaso}) yksikkönä Wh/kg	181

15. YMPÄRISTÖASIAT

Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämä laite on valmistettu ekologisesti kestävästä materiaaleista. Tämä laite on hävitettävä vastuullisesti sen käyttöön päätyttyä. Pyydä hävittämistä koskevat lisätiedot paikallisilta viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Pakkauksessa on saatettu käyttää seuraavia materiaaleja:

- pahvi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (kova PS-solumuovi).

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja voimassa olevien määräysten mukaisesti.

 Laitteessa on yliviivatun jätteen kuva, joka osoittaa, että se on hävitettävä muiden

kodinkoneiden tavoin erikseen. Tämä tarkoittaa, että sitä ei saa hävittää sekajätteenä sen käyttöön päätyttyä. Toimita laite kunnalliseen kierrätyspisteeseen tai sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavalle jälleenmyyjälle.

Kodinkoneiden hävittäminen erikseen estää niiden virheellisestä hävittämisestä aiheutuvat ympäristö- ja terveyshaitat. Se mahdollistaa lisäksi niiden valmistusmateriaalien kierrättämisen, jolloin säästetään sekä luonnonvaroja että energiaa.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus



Vakuutamme, että tuotteemme täyttävät voimassa olevien EU:n direktiivien, päätösten ja asetusten sekä GB-määräysten sekä sovellettavissa olevien standardien vaatimukset.

⚠ ADVARSEL!

LES NØYE OG OPPBEVAR DET FOR FREMTIDIG REFERANSE!

1.1 Generelt

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som oppstår på grunn av mangel på å følge sikkerhetsinstruksjonene og varslene.

Skader grunnet feil kobling, bruk eller montering, eller feil bruk, vil ikke dekkes av garantien.

⚠ VARM OVERFLATE!

Dette apparatet og alle tilgjengelige deler vil er varme under bruk. Ikke berør varme deler. Hold barn yngre enn 8 år borte fra apparatet med mindre de er under kontinuerlig rettledning.

⚠ BRANNFARE!

- ADVARSEL: Brannfare! Ikke bruk kokesonene som lagerplass.
- ADVARSEL: matlaging med fett eller olje på en koketopp uten rettledning kan være farlig og føre til brann.
- ALDRI prøv å slukke en brann med vann. Slå i stedet apparatet av og dekk flammene med et lokk eller brannteppe.

OBS!

FORSIGTIG! Matlaging må overvåkes. En kortsiktig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.

⚠ ADVARSEL!

Bruk kun kokeplatebeskyttere som er designet av produsenten av kokeapparatet eller indikert av produsenten av apparatet i bruksanvisningen som er innebygget i selve apparatet. Bruk av uegnede beskyttere kan forårsake ulykker.

- Hvis en skuff under enheten tillates (se installasjonsinstruksjonene), uten noen bunn mellom, skal ikke denne brukes til lagre svært brennbare objekter/materialer. Pass på at det er en betraktelig klaring på noen få centimeter mellom bunnen av koketoppen og skuffenes innhold.
- Koketoppen er kun ment for forberedelse av mat.
- Dette apparatet er utelukkende designet for husholdningsbruk.
- Ikke varm opp lukkede bokser på koketoppen. Dette vil forårsake oppbygning av trykk som vil føre til at boksene eksploderer. Du kan bli skadet eller skåldet.
- Dekk aldri til apparatet med et håndkle eller lignende. Hvis apparatet fremdeles er varmt eller blir slått på, er det brannfare.
- Ikke bruk apparatet som arbeidsbenk. Apparatet kan bli slått på ved et uhell eller fortsatt være varmt, noe som betyr at objekter kan smelte, bli varme eller ta fyr.
- Ikke bruk apparatet i temperaturer under 5 °C.
- Apparatet skal ikke plasseres eller brukes utendørs.
- Når du bruker koketoppen for første gang, vil du merke en "ny lukt". Dette er normalt. Hvis kjøkkenet ventileres godt, vil denne lukten snart forsvinne.
- Apparatet er ikke tiltenkt å bli betjent ved hjelp av et eksternt tidsur eller et separat fjernkontrollsystem.
- Åpne aldri kabinettet til apparatet.
- Bruk aldri en damprensjører til å rengjøre apparatet. Apparatet skal kun rengjøres når det er slått av. Dampen i en damprensjører kan nå de strømførende delene og føre til en elektrisk kortslutning.
- Den keramiske toppen er ekstremt slitesterk, men ikke uknuselig. Hvis for eksempel en krukke eller en skarp gjenstand faller på den, kan den knuse.
- Hvis du bestemmer deg for å avslutte bruken av apparatet på grunn av en feil, anbefaler vi deg å kutte av kablet etter at du fjerner pluggen fra stikkontakten. Ta apparatet til

din kommunes deponi.

⚠ ADVARSEL!

Keramisk glassplate er ødelagt

- Slå umiddelbart av alle brennere og alle elektriske varmeelementer, og isoler apparatet fra strømkilden.
- Ikke rør apparatets overflate.
- Ikke bruk apparatet.

⚠ WARNING!

Husholdninger med barn og personer med spesielle behov

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og av personer med redusert fysisk, sensorisk eller psykisk kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, dersom de er instruert i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene ved bruken.

- Ikke oppbevar objekter som barn kan finne interessante i skap over eller bak apparatet.
- Kokesoner/brennere varmes opp under bruk og forblir varme en liten stund etterpå. Hold små barn borte fra koketoppen under og en stund etter matlaging.

1.2 Induksjonstopp med integrert avtrekk

- Ikke sett metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på koketoppen da disse kan bli varme.
- Så snart du fjerner kjelen fra koketoppen, vil kokeprosessen automatisk slå seg av. La det bli en vanesak å slå av kokesonen eller kokeplaten manuelt for å unngå utilsiktet påslåing av apparatet.
- Slå av kokeelementet med kontrollene etter bruk og ikke stol kun på kjeledektoren.
- Husk at hvis koketoppen brukes med høye effekttrinn, vil oppvarmingstiden være veldig kort. Ikke la koketoppen stå uten tilsyn hvis du bruker høye effekttrinn.
- Hold gjenstander som er sensitive for av magnetiske felt (kredittkort, bankkort, skiver, lokke rogn lignende) unna

koketoppen når den er i bruk. Vi anbefaler at personer med pacemaker tar kontakt med sin kardiolog først.

- Bruk aldri aluminiumsfolie i matlagingen og plasser aldri produkter som er pakket inn i aluminium på enheten. Aluminium vil smelte og gjøre uopprettelig skade på platetoppen.

⚠ ADVARSEL!

Livsfarlig: fare for forgiftning fra innsug av forbrenningsgasser!

- Bruk aldri apparatet til å trekke ut luft når du bruker en ovn som forbruker luft i rommet, med mindre rommet er tilstrekkelig ventilert. Kokeapparater som forbruker luften i rommet (som apparater som varmes med gass, olje, ved eller kull eller varmtvannsapparater) trekker forbrenningsluft ut av rommet og bringer disse gassene til utsiden via at utløp (f.eks. en skorstein). Kombinert med en aktivert ovnshette, trekkes luften fra kjøkkenet og tilstøtende rom. Dette skaper et negativt trykk hvis det er utilstrekkelig luftforsyning. Giftige gasser fra skorsteinen eller en utløpskanal kan dermed suges tilbake inn i rommene.
- Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon!
- Når ventilatorenheten og apparater som bruker annen energi enn elektrisitet er i drift samtidig, skal det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokale forskrifter om utslipp av luft må følges.

⚠ ELEKTRISK STØT!

Unngå faren for elektrisk støt ved å slå av apparatet før du rengjør ovneheten.

- Ikke bruk ventilatorenheten hvis fettfilteret ikke er korrekt montert!
- For å unngå at varmt fett antennes, må du kun frityrsteke under kontinuerlig tilsyn.
- Rengjør filtrene i tide.
- Følg instruksjonene i håndboken for rengjøring eller skifte

av fettfiltre og/eller kullfiltre.

⚠ BRANNFARE!

- Fettrester i metallfettfiltrene kan starte en brann. Du skal aldri flambere maten på en kokesone når ventilatoren er slått på, da de høye flammene kan forårsake brann. Du skal alltid bruke ventilatoren med metallfettfilteret, og rengjøre fettfilteret regelmessig.
- Overopphetet fett eller olje kan starte en brann. Husk å alltid overvåke oppvarming av fett og olje. Slukk aldri en brann med vann, bruk alltid brannteppe, et lokk eller en tallerken.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon

⚠ ADVARSEL!

Dette apparatet må bare tilkobles av en autorisert installatør.

Hvis sikkerhetsinstruksjonene og advarslene ikke følges kan ikke produsenten holdes til ansvar for eventuell påfølgende skade.

- Dette apparatet må bare tilkobles av en autorisert installatør.
- Før installasjonen, sikre at lokal tilførsel av strøm og gass (spenning, frekvens, gassens egenskaper og gasstrykk) og at innstillingene av apparatet er kompatible.
- Spenningen, frekvensen, typen gass og landet apparatet er konstruert til å brukes i, vises på apparatets typeskilt.
- Kontroller at apparatet ikke er skadet under transport. Et skadet apparat må ikke tilkobles.
- Veggene og verkstedet som er rundt apparatet må være varmemotstandige opp til minst 105 °C.
- Verkstedet der sentralenheten er festet må være nivelert.
- Avtrekk og andre apparater som trekker ut kokedamp kan innvirke på sikker bruk av apparatet som brenner gass eller annet drivstoff (inkludert dem i andre rom) ved tilbakestrøm av forbrenningsgasser. Disse gassene utgjør en risiko for forgiftning av karbonmonooksid. Etter at det er installert en avtrekk eller en dampvifte, må apparater med røykgass testes av autorisert person for å sikre at forbrenningsgasser ikke strømmer

tilbake.

2.2 Elektrisk tilkobling

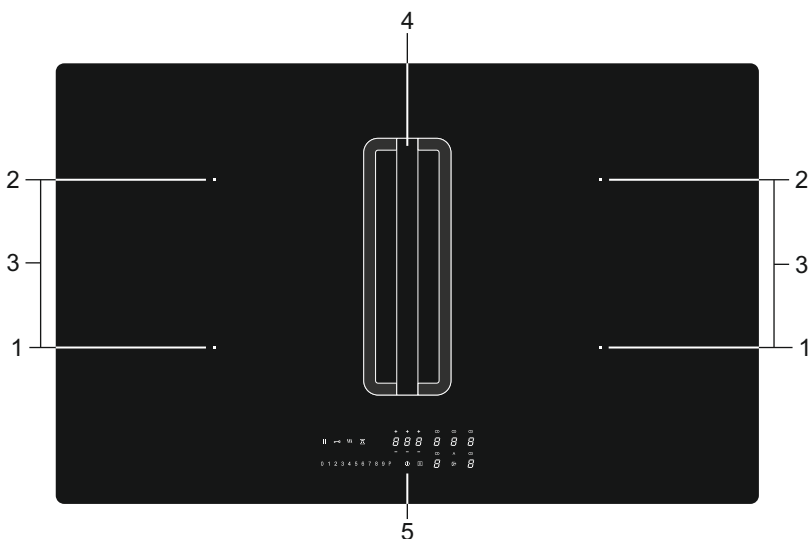
⚠ ELEKTRISK STØT!

Dette apparatet må jordes.

- Den elektriske tilkoblingen må være i samsvar med nasjonale og lokale forskrifter.
- For klasse I-apparater må det kontrolleres at boligens elektriske system har e riktig jording.
- Veggkontakten og støpselet må alltid være tilgjengelig.
- Hvis et stasjonært apparat ikke er utstyrt med en strømledning og et støpsel eller med en annen måte å slå av strømmen med en kontaktadskillelse i alle polene som gir en full frakobling ved overspenning kategori III-forhold. Metoden for frakobling må være en del av den faste kablingen i henhold til kablingsreglene. Dette gjelder også for apparater med strømledning og støpsel når støpselet ikke er tilgjengelig etter at apparatet er installert. Ved bruk av en omnipolar bryter med en kontaktadskillelse på minst 3 mm på den faste strømkabelen vil oppfylle dette kravet.
- Strømkabeln må henge fritt, og må ikke føres gjennom en skuff.
- For tilkobling, bruk en godkjent kabel med den riktige kabeldiameteren som egner seg for tilkobling. Kabelkappen må være laget av gummi (fortrinnsvis av typen H05V2V2 or H07V2V2).

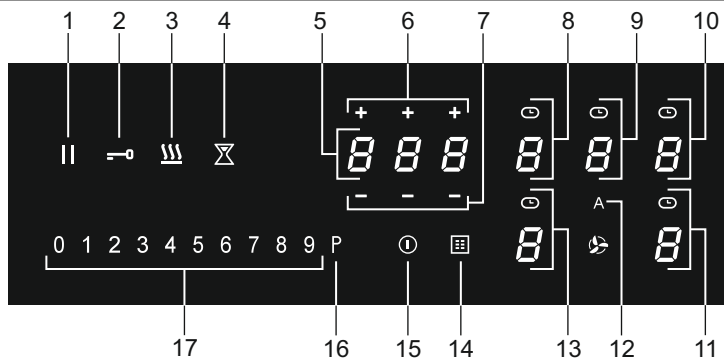
- Før tilkobling må den påses at spenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med spenningen i strømmettet ditt.
- Tilkoblingen må være justert til strømstyrken og sikringene.
- Apparatet må ikke kobles til strømmettet via en adapter for flere støpsler eller ved bruk av skjøteledning, fordi det ikke kan sikre trygg bruk av utstyret.
- Etter installasjonen må delene som er strømførende og isolerte deler beskyttes mot kontakt.
- **⚠ ADVARSEL!**
Hvis ikke skruene eller festeinnretningene til installasjonen brukes som beskrevet i installasjonsinstruksjonene, kan det føre til elektrisk støt.

3. BESKRIVELSE



1. Kokesone foran 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kokesone bak 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Tilkoblede kokesoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Ventilator
5. Kontrollpanel

4. KONTROLLPANEL



1. Pauseknapp
2. Låseknapp
3. Hold varm-knapp
4. Nedtellingsknapp
5. Nedtellingsvisning
6. Pluss-knapp for nedtelling
7. Minus-knapp for nedtelling
8. Knapp for kokesone bak til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
9. Ventilatorknapp (ventilatorvisning) og nedtellingssymbol
10. Knapp for kokesone bak til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
11. Knapp for kokesone foran til høyre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
12. Knapp for automatisk ventilatormodus
Automatisk modus aktiveres som standard. Når en kokesone og et effektnivå (>2) velges, slås ventilatoren på automatisk til nødvendig nivå.
13. Knapp for kokesone foran til venstre (kokesonevisning) og nedtellingssymbol
14. Fettfilter-symbol
15. Av/på-knapp
16. Boost-knapp for en kokesone og for ventilatoren
17. Glidebryter (fra 0 til 9) for:
å velge et nivå for kokesonen og ventilatoren

5. INDIKASJONER I DISPLAYET

Kokesonedisplay



Effektnivå: 1 = lav effekt / 9 = høy effekt.



Boost-modus aktivert.



Det er ikke et (egnet) kokekar på kokesonen (symbol for kokekar).



Restvarmeindikator: Platetoppen har en restvarmeindikator for hver kokesone, slik at du kan se hvilke kokesoner som er varme etter at sonen er slått av. Så lenge kokesonen er varm, vil indikatoren fortsette å lyse selv om platetoppen er slått av! Ikke berør kokesonene når indikatoren lyser.
Advarsel! Forbrenningsfare.



Barnesikringen er aktivert.



Funksjonen for automatisk oppvarming er aktivert.



Varmholdingsfunksjonen er aktivert.



Pausefunksjonen er aktivert.



Tilkoblede Bridge Induction-soner er aktive.

Display for ventilator



Ventilatorhastighet: 1 = lav hastighet / 8 = høy hastighet.



Boost-modus aktivert.



Indikasjon for luftfiltermetning.

Nedtellingsvisning



Nedtelling er ikke valgt.



Nedtelling er valgt (1 time og 25 minutter).


6. SIKKERHET

 Les sikkerhetsanvisninger før bruk.

6.1 Temperatursikkerhet

Kokeplaten er utstyrt med en kjølevifte som kjøler ned de elektroniske komponentene under matlaging. Viften kan gå en stund selv etter at kokeprosessen er slutt. Induksjonstoppen er også utstyrt med et overopphetingsvern som beskytter de elektroniske komponentene mot skade. Dette vernet opererer på flere måter. Når temperaturen i kokesonen blir svært høy, reduseres kokeeffekten automatisk. Hvis dette ikke er tilstrekkelig, fortsetter kokeeffekten å gå ned, inntil sikkerhetsmekanismene slår av kokesonen fullstendig. Når koketoppen er avkjølt, vil den totale effekten igjen være tilgjengelig.

6.2 Tilberedningstid-begrensere

 Kokeapparatet har en sikkerhetsfunksjon som begrenser tilberedningstiden. Den vil bli aktivert hvis du glemmer å slå av platetoppen. Avhengig av hvilke effekttrinn du har valgt, vil steketiden begrenses som følger:

Power level	Maximum operating time (in hours, minutes)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

6.3 Strømstyring

Det er to kokesoner, én foran den andre, som henger sammen. Når begge kokesonene slås på samtidig, deles effekten automatisk mellom dem. Når Boost-funksjonen aktiveres, går den andre kokesonen til en litt lavere innstilling. Hvis du bruker Boost for den ene kokesonen og setter den andre til 9, vil kokesonen med Boost automatisk gå til en lavere innstilling, og funksjonen for automatisk oppvarming deaktiveres.

7. FØR ENHETEN BRUKES FOR FØRSTE GANG

7.1 Drift av berøringstastene og sliderne

Plasser fingertuppen flatt på tasten for best mulig resultat. Berøringssensorene reagerer bare på den lette berøringen fra en fingertupp. Ikke betjen kontrollene

med andre gjenstander.

7.2 Induksjonslyder

Tikkelyd

Denne lyden kan være forårsaket av lavere effektnivåinnstillinger eller den automatiske grytedeteksjonen.

Kjelen lager lyder

Kjeler kan lage lyd under matlaging. Dette

skyldes energistrømmen fra koketoppen til kjelen. Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høy effekt. Det er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.

Ventilator lager lyder

For å øke levetiden og ytelsen til elektronikken, er apparatet utstyrt med vifter. Under intens bruk av apparatet aktiveres viften for å kjøle ned apparatet, og du vil høre en summende lyd. Viften går fortsatt i flere minutter etter at platetoppen er slått av.

7.3 Kjeler for matlaging med induksjon

Matlaging med induksjon krever en spesiell type kjele når det gjelder kvalitet.

Kjeler som allerede er brukt på gasstopp, er ikke lenger egnet til å brukes på en induksjonstopp.

Bruk kun kjeler som er egnet for matlaging med strøm og induksjon, med:

- en tykk bunn på minst 2,25 mm;
- en flat bunn.

⚠ Vær forsiktig med emaljerte kjeler av tynt platestål! Emaljen kan sprekke (emaljen løsner fra stålet) hvis du slår platetoppen på høy effekt når kjelen er (for) tørr. Bunnen av kjelen kan bli deformert - for eksempel på grunn av overoppheting.

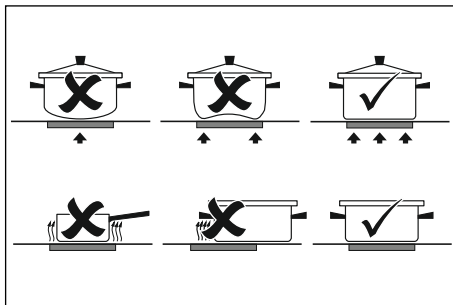
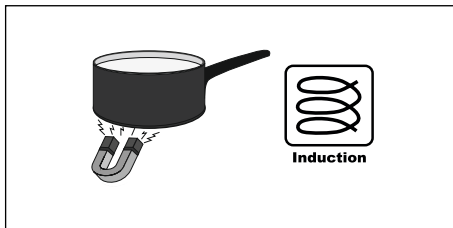
⚠ Bruk aldri kjeler med deformert bunn. En hul eller avrundet bunn kan forstyrre funksjonen til overopphetingsbeskyttelsen og føre til at apparatet blir for varmt. Det kan føre til at glasstoppen sprekker og at kjelebunnen smelter. Skader grunnet bruk av uegnede kjeler eller ved tørrkoking er ikke dekket av garantien.

Diameter kokekar

Minste kokekardiameter per sone er som følger: 140 mm.

- Ø 160 mm: minste pannediameter 90 mm.
- Ø 200 mm: minste pannediameter 110 mm.
- Bridge Induction-soner: minste kokekardiameter 110 mm.

Du oppnår de beste resultatene hvis du bruker et kokekar med samme diameter som sonen. Hvis kokekaret er for lite, vil ikke sonen fungere. Kokekar som brukes på tilkoblede Bridge Induction-kokesoner må være minst 230 mm i diameter.



7.4 Grytedeteksjon

- Systemet for registrering av kokekar registrerer automatisk kokekar som plasseres på en kokesone. Displayet for kokesonen lyser sterkere, og prikke slutter å blinke.
- Hvis platetoppen ikke registrerer et (jernholdig) kokekar etter at det plasseres på en kokesone, blinker symbolet for deteksjon av kokekar i displayet, og etter 20 sekunder slås kokesonen av.

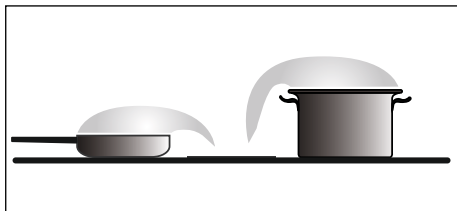
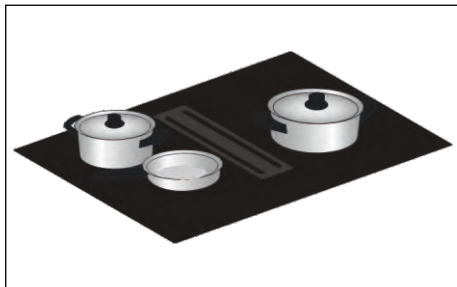
7.5 Effektnivåer

Kokesonene har ni nivåer og et Boost-nivå (P). Velg effekt ved å trykke på og dra fingeren på glidebryteren. Du endrer effektinnstillingen ved å dra fingeren på glidebryteren. Drar du den til høyre, økes effekten, og drar du den til venstre, reduseres effekten. Når du tar fingeren av bryteren, slås kokesonen på med ønsket effekt.

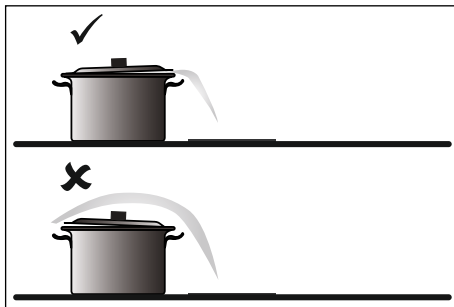
Boost-funksjon

- Du kan bruke Boost-funksjonen til å aktivere den høyeste effekten i en kort periode (maksimalt fem minutter). Når tiden er ute, reduseres effekten til nivå 9.
- Boost-funksjonen er ikke tilgjengelig når Bridge Induction-kokesoner er tilkoblet!

7.6 Bruke ventilatoren



Du bør bruke lokk på kokekarene. Det reduserer lukten og energiforbruket. Du kan også legge lokket med en liten åpning mot ventilatoren for optimal ventilasjon.



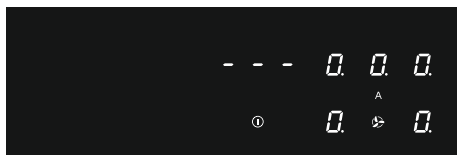
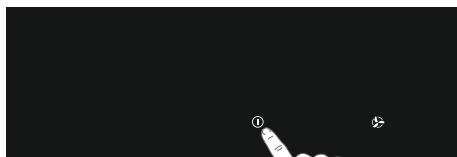
8. BRUKE PLATETOPPEN

⚠ Les kapittelet 'Før produktet brukes for første gang' før du begynner å lage mat. Da kan du være trygg på at du bruker platetoppen på riktig måte.

8.1 Forberedelser

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.

- Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
- Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.



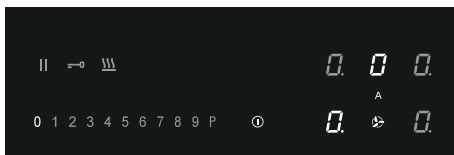
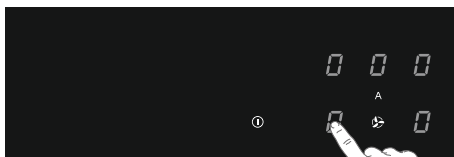
Hvis platetoppen ikke brukes innen 20 sekunder, slås den av igjen automatisk.

2. Plasser egnet kokekar på kokesonen.

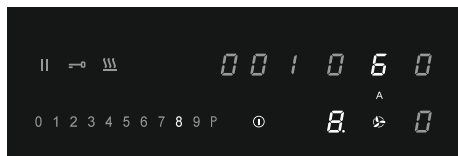
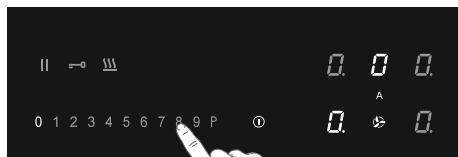
- Kokesonen registrerer automatisk kokekaret, displayet lyser sterkere, og prikken slutter å blinke.

Når prikken ikke blinker, er kokesonen valgt, og du kan velge effektnivå.

3. Når tiden er ute, eller under tilberedning, kan du aktivere kokesonen ved å velge displayet for ønsket kokesone manuelt.



4. Still inn effektnivået ved hjelp av glidebryteren innen ti sekunder.
 - Kokesonen starter med det nivået du har valgt.
 - Ventilatoren slås på automatisk fra posisjon 3, og den kan slås på manuelt i posisjon 1 og 2.
 - Ventilatoren slås på automatisk med nødvendig effekt. Automatisk ventilatormodus er slått på som standard.
 - Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.
 - Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å deaktivere funksjonen. Nå kan ventilatoren stilles inn manuelt. Se 'Bruke ventilatormodulen'.
 - Glidebryteren slås av etter ti sekunder, og nedtellingen skjules.



8.2 Boost

Du kan bruke Boost-funksjonen i maksimalt fem minutter og for maksimalt to kokesoner ved siden av hverandre samtidig.

1. Trykk på effektnivå P for å velge Boost-funksjonen.

- 'P' vises i displayet.
- Når tiden med maksimal effekt er ute, reduseres effekten til nivå 9.

8.3 Symbol for registrering av kokekar

Symbolet for registrering av kokekar vises i displayet når:



- du ikke har plassert et kokekar på riktig kokesone;

- kokekaret du bruker, ikke er egnet for induksjonstopp;
- kokekaret er for lite eller står ikke midt på kokesonen. Kokesonen fungerer ikke hvis det ikke står et egnet kokekar på den.

8.4 Avslutte tilberedningen

1. Sett effektnivået til 0 ved å slå av kokesonen.
2. Trykk på av/på-knappen for å slå av induksjonstoppen.

⚠ Symbolet **H** vises i displayet for kokesoner som er så varme at du ikke bør ta på dem. Symbolet forsvinner når overflaten er avkjølt til en trygg temperatur. Dette kan også brukes for å spare strøm. Hvis du skal varme opp et nytt kokekar, bør du bruke kokesonen som allerede er varm.

8.5 Slå av funksjonen for automatisk oppvarming

Denne funksjonen velger den høyeste effekten for kokesonen for å få kokekaret raskt opp i ønsket temperatur. Etter en viss tid reduseres effektnivået til det valgte nivået igjen. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivåene 1–8.

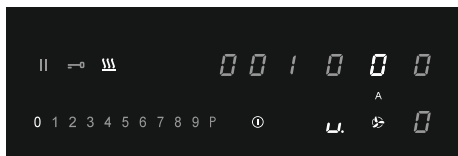
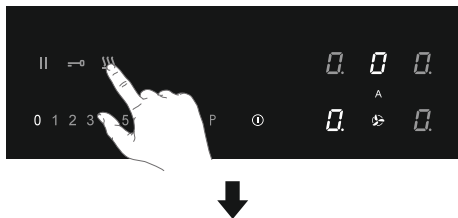
Effektnivå	Oppvarmingstid (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	ikke tilgjengelig
P	ikke tilgjengelig

1. Slå på platetoppen, og velg ønsket kokesone.
2. Trykk og hold på glidebryteren i minst 3 sekunder ved ønsket nivå (fra 1 til 8).
 - Displayet veksler mellom å vise 'A' og det valgte effektnivået. Når tiden for automatisk oppvarming er utløpt, går kokesonen automatisk over til valgt nivå, som vises permanent i displayet.
3. Hvis du vil avbryte den automatiske oppvarmingen, velger du kokesonen og trykker

på glidebryteren. control.

8.6 Slå på varmholdingsfunksjonen

1. Slå på platetoppen, og plasser et egnet kokekar på kokesonen.
2. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
 - '0' for valgt kokesone lyser, og du hører en pipelyd.
3. Trykk på varmholdingsknappen.
 - Symbolet for varmholding, 'u', vises i displayet, og varmholdingsfunksjonen er aktivert.



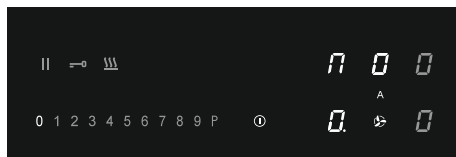
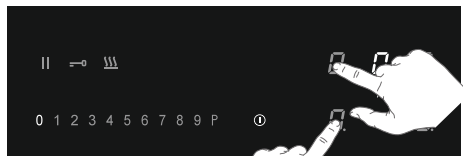
4. Still inn effektnivået til '0' eller trykk på varmholdingsknappen for å slå av varmholdingsfunksjonen.

8.7 Koble sammen Bridge Induction-kokesonene

To Bridge Induction-kokesoner kan kobles sammen til én stor sone som kan brukes med for eksempel en grillplate eller en fiskepanne med samme effektnivå. Pannen må være stor nok til å dekke midten av både fremre og bakre kokesone (minst 23 cm).

Koble sammen Bridge Induction-kokesoner

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på kokesoneknappene på venstre side samtidig.
 - Displayet for bakre kokesone viser et tilkoblingssymbol for å bekrefte at de to kokesonene er koblet sammen.

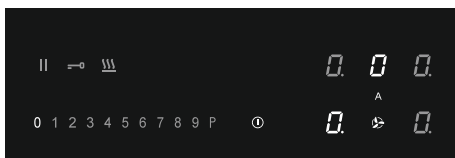
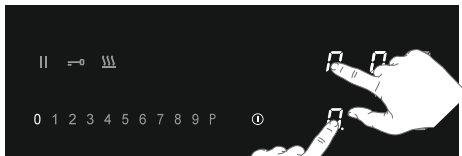


3. Trykk på glidebryteren for å stille inn effektnivået.

- Displayet for fremre kokesone viser effektnivået.

Koble fra hverandre Bridge Induction-kokesoner

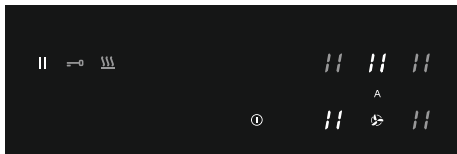
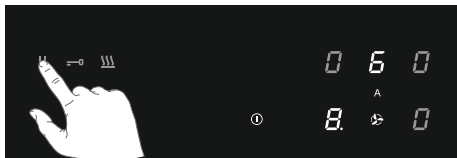
1. Trykk på knappene for de tilkoblede kokesonene samtidig.
 - Tilkoblingssymbolet forsvinner fra displayet for bakre kokesone.



8.8 Sette tilberedningen på pause

Denne funksjonen stopper tilberedningen midlertidig (maksimalt ti minutter), og nedtellingen settes også på pause.

1. Hold inne pauseknappen i minst ett sekund.
 - Alle displayene viser pausesymbolet.



2. For å fortsette tilberedningen holder du inne pauseknappen i minst ett sekund til den blinker.
3. Hvis du trykker på en annen knapp innen ti sekunder, fortsetter tilberedningen.

- Platetoppen slås av automatisk etter ti minutter hvis pausefunksjonen ikke slås av.

Gjenopprettingsfunksjon

Hvis platetoppen ble slått av med av/på-knappen ved et uhell, kan alle innstillingene gjenopprettes ved hjelp av gjenopprettingsfunksjonen.

1. Trykk på av/på-knappen igjen innen fem sekunder.

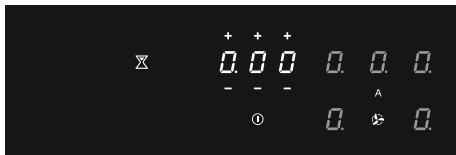
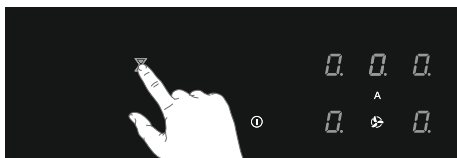
- Pauseknappen blinker.
- 2. Trykk på pauseknappen innen seks sekunder.
- De forrige innstillingene aktiveres igjen.

8.9 Bruke nedtellingsfunksjonen

Nedtellingsfunksjonen er ikke knyttet til en kokesone, og den slår ikke av kokesoner. Platetoppen slås på, og det er ikke valgt effektnivå for noen av kokesonene.

1. Trykk på nedtellingsknappen for å slå på nedtellingen.

- Displayet viser '0.00'.



2. Bruk knappene '+' og '-' til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.
 - Nedtellingen starter når tiden er stilt inn.
 - Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.
 - De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.
 - Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.
3. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.
- Alarmen stopper automatisk etter to minutter.

Trykk på nedtellingsdisplayet, og trykk deretter på knappen '-' for å stille tiden til '0.00' for å slå av nedtellingen før tiden er ute.

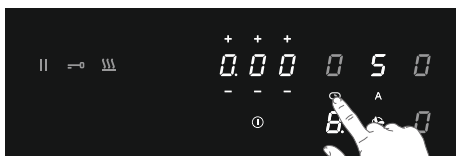
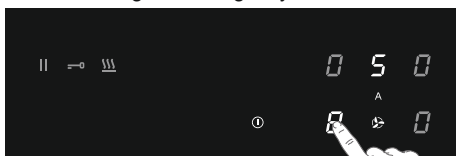
8.10 Bruke tilberedningsnedtellingen

Tilberedningsnedtellingen er knyttet til en kokesone. Når tiden er ute, slås kokesonen av automatisk.

Platetoppen slås på, og effektnivået er valgt for minst én kokesone.

1. Trykk på knappen for den ønskede kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.

- Nedtellingssymbolet for den aktuelle tilberedningsnedtellingen lyser.



3. Bruk knappene '+' og '-' til å stille inn ønsket tid (fra 1 minutt til 9 timer og 59 minutter).

- Den venstre posisjonen av displayet viser timene, og de andre posisjonene viser minuttene.
 - Når tiden er stilt inn, telles den ned, og nedtellingssymbolet blinker sakte.
 - Nedtellingsdisplayet viser gjenværende tid.
 - De siste ti minuttene vises i minutter og sekunder.
 - Valgt kokesone slås av automatisk når tiden er ute.
 - Nedtellingen blinker og alarmen utløses når tiden er ute.
4. Trykk på nedtellingsdisplayet for å stoppe alarmen.
- Alarmen stopper automatisk etter to minutter.

Alle kokesonene kan ha en tilberedningsnedtelling. Displayet viser alltid tiden for kokesonen med kortest gjenværende tid.

Endre den forhåndsinnstilte tilberedningstiden

Tilberedningstiden kan endres når som helst under bruk.

1. Trykk på knappen for den aktuelle kokesonen.
2. Trykk på nedtellingsdisplayet.
3. Bruk knappene '+' og '-' til å endre tiden.

Kontrollere gjenværende tilberedningstid

1. Trykk på knappen for kokesonen du vil se gjenværende tid for.

- En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.
- Nedtellingen viser gjenværende tid for den valgte kokesonen.
- De ti siste minuttene vises gjenværende tid i minutter og sekunder.

Slå av tilberedningsnedtellingen

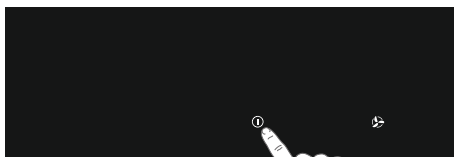
Hvis du vil slå av tilberedningsnedtellingen før tiden er ute:

1. Trykk på kokesonen du vil slå av nedtellingen for.
 - En sone som er knyttet til tilberedningsnedtellingen, vises med et blinkende nedtellingssymbol over kokesonedisplayet.
2. Trykk på knappen '-' til tiden blir '0.00'.
- Nedtellingssymbolet lyser ikke lenger sterkt.

8.11 Barnesikring

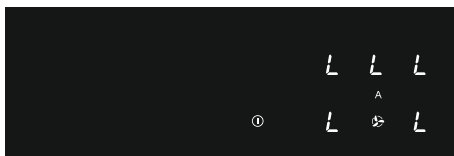
For å aktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.



3. Slipp og før fingeren fra 0 til 9 langs glidebryteren.

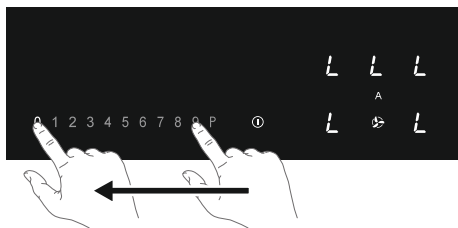
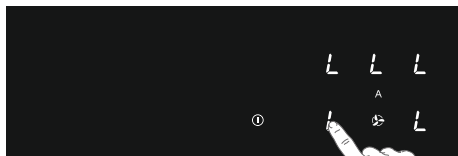
- Alle displayer viser symbolet 'L'.



Nå er platetoppen låst, og den kan ikke slås på ved et uhell. Den slås av automatisk etter 20 sekunder.

For å deaktivere barnesikringen må du utføre trinnene som beskrives, innen ti sekunder.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold inne en av knappene for kokesoner i tre sekunder.
3. Slipp og før fingeren fra 9 til 0 langs glidebryteren.

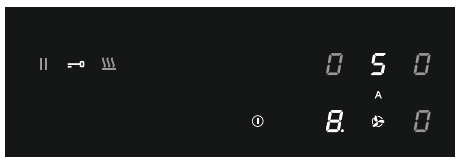
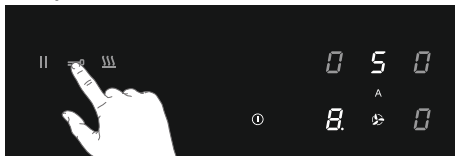


8.12 Låsefunksjon for rask rengjøring under bruk


1. Trykk på låseknappen.

- Låselyset lyser sterkt, og platetoppens innstillinger er låst, slik at du kan rengjøre den raskt.

2. Trykk på låseknappen igjen for å slå av funksjonen.



9. BETJENE VENTILATORMODULEN

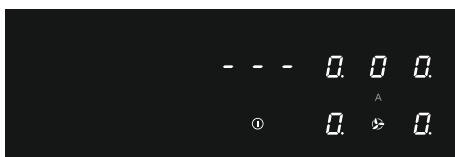
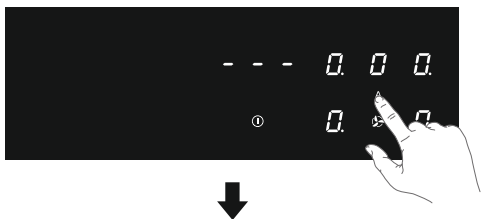
 Automatisk ventilatormodus er aktiv som standard, og knappen lyser sterkere. I automatisk ventilatormodus justeres ventilatoreffekten automatisk etter bruken av kokesonene.

Hvis platetoppen slås av og fortsatt er varm (symbolet H er synlig), går ventilatoren i ytterligere 15 minutter.

9.1 Slå av automatisk ventilatormodus

1. Trykk og hold på av/på-knappen til du hører en lyd.

- Alle displayene aktiveres, og induksjonstoppen er i standbymodus.
 - Kokesonene og ventilatoren har effektnivå null.
2. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.
- Knappen for automatisk ventilatormodus lyser ikke like sterkt, og modusen er slått av.



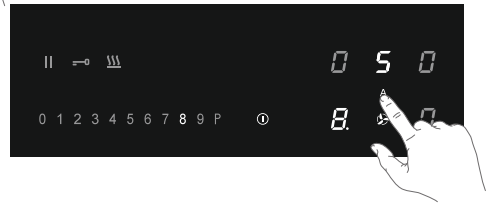
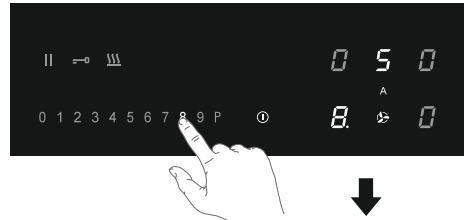
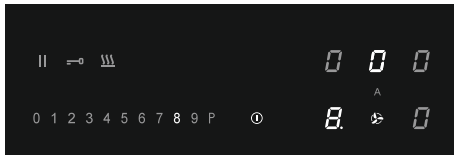
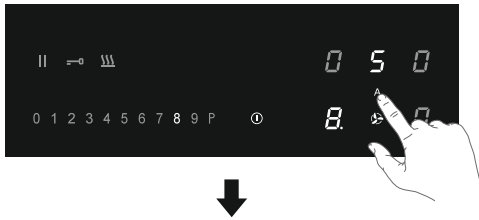
9.2 Slå av automatisk ventilatormodus under bruk

En kokeseone er i bruk (i dette eksempelet med effektnivå 8), og automatisk ventilatormodus er slått på (nivå 5).

1. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus.

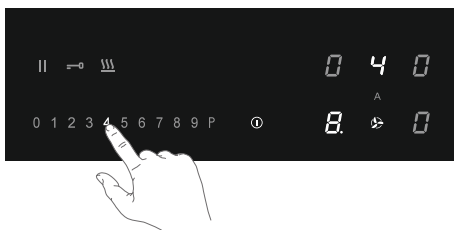
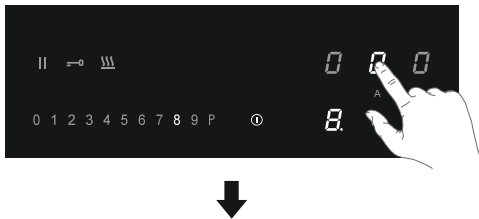
- Nå lyser ikke knappen for automatisk

ventilatormodus like sterkt, og ventilatoren kan stilles inn manuelt.

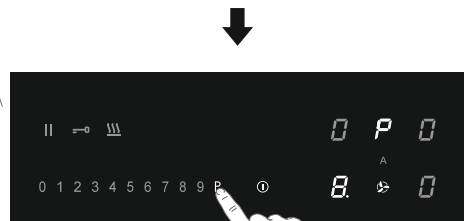
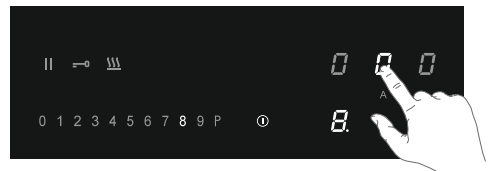


9.3 Slå på ventilatoren manuelt

1. Trykk på ventilatorknappen.
 - Displayet for ventilatoren tennes.
2. Still inn hastigheten for ventilatoren innen tre sekunder ved hjelp av glidebryteren (1 til 9).
 - Ventilatoren slås på med ønsket hastighet.
 - Velg høyere eller lavere effekt ved hjelp av glidebryteren.



3. Trykk på ventilatorknappen.
 - Displayet for ventilatoren tennes.
4. Trykk på nivå P for å velge Boost.
 - Ventilatoren slås på med hastighetsnivået P (Boost).
 - 'P' vises i displayet.



9.4 Boost

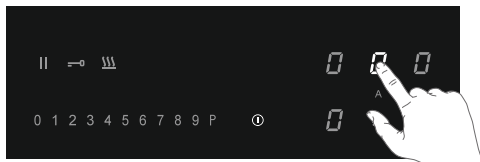
1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på knappen for automatisk ventilatormodus for å slå av funksjonen.

9.5 Still inn forsinkelsestiden i minutter

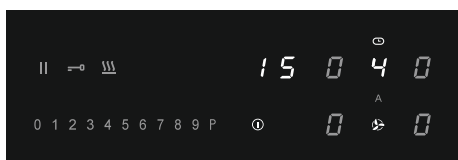
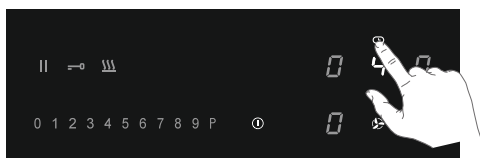
Bruk denne funksjonen til å slå av ventilatoren etter en forsinkelse.

Automatisk ventilatormodus må være slått av.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk på ventilatorknappen og velg et hastighetsnivå.



3. Trykk på nedtellingsdisplayet.
 - Nedtellings symbolet for ventilatoren lyser sterkt.
4. Bruk knappene '+' eller '-' til å velge ønsket forsinkelsestid.
 - Nedtellingen starter automatisk.
 - Ventilatoren slås av når tiden er ute.



9.6 Metning av fettfilteret

Etter 100 timer med bruk tennes symbolet for fettfilteret for å vise at fettfilteret må vedlikeholdes (se 'Vedlikehold / rengjøre risten og filterne'). Indikasjon av fettfiltermetning er alltid aktivert.

9.7 Metning av luftfilteret

Indikasjonen av metning av luftfilteret er slått av som standard (når ventilatoren brukes i kanalmodus).

Aktiver indikasjonen av metning av luftfilteret hvis ventilatoren er montert med resirkulering. Etter 200 timer med bruk begynner en 'C' å blinke i displayet for å vise at luftfilteret må vedlikeholdes

Aktivere indikasjon av metning av luftfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.
 - Symbolet 'C' for luftfilteret lyser sterkt i ett sekund.
 - Symbolet 'C' tennes i displayet når luftfilteret trenger vedlikehold.

Deaktivere indikasjon av metning av luftfilteret

1. Trykk på ventilatorknappen.
2. Trykk og hold på ventilatorknappen i fem sekunder.
 - Symbolet 'C' for luftfilteret blinker to ganger.

9.8 Tilbakestill minnet for indikasjon av filtermetning

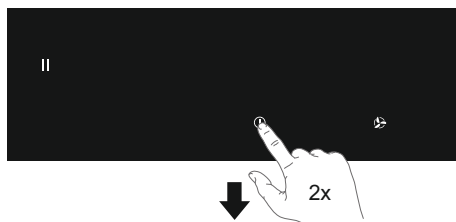
Tilbakestill minnet etter at du har byttet fettfilteret og/eller luftfilteret.

1. Slå på platetoppen.
2. Trykk og hold på knappen for automatisk ventilatormodus i fem sekunder.
 - Symbolet for fettfilteret og luftfilteret slukkes, og minnet begynner å telle på nytt.

10. BRUKERMENY

Brukeren kan bruke brukermenyen til å stille inn signalene fra platetoppen – både lyd signaler (tone og volum) og visuelle signaler.

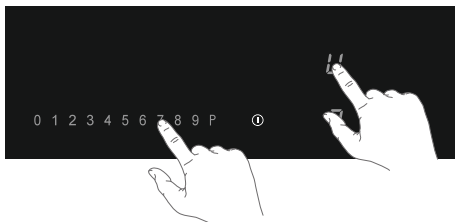
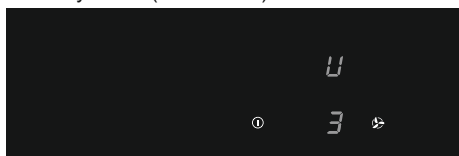
1. Trykk to ganger på av/på-knappen innen tre sekunder.
 - Pauseknappen blinker.
2. Trykk og hold på pauseknappen.
3. Trykk deretter på hver kokesone med urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til venstre).





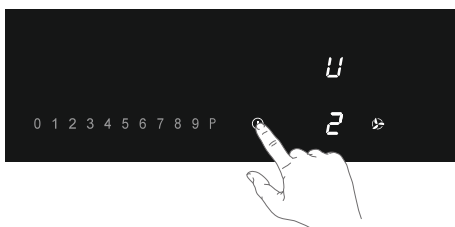
4. Slipp pauseknappen.

- 'U' og et tall mellom 2 og 7 blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
 - Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
5. Trykk på knappen for kokesonen bak til venstre, og velg deretter ønsket tall for menykoden (se tabellen).



6. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket verdi (se tabellen).

7. Bekreft innstillingen ved å trykke og holde på av/på-knappen til du hører et lydsignal.



Menykode	Beskrivelse	Konfigurasjonsverdi
U2	Volum for knappelyder	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volum for alarmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lysnivå for display	Maks. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedtellingsanimasjon (på eller av)	0 - 1
U6	Kokekarteteksjon (på eller av)	0 - 1
U7	Lydsignal for nedtelling	0 - 1 - 2

11. EFFEKTBEGRENSNING

⚠ Justering av effektbegrensning skal utføres av en registrert og kvalifisert installatør. Les sikkerhetsanvisningene og installasjonsanvisningene grundig.

Platetoppen er utstyrt med en effektbegrenser. Hvis det totale antallet kokesoner som brukes, overstiger maksimalt tilgjengelig effekt, reduseres effekten automatisk. Displayet for kokesonen med redusert effekt, begynner å

blinke, og deretter reduseres effekten automatisk til den høyeste tilgjengelige effekten.

- Begrensningen er stilt inn til 7400 W ved fabrikken, men den kan endres til 2800 W, 3500 W og 4500 W.

Konfigurere effektbegrensning

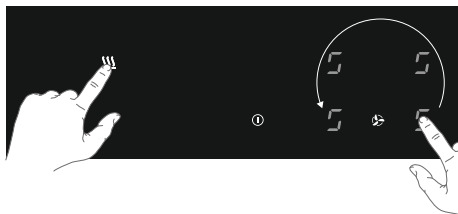
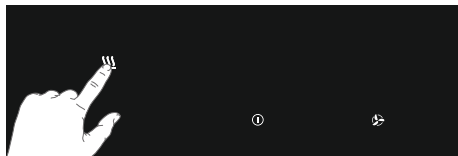
Sørg for at det ikke står gryter eller kjeler på

platetoppen.

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

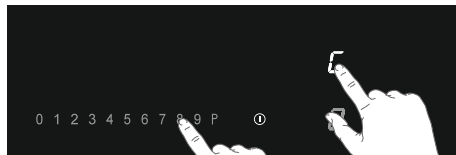
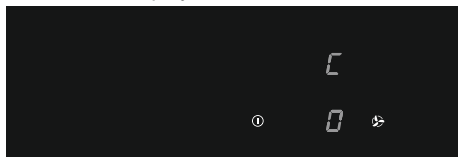
1. Koble apparatet fra strømforsyningen ved å trekke støpselet ut av stikkkontakten, eller ved å fjerne sikringen eller slå av bryteren for kretsen.
2. Koble apparatet til strømforsyningen igjen.

- Knappen for varmholding blinker.
 - **Gjør følgende innen to minutter etter at platetoppen kobles til strømforsyningen igjen.**
 - **Påse at alle kokesonene er slått av.**
3. Trykk og hold på varmholdingsknappen.
 4. Trykk deretter på hver kokesoneknapp mot urviseren (begynn med kokesoneknappen foran til høyre).



5. Slipp varmholdingsknappen.

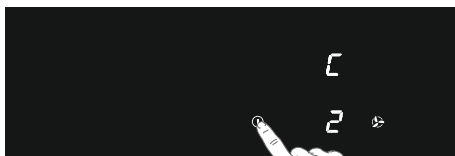
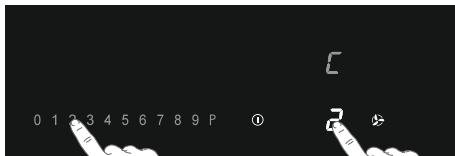
- 'C' og '0' blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.
 - Konfigurasjonsverdien vises i kokesonedisplayet foran til venstre.
6. Trykk på kokesoneknappen bak til venstre, og velg '8' ved hjelp av glidebryteren.
- 'C' og '8' blinker vekselvis i kokesonedisplayet bak til venstre.



7. Trykk på kokesoneknappen foran til venstre, og velg ønsket effektbegrensning ved hjelp av glidebryteren (se tabellen).

8. Trykk og hold deretter på av/på-knappen til alle displaysegmentene slukkes.

- Nå er platetoppen klar til bruk med valgt effektbegrensning.



Stille inn glidebryter	Stille inn effektbegrensningen
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. STELL OG RENGJØRING

12.1 Rengjøring

Daglig rengjøring

- Selv om matrester ikke kan brenne seg fast i glasset, anbefaler vi at man rengjør koketoppen umiddelbart etter bruk.
- For daglig rengjøring er det best å bruke en fuktig klut med et mildt rengjøringsmiddel.
- Tørk av med kjøkkenpapir eller et tørt kjøkkenhåndkle.

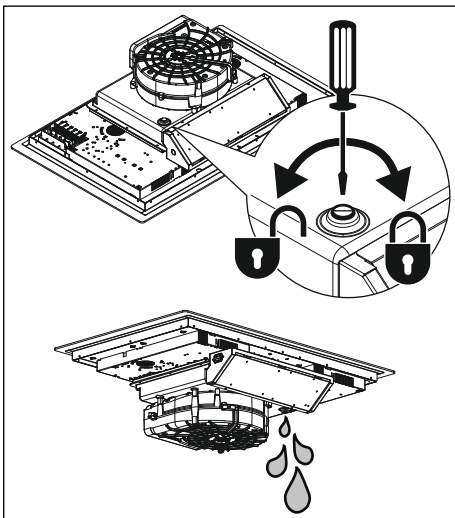
Vanskelige flekker

- Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av et mildt rengjøringsmiddel, oppvaskmiddel, for eksempel.
- Fjern vannsirkler og kalkbelegg med rengjøringseddik.
- Det kan være vanskelig å fjerne metallspor (fra kjeler som har blitt dratt over koketoppen). Det finnes også spesielle produkter for dette.
- Bruk en glasskrape til å fjerne matrester. Det er også best å fjerne smeltet plast og sukker med en glasskrape.

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

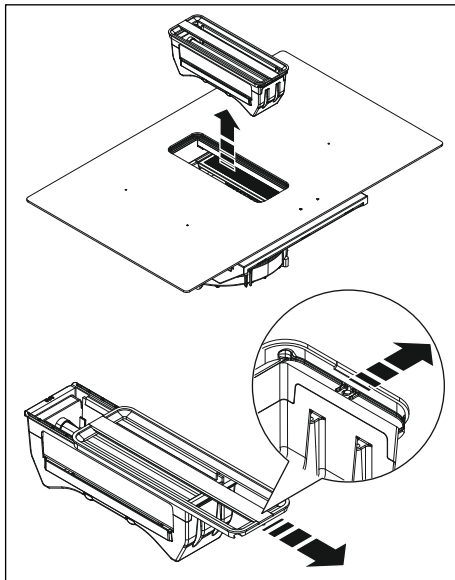
12.2 Vanntank

Du bør kontrollere og tømme vannsamleren annenhver uke.

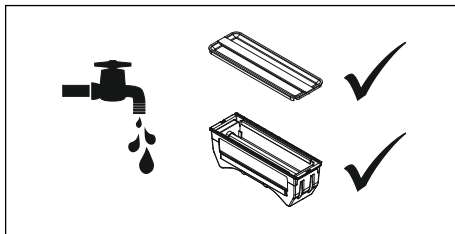


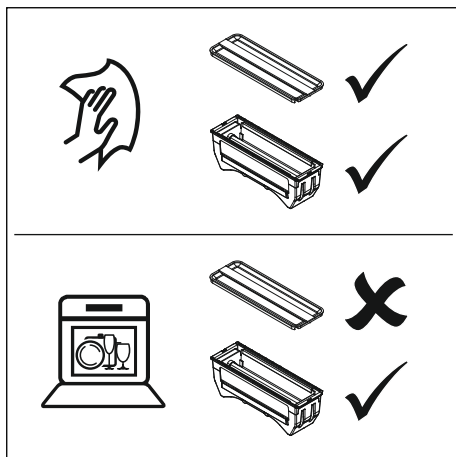
12.3 Rengjøre risten og filterene

1. Fjern risten med filteret fra ventilatorens innsug.
2. Dra fettfilteret forsiktig av risten.



- Rengjør risten med varmt vann og nøytral såpe. Ikke bruk slipende svamper eller vaskemidler. Risten av støpejern må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør fettfilteret, minst annenhver uke (eller når systemet for filtermetning indikerer at det er nødvendig). Da fungerer ventilatoren optimalt, og du unngår også en potensiell brannfare som kan oppstå hvis det samles mye fett.
- Rengjør fettfilteret med et skånsomt vaskemiddel, fortrinnsvis for hånd, eventuelt i oppvaskmaskinen med lav temperatur og kort program.





Luftfilter (bruk resirkulering)

⚠ ADVARSEL!

Avhengig av type, kan filteret genereres på nytt eller kan ikke regenereres. Se pakningsvedlegget som følger med filteret.

13. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Hvis du ser en sprekke i glassplaten (uansett hvor liten den er), skal du slå av platetoppen umiddelbart og koble fra strømmen (trekke støpselet ut av stikkkontakten).

Kontakt deretter serviceavdelingen.

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke nettstedet for mer informasjon.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet lyser når platetoppen aktiveres for første gang.	Dette er standard oppstartsrutine.	Normal drift
Viften går i flere minutter etter at koketoppen er slått av.	Koketoppen kjøler seg ned.	Normal drift
Det lukter litt de første gangene koketoppen brukes.	Det nye apparatet varmes opp.	Dette er normalt og forsvinner etter at koketoppen har blitt brukt noen ganger. Luft ut kjøkkenet.
Kjelene lager lyd ved matlaging.	Dette skyldes energistrømmen fra koketoppen til kasserollen.	Dette er normalt for visse typer kjeler, spesielt ved høye effektrinns. Dette er ikke skadelig for verken kjelene eller koketoppen.
Du har slått på en kokesone, men displayet viser <u>u</u> .	Kjelen du bruker er ikke egnet for matlaging med induksjon, eller har en for liten diameter.	Bruk egnede kokekar.
En kokesone stopper plutselig, og du hører et signal.	Den innstilte tiden er utløpt.	Trykk på venstre eller høyre nedtellingsknapp for å stoppe alarmen.
Koketoppen virker ikke, og det står ingenting i displayet.	Koketoppen får ikke strøm grunnet en defekt ledning eller feilkobling.	Sjekk sikringene eller den elektriske bryteren (hvis det ikke finnes stikkontakt).
Sikringen går så snart koketoppen slås på.	Platetoppen er ikke koblet til på riktig måte.	Sjekk de elektriske koblingene.

Displayet viser L .	Barnesikringen er aktivert.	Se kapittelet 'Bruke platetoppen/barnesikring'.
Displayet for ventilatoren viser C .	Luktfilteret er mettet.	Luktfilteret må vedlikeholdes (se 'Vedlikehold/rengjøre risten og filtre').
ER 03 vises på displayet.	Det er vann eller smuss på betj betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Du har trykket på to eller flere knapper samtidig.	Ikke trykk på mer enn én knapp om gangen.
Displayet viser ER21 .	Overoppheting.	La platetoppen avkjøles.
E2 vises på displayet.	For høy temperatur i induksjonselementet. Det kan hende du har brukt tomme kokekar.	Ikke varm opp tomme kokekar.
Displayet viser E3 .	Feil kokekar.	Bruk egnede kokekar.
E8 vises på skjermen.	Ventilatoren fungerer ikke som den skal. Det kan hende den er blokkert.	Fjern blokkeringer, og rengjør ventilatoren.
Andre feilkoder.		Kontakt serviceavdelingen.

14. TEKNISKE SPESIFIKASJONER

14.1 Tekniske data

Komfyrplate		Enhet	Verdi
Produkttype			Innebygd
Mål	Bredde	mm	600/830
	Dybde	mm	520
	Høyde	mm	230
Spenning/frekvens		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Effektforbruk		W	7620
Vekt		Kg	21
Ventilator			
Luftstrøm maks.* – utsuginstallasjon		m ³ /h	450
Støy maks.* – utsuginstallasjon		dBA	63
Ventilatoreffekt		W	220

* Maksimal effekt (uten Boost)

14.2 Informasjon i henhold (EU) 66/2014

Mål i henhold til EN60350-2

Type koketopp	Induksjonskoketopp
Antall kokesoner og/eller -områder	4
Varmeteknologi	Induksjonskokesoner og matlaging områder
For ikke-sirkelformede kokesoner eller områder: lengde og bredde av området som kan brukes per elektriske kokesone eller område i mm	210 x 190 mm
Energiforbruk per kokesone eller område, beregnet per kg (EC _{elektrisk koking}) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Platetoppens energiforbruk, beregnet per kg (EC _{elektrisk platetopp}) i Wh/kg	181

15. MILJØFORHOLD


Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet. Dette apparatet må avhendes på ansvarlig måte ved slutten på dets utnyttbare levetid. Be om opplysninger fra lokale myndigheter om hvordan du gjør dette.

Apparatets emballasje er resirkulerbar. Følgende materialer kan ha blitt brukt:

- papp;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS-hardskum).

Avhend disse materialene på en forsvarlig måte og i henhold til myndighetenes forskrifter.

 Produktet er markert med et symbol som viser en gjennomstreket søppelkasse for å minne deg på ansvaret du har for å avhende

elektroniske enheter separat. Dette betyr ikke kan kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt brukstid. Apparatet må tas med til et spesielt lokalt senter for separat avfallssortering, eller til forhandleren.

Separat innsamling av husholdningsapparater bidrar til å forhindre negativ innvirkning på miljøet og helse forårsaket av feilaktig avhending. Det sørger for at materialene som apparatet består av kan gjenvinnes for å spare energi og råmaterialer.

Samsvarserklæring



Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, og GB reguleringer samt kravene som fremgår av standardene det henvises til.

SV 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

⚠ VARNING!

LÄS NOGA OCH BEVARA DEN FÖR FRAMTIDA REFERENS!

1.1 Allmänt

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador till följd av underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och varningarna.

Skador orsakade av felaktig anslutning, felaktig användning eller felaktig montering omfattas inte av garantin.

⚠ HET YTA!

Produkten och dess tillgängliga delar blir varma under användning och ska därför inte vidröras. Barn som är yngre än 8 år ska hållas på avstånd om de inte är kontinuerligt övervakade.

⚠ BRANDFARA!

- VARNING: Brandrisk: placera inga tomma kokkärl eller andra föremål på värmezonen.
- VARNING: Matlagning med fett eller olja på hällen utan tillsyn kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök ALDRIG släcka en eld med vatten. Istället stänger du av apparaten och täcker sedan lågorna med exempelvis ett lock eller en brandfilt.

OBS!

FÖRSIKTIGHET! Tillagningen måste övervakas. En kort tillagningsprocedur måste övervakas kontinuerligt.

⚠ VARNING!

Använd endast hällskydd som har utformats av tillverkaren, som rekommenderas av tillverkaren, eller som finns inbyggda i apparaten. Användning av olämpliga skydd kan orsaka olyckor.

- Om det finns plats för en låda under hällen (se

installationsanvisningarna), utan mellanliggande botten, så får denna inte användas för förvaring av lättantändliga föremål/material. Kontrollera att det tillräckligt utrymme mellan hällens undersida och innehållet i lådan.

- Hällen ska enbart användas för tillagning av mat.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Värm inga stängda burkar på hällen. Det blir då ett övertryck som gör att de exploderar. Du kan bli skållad eller få andra skador.
- Täck aldrig produkten med en duk eller liknande. Om produkten är varm eller påslagen finns det risk för brand.
- Använd inte apparaten som arbetsbänk. Den kan sättas på av misstag eller fortfarande vara varm, vilket innebär att saker kan smälta, bli varma eller börja brinna.
- Använd inte produkten i temperaturer under 5 °C.
- Produkten bör inte placeras eller användas utomhus.
- När du använder hällen för första gången kommer du att märka en "ny lukt". Oroa dig inte, det är helt normalt. Om köket är välventilerat försvinner lukten snart.
- Produkten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Öppna aldrig produktens hölje.
- Använd aldrig ångrengöring för att rengöra produkten. Rengör endast produkten när den är avstängd. Ångan från ångrengöringen kan nå strömförande delar och orsaka kortslutning.
- Det keramiska glaset är mycket starkt, men inte okrossbart. Om till exempel en kryddbuk eller ett vasst föremål faller ner på den kan det gå sönder.
- När produkt har tagits helt ur bruk (inte längre fungerar) ska den transporteras till kommunens återvinningsanläggning.

⚠ VARNING!

Om det keramiska glaset går sönder

- Stäng genast av alla brännare och elektriska värmelement och isolera produkten från

strömförsörjningen.

- Rör inte vid produktens yta.
- Använd inte produkten.

⚠ WARNING!

Hushåll med barn och personer med särskilda behov

Denna produkt kan användas av barn från 8 år och samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristfällig erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de har instruerats om hur man använder produkten på ett säkert sätt och är införstådda med de risker som är förknippade därmed.

- Förvara inte föremål som barn kan finna intressanta i skåp ovanför eller bakom produkten.
- Kokzonerna/brännarna värms upp under användning och förblir varma en stund efteråt. Håll små barn borta från hällen under och omedelbart efter tillagning.

1.2 Induktionshäll med integrerad fläkt

- Placera inte metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock på hällytan då dessa kan bli varma.
- Så fort man tar bort kokkärlet från hällen stängs matlagingsprocessen automatiskt av. Ta för vana att stänga av kokzonen eller hällen manuellt för att undvika att oavsiktligt slå på produkten.
- Stäng av kokzonen efter användning med hjälp av kontrollerna och förlita dig inte bara på detektorn.
- Kom ihåg att om hällen används på en hög inställning blir uppvärmningstiden väldigt kort. Lämna inte hällen utan uppsikt om du använder en zon på en hög inställning.
- Låt inte föremål som kan påverkas av magnetiska fält (kreditkort, bankkort, optiska skivor, klockor och liknande föremål) vara i närheten av spishällen när den används. Vi rekommenderar dig som har en pacemaker att rådgöra med din hjärtspecialist först.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och lägg aldrig produkter förpackade i aluminium på hällen.

Aluminium kan smälta och skada din enhet så att den inte kan repareras.

⚠ VARNING!

Livshotande; risk för förgiftning på grund av motdrag av förbränningsgaser!

- Använd aldrig produkten för att extrahera luft samtidigt som du använder en spis som förbrukar luft från rummet, om inte rummet är tillräckligt ventilerat.
Matlagingsutrustning som förbrukar luft i rummet (som utrustning som värmer med gas, olja, trä eller kol, gejser, varmvattenapparater) drar ut förbränningsluften ur rummet och transporterar ut dessa gaser via utsläppet (t.ex. skorsten). I kombination med en aktiverad köksfläkt avlägsnas luft från köket och intilliggande rum. Det skapar negativt tryck om det inte finns tillräcklig lufttillförsel. Giftiga gaser från skorstenen eller utsläppskanalen dras då tillbaka till boytan.
- Sörj alltid för tillräcklig ventilation!
- När fläktenheten och produkter som förses med annan energiförsörjning än elektricitet används samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Lokala föreskrifter angående luftevakuering måste uppfyllas.

⚠ ELSTÖT!

Undvik risk för elstötar genom att kontrollera att produkten är avstängd innan produkten rengörs.

- Använd inte fläktenheten om fettfiltret inte har monterats korrekt!
- För att undvika att hett fett börjar brinna ska du endast fritera under permanent uppsikt.
- Rengör filtren i tid.
- Följ instruktionerna i manualen för att rengöra eller byta ut fettfiltre och/eller kolfiltren!

⚠ BRANDFARA!

- Fettavlagringar i fettfiltret av metall. Flambra aldrig på en kokzon med fläkten påslagen. Lågorna kan orsaka brand. Använd alltid produkten med fettfiltret av metall. Rengör fettfiltret regelbundet.
- Överhettat fett eller olja kan starta en brand. Övervaka alltid uppvärmningen av fett och olja. Släck aldrig en eld med vatten: använd alltid en brandfilt, ett lock eller en tallrik.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

⚠ VARNING!

Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör.

Om säkerhetsinstruktionerna och varningarna inte följs kan tillverkaren inte hållas ansvarig för eventuell skada som skulle kunna uppstå

- Denna apparat får endast anslutas av en registrerad installatör.
- Före installation försäkra dig om att de lokala distributionsvillkoren (spänning, frekvens, typ av gas och gastryck) samt apparatens justering är förenliga.
- Spänning, frekvens, effekt, typ av gas och det land för vilket apparaten utvecklats visas på apparatens märkplåt.
- Kontrollera apparaten för transportskador. Anslut inte en skadad apparat.
- Väggar och bänkskiva runt apparaten måste kunna motstå värme upp till minst 105°C.
- Bänkskivan i vilken kokplattan ska införas ska vara platt.
- Spiskåpor och andra apparater som suger ut tillagningsångor kan äventyra säker funktion för apparater som bränner gas eller andra bränslen (inklusive de som befinner sig i andra rum) genom tillbakaströmmande förbränningsgaser. Dessa gaser kan potentiellt leda till koloxidförgiftning. Efter installation av spiskåpan eller annat ångutsug måste apparatens funktion med rökgasutsug testas av en kvalificerad person för att säkerställa att förbränningsgaserna inte strömmar tillbaka.

2.2 Elektrisk anslutning

⚠ Elchock

Apparaten måste jordas.

- Elanslutningen måste överensstämma med nationella och lokala bestämmelser.
- För apparater av klass I kontrollera att ditt elsystem hemma tillhandahåller korrekt jordning.
- Väggtaget och kontakten ska alltid vara tillgängliga.
- Om en fast apparat inte är utrustad med försörjningskabel och kontakt, eller med andra medel för bortkoppling från elnätet, som har en kontaktavskiljning i alla poler som tillhandahåller fullständig bortkoppling under överspänningsförhållanden av kategori III, måste bortkopplingsmöjligheter vara inbyggda i den fasta kabeldragningen i överensstämmelse med bestämmelserna om kabeldragning. Detta gäller även för apparater med försörjningssladd och kontakt när pluggen inte är tillgänglig efter apparatens installation. Användning av en allpolig brytare med en kontaktseparation på åtminstone 3 mm placerad i den fasta kabeldragningen kommer att uppfylla detta krav.
- Försörjningskabeln måste hänga fritt och får inte ledas genom en låda.
- För anslutning använd en godkänd kabel med korrekt kabeldiameter som lämpar sig för anslutningen. Kabelns hylsa ska vara gjord av gummi (helst av typ H05V2V2 eller H07V2V2).
- Innan du ansluter apparaten ska du försäkra dig om att den spänning som anges på märkplåten överensstämmer med

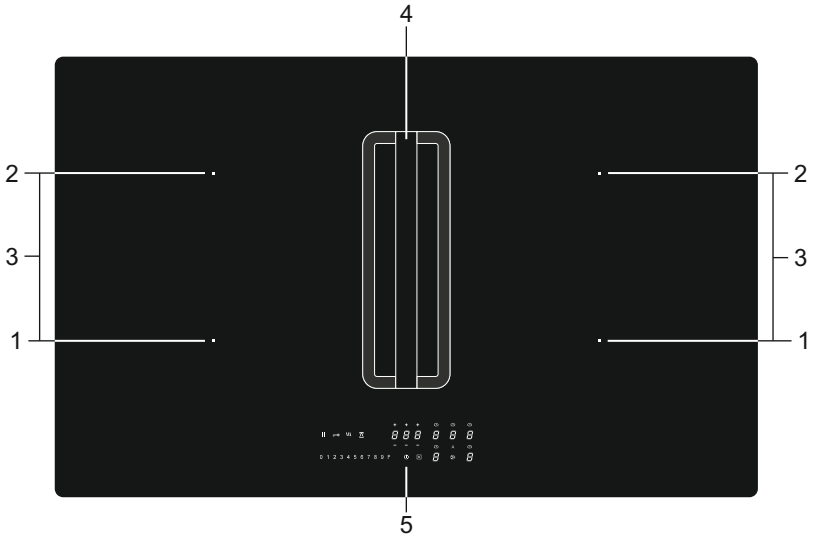
spänningen i ditt elnät.

- Anslutningen ska justeras till ström och säkringar.
- Apparaten får inte anslutas till elnätet med hjälp av en multiadapter eller förlängningssladd då säker användning av apparaten i dessa fall inte kan garanteras.
- Efter installation ska delar med elektrisk

ström och isolerade delar skyddas mot kontakt.

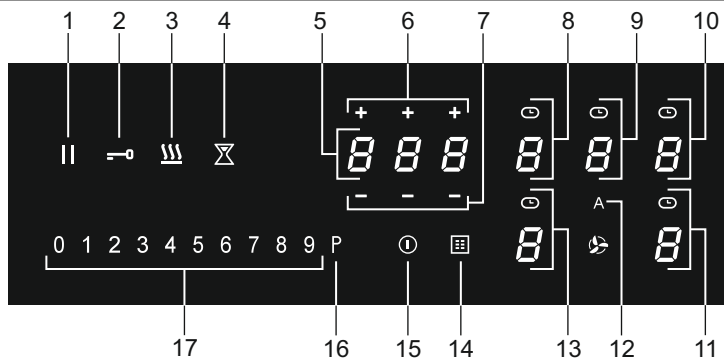
- **⚠ VARNING!**
Underlåtenhet att använda skruvar och fästelement så som anges i installationsinstruktionerna kan orsaka elektrisk chock.

3. BESKRIVNING



1. Kokzon framtill 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Kokzon bak 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
3. Anslutna kokzoner 210 x 390 mm / 3.7 kW
4. Fläkt
5. Kontrollpanelen

4. KONTROLLPANELEN



1. Pausknapp
2. Låsknapp
3. Varmhållningsknapp
4. Knapp för äggklocka
5. Timerdisplay
6. Plus-timerknapp
7. Minus-timerknapp
8. Knapp för bakre vänster kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
9. Fläktnapp (fläktenhetens display) och timersymbol
10. Knapp för bakre höger kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
11. Knapp för främre höger kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
12. Knapp för automatiskt fläktläge
Som standard är det automatiska läget aktivt. När en kokzon väljs och en effektnivå (>2) ställs in, slås fläkten automatiskt på och ställer in den nödvändiga fläktnivån.
13. Knapp för främre vänster kokzon (kokzonsdisplay) och timersymbol
14. Symbol för fettfilter
15. På/av-knapp
16. Boostknapp för en kokzon och för fläkten
17. Skjutreglage (från position 0 till position 9) för:
Ange ett värde för en kokzon och för fläkten

5. INDIKATIONER I DISPLAYEN

Kokzonsdisplay



Effektnivå: 1 = låg nivå / 9 = hög nivå.



Boostnivå aktiv.



Inga (lämpliga) kokkärl på kokzonen (detekteringssymbol för kokkärl).



Restvärmeindikator: Hällen har en restvärmeindikator för varje kokzon för att visa vilka kokzoner som är varma efter att kokzonen stängts av. Även om hällen är avstängd är indikatorn påslagen så länge som kokzonen är varm! Undvik att vidröra dessa kokzoner när denna indikator är tänd.

Fara! Risk för brännskador.



Barnsäkerhetslåset är aktiverat.



Automatisk uppvärmningsfunktion aktiv.



'Varmhållning'-funktionen aktiv.



Pausfunktion aktiv.



Anslutna Bridge Induction zoner aktiva.

Display för fläktenhet



- Fläktens hastighetsnivå: 1 = låg nivå / 8 = hög nivå.



Boostnivå aktiv.



Indikering av luftfiltermättnad.

Timerdisplay



Timer har inte ställts in.



Timer har ställts in (1 timme och 25 minuter).

6. SÄKERHET

⚠ Läs säkerhetsinstruktionerna före användning.

6.1 Temperatursäkerhet

Hällen är utrustad med en kylfläkt som kyler de elektroniska komponenterna under tillagningen. Fläkten kan gå en stund även efter tillagningens slut. Hällen är också utrustad med ett överhettningsskydd som skyddar de elektroniska komponenterna från skador. Skyddet fungerar på flera sätt. När kokzonens temperatur blir mycket hög sänks tillagningseffekten automatiskt. Om detta inte räcker fortsätter kokzonseffekten att minska tills säkerhetsmekanismerna stänger av kokzonen helt. När hällen svalnat blir dess totala effekt tillgänglig igen.

6.2 Begränsare för tillagningstid

⚠ Tidsbegränsaren är en säkerhetsfunktion för hällen. Den träder i funktion om du glömmer att stänga av hällen. Beroende på vilken inställning du har valt kommer tillagningstiden att begränsas enligt följande:

Kraftnivå	Maximal drifttid (i timmar, minuter)
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 min (växlar sedan tillbaka till nivå 9)

6.3 Effektfördelning

Två kokzoner framför varandra påverkar varandra. När båda dessa kokzoner slås på samtidigt delas effekten automatiskt mellan dem. När Boostfunktionen är vald ställs den andra kokzonen in på en något lägre inställning. Om en kokzon är inställd på boost och du vill ställa in den andra på inställning 9, kommer kokzonen med boost automatiskt att slå över till en lägre inställning. Den automatiska uppvärmningsfunktionen är avaktiverad.

7. INNAN DU ANVÄNDER UTRUSTNINGEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

7.1 Användning av touchknappar och skjutreglage

Placera fingerspetsen plant mot reglaget för att öppna bästa resultat.

Touchknapparna reagerar på ett lätt fingertoppstryck. Försök inte med andra föremål.

7.2 Induktionsljud

Tickande ljud

Detta ljud kan uppstå vid lägre inställningar av

effektnivå eller av automatisk kokkärlsdetektering.

Kokkärlet skapar ljud

Kastruller kan låta lite under tillagningen. Detta orsakas av den energi som strömmar från hällen till dem. Vid höga inställningar är detta helt normalt för vissa kastruller. Det skadar vare sig kastruller eller hällen.

Fläkten skapar ljud

För att öka elektronikens livslängd och prestanda är hällen utrustad med fläktar. Vid intensiv användning av hällen aktiveras fläkten för att kyla ner denna och ett surrande ljud hörs. Fläkten går i flera minuter efter att hällen har stängts av.

7.3 Kokkärl för induktionstillagning

Tillagning på induktionshäll kräver en viss typ av kvalitet när det gäller kokkärl. Kokkärl som redan har använts för matlagning på en gashäll är inte längre lämpliga för användning på en induktionshäll. Använd endast kokkärl som är lämpliga för elspis och induktionshäll med:

- en tjock botten på minst 2,25 mm;
- en platt botten.

⚠ Var försiktig med emaljerade plåtkärl! Emaljen kan lossna från stålet om du startar hällen med en hög inställning när kastrullen är (för) torr. Botten på kärlet kan vara skev – till exempel på grund av överhettning.

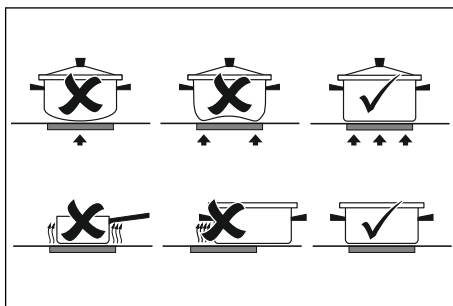
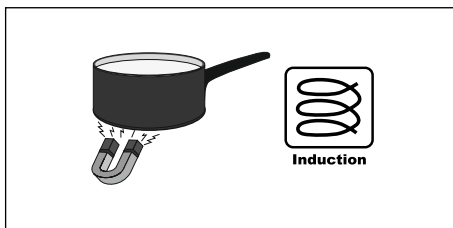
⚠ Använd aldrig kokkärl med deformerad botten. En ihålig eller rundad botten kan störa överhettningsskyddet så att produkten blir för varm. Detta kan leda till sprickbildning i glasskivan och att kokkärlets botten smälter. Skador till följd av användning av olämpliga kokkärl eller torrkokning är undantagna från garantin.

Kärlets diameter

Minsta diameter på kokkärl per zon är följande:

- Ø 160 mm: Minsta diameter på kokkärl 90 mm.
- Ø 200 mm: Minsta diameter på kokkärl 110 mm.
- Bridge Induction Zon: Minsta diameter på kokkärl 110 mm.

Du uppnår bästa resultat genom att använda ett kokkärl med samma diameter som zonen. Om ett kokkärl är för litet fungerar inte zonen. Ett kokkärl som används på sammankopplade Bridge Induction kokzoner måste ha en diameter på minst 230 mm.



7.4 Detektering av kokkärl

- Detekteringssystemet för kokkärl upptäcker automatiskt ett kokkärl som ställs på en kokzon. Displayen för denna kokzon lyser mer intensivt och pricken slutar blinka.
- Om hällen inte upptäcker ett kokkärl (av järn) efter att ett sådant har ställts på en kokzon blinkar kopplingssymbolen i displayen. Efter 20 sekunder stängs kokzonen av.

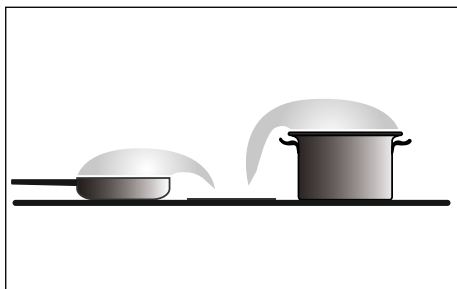
7.5 Tillagningsnivåer

Kokzonerna har 9 effektnivåer och en "boost"-nivå (P). Ställ in tillagningsnivån genom att röra vid och dra skjutreglaget. Genom att dra skjutreglaget ändras tillagningsinställningen. Flyttas reglaget till höger ökar nivån, flyttas det till vänster minskar den. När du flyttar fingret bort från skjutreglaget börjar kokzonen att fungera på den inställda nivån.

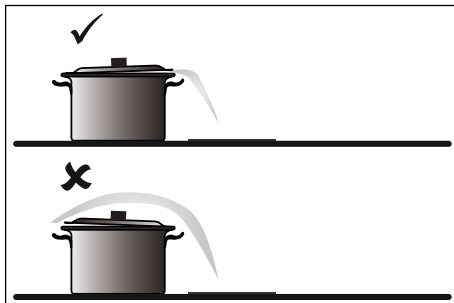
Boostfunktion

- Du kan använda "boost"-funktionen för att laga mat på högsta tillagningsnivå under en kort tidsperiod (max. 5 minuter). Efter den maximala boosttiden sänks effekten till inställning 9.
- Boostfunktionen är inte tillgänglig när Bridge Induction kokzoner är anslutna!


7.6 Använda fläkten



Koka helst med lock. Detta minskar matos och energiförbrukning. Om så önskas, placera locket på kokkärlet i en vinkel med öppningen mot avgassidan. Detta säkerställer optimalt utsug.



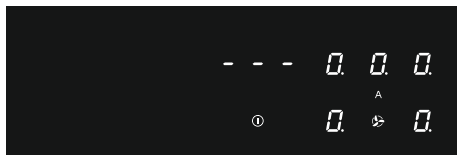
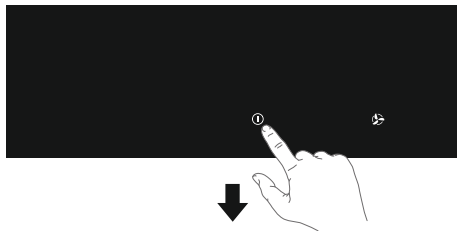
8. ANVÄNDA HÄLLEN

 Läs kapitlet 'Innan första användning' mycket noggrant innan du börjar laga mat. Detta förhindrar felaktig användning av hällen.

8.1 Börja laga mat

1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.

- Alla displayer tänds och induktionshällen är i standby-läge.
- Kokzonerna och fläktenheten har effektnivå noll.



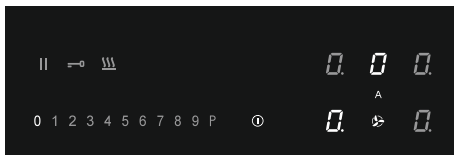
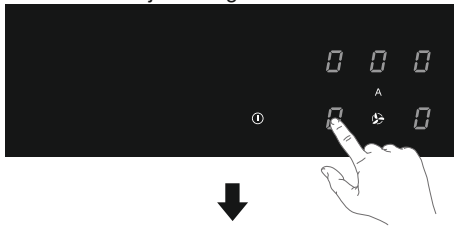
Om hällen inte används på 20 sekunder stängs den av automatiskt.

2. Ställ ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

- Kokzonen upptäcker automatiskt kokkärlet och displayen för denna kokzon lyser mer intensivt och pricken slutar blinka.

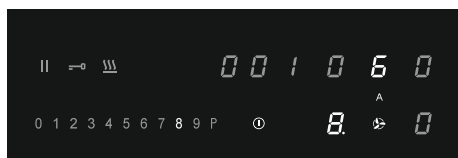
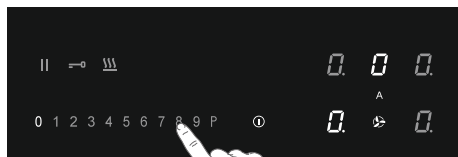
Så länge punkten inte blinkar är kokzonen vald och effektnivån kan ställas in.

3. När svarstiden har gått ut eller under tillagningen kan du aktivera kokzonen genom att manuellt välja visning av önskad kokzon.



4. Inom 10 sekunder ställer du in effektnivån med skjutreglaget.

- Kokzonen börjar på den nivå som har ställts in.
- Fläktheten slås på automatiskt från läge 3. Fläktheten kan slås på manuellt i läge 1 och 2.
- Fläktheten slås automatiskt på med nödvändig fläkthastighet. Som standard är det automatiska fläktläget aktivt.
- Ställ in en högre eller lägre nivå med skjutreglaget.
- Tryck på knappen för det automatiska fläktläget för att inaktivera det. Fläkten kan nu ställas in manuellt om så önskas. Se 'Använda fläktheten'.
- Efter 10 sekunder stängs skjutreglaget av och tillagningstiden döljs.



8.2 Boost

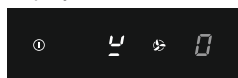
Du kan använda boostfunktionen för att laga mat i max 5 minuter på högsta tillagningsnivå. Du kan använda Boostfunktionen för högst två kokzoner bredvid varandra samtidigt.

1. Tryck på effektnivå P för att välja Boostfunktionen.

- 'P' visas på displayen.
- Efter den maximala boosttiden sänks effekten till effektnivå 9.

8.3 Symbol för detektering av kokkärl


Om detekteringssymbolen för kokkärl visas på displayen:



- har kokkärlet inte placerats på rätt kokzon.
- är kokkärlet inte lämpligt för induktionsmatlagning.
- är kokkärlet för litet eller inte ordentligt centrerat på kokzonen. Kokzonen fungerar inte om det inte finns ett lämpligt kokkärl på kokzonen.

8.4 Avsluta tillagningen

1. Ställ effektnivån på '0' för att stänga av kokzonen.
2. Stäng av induktionshällen genom att trycka på på/av-knappen.

 Symbol **H** visas i displayen för kokzonen som är för varm för att röra vid. Symbolen försvinner när ytan har svalnat till en säker temperatur. Detta kan också användas som en energibesparande funktion: om du vill värma andra kokkärl, använd kokzonen som fortfarande är varm.

8.5 Slå på den automatiska uppvärmningsfunktionen

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

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

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).

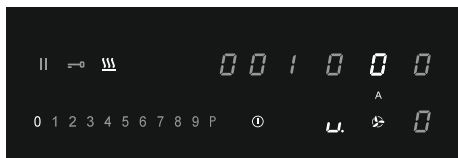
- Ett 'A' visas på displayen, omväxlande med den valda effektnivån. När den automatiska uppvärmningstiden har löpt ut växlar kokzonen automatiskt till den valda nivån som visa permanent på displayen.

3. 3. För att stoppa den automatiska uppvärmningsfunktionen, välj kokzon och tryck

på skjutreglaget.

8.6 Slå på funktionen 'Varmhållning'

1. Sätt på hällen och ställ ett lämpligt kokkäril på en kokzon.
2. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.
 - '0' för den valda kokzonen börjar lysa intensivt och ett pip hörs.
3. Tryck på knappen 'Varmhållning'.
 - Håll varm-symbolen 'u' visas på displayen. Funktionen 'Varmhållning' är vald.



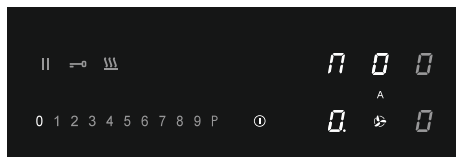
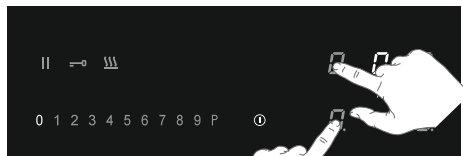
4. Ställ in effektnivån på '0' eller tryck på Varmhållningsknappen för att stänga av funktionen Håll varm.

8.7 Sammankoppling av kokzoner Bridge Induction

Två Bridge Induction kokzoner kan anslutas till varandra. Detta skapar en stor zon som kan användas som exempelvis en grillplatta eller en fiskpanna på samma effektnivå. Det valda kokkärlet måste vara tillräckligt stor för att täcka mitten av den främre och bakre kokzonen (minst 23 cm).

Koppla ihop två kokzoner Bridge Induction till en

1. Starta hällen.
2. Tryck samtidigt på kokzonsknapparna på vänster sida.
 - Den bakre kokzonsdisplayen visar en symbol för sammankoppling för att indikera att de två kokzonerna är anslutna.

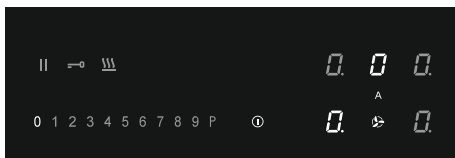
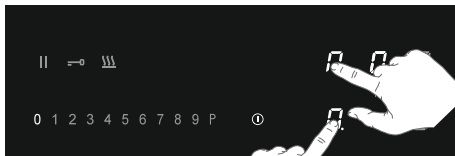


3. Ställ in effektnivån genom att trycka på skjutreglaget.

- Den främre kokzonsdisplayen visar effektnivån.

Koppla ifrån två sammankopplade kokzoner Bridge Induction

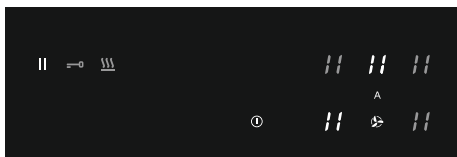
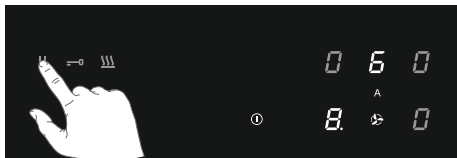
1. Tryck samtidigt på kokzonsknapparna för de sammankopplade kokzonerna.
 - Symbolen för sammankoppling försvinner på den bakre kokzonsdisplayen.



8.8 Pausa tillagningen

Denna funktion stoppar tillagningsaktiviteten tillfälligt (max. 10 minuter). Timern är också pausad.

1. Tryck på pausknappen i minst 1 sekund.
 - Alla displayer visar paussymbolen.



2. Om du vill fortsätta tillagningen trycker du på pausknappen i minst 1 sekund tills den blinkar.

3. Tryck på någon annan knapp inom 10 sekunder så fortsätter tillagningsprocessen.

- Hällen stängs automatiskt av efter 10 minuter om pausfunktionen inte stängs av under tiden.

Återställningsfunktion

Om hällen stängdes av av misstag med På/av-knappen kan alla inställningar återställas med återkallningsfunktionen.

1. Tryck på på/av-knappen igen inom 5 sekunder.

- Pausknappen blinkar.
- 2. Tryck på pausknappen inom 6 sekunder.
- De tidigare inställningarna är aktiva igen.

8.9 Använda äggklocka

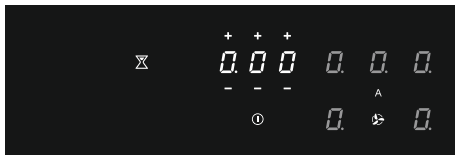
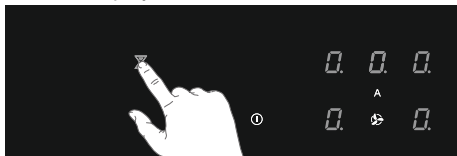
Äggklockan är inte ansluten till en kokzon.

Äggklockan stänger inte av en kokzon.

Hällen är påslagen och ingen effektnivå har ställts in för någon kokzon.

1. Tryck på knappen för äggklockan för att sätta på den.

- Timerdisplayen visar '0.00'.



2. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad tid (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).

- Den vänstra positionen på timerdisplayen visar timmarna, den högra minuterna.
 - När tiden är inställd börjar den räkna ner.
 - Timerdisplayen visar återstående tid.
 - De senaste 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
 - Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.
3. Tryck på timerdisplayen för att stoppa larmet.
- Larmet stoppar automatiskt efter 2 minuter.

Tryck på timerdisplayen och tryck sedan på knappen '-' för att ställa in tiden till '0.00' för att stänga av äggklockan innan tiden är över.

8.10 Använda tillagningstimern

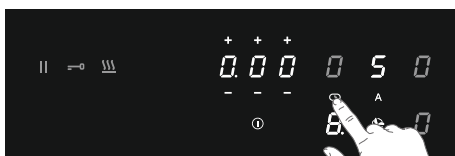
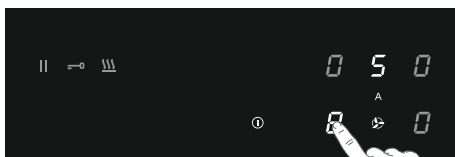
Tillagningstimern är ansluten till en kokzon. När den inställda tiden har gått stängs kokzonen av automatiskt.

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

1. Tryck på kokzonsknappen för önskad kokzon.

2. Tryck på timerdisplayen.

- Timersymbolen för den aktiva tillagningstimern börjar lysa intensivt.



3. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad tid (från 1 minut till 9 timmar och 59 minuter).

- Den vänstra positionen på timerdisplayen visar timmarna, den högra minuterna.
 - När tiden är inställd börjar den räkna ner och timersymbolen blinkar långsamt.
 - Timerdisplayen visar återstående tid.
 - De senaste 10 minuterna visas i minuter och sekunder.
 - Den valda tillagningszonen stängs av automatiskt när den inställda tiden har gått.
 - Timern blinkar och larmet piper efter att den inställda tiden har passerat.
4. Tryck på timerdisplayen för att stoppa larmet.
- Larmet stoppar automatiskt efter 2 minuter.

Alla kokzoner kan ha en koktimer som har ställts in. Displayen visar alltid tiden för kokzonen med kortast återstående tid.

Ändra den förinställda tillagningstiden

Tillagningstiden kan ändras när som helst under användning.

1. Tryck på relevant kokzonsknapp.
2. Tryck på timerdisplayen.
3. Använd knappen '+' eller '-' för att ändra tiden.

Kontrollera återstående tillagningstid

1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill se den återstående tiden för.

- En zon som är ansluten till tillagningstimmern detekteras med en blinkande timersymbol ovanför kokzonens display.
- Timern visar återstående tid för den valda kokzonen.
- Under de sista 10 minuterna visas den återstående tiden i minuter och sekunder.

Stänga av tillagningstimmern

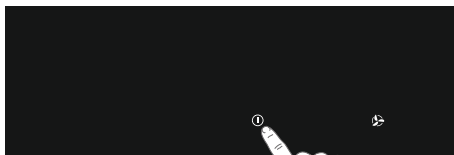
Om du vill stänga av tillagningstimmern innan den förinställda tiden har gått ut:

1. Tryck på kokzonsknappen för att välja den zon som du vill stänga av tillagningstimmern för.
- En zon som är ansluten till tillagningstimmern detekteras med en blinkande timersymbol ovanför kokzonens display.
2. Tryck på knappen/knapparna '-' för att ställa in tiden till '0.00'.
- Timersymbolen lyser inte längre starkt.

8.11 Barnlåset

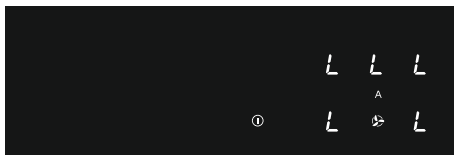
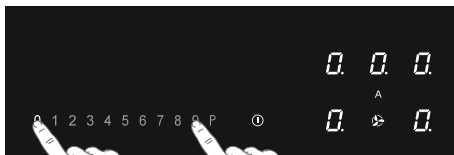
För att aktivera barnsäkerhetslåset måste de beskrivna stegen slutföras inom 10 sekunder.

1. Starta hällen.
2. Tryck länge på någon av knapparna för kokzonen i 3 sekunder.



3. Släpp och dra fingret från 0 till 9 längs skjutreglaget.

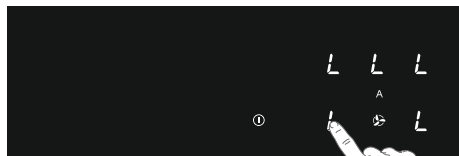
- Alla displayer visar symbolen 'L'.



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

För att avaktivera barnsäkerhetslåset måste de beskrivna stegen slutföras inom 10 sekunder.

1. Starta hällen.
2. Tryck länge på någon av knapparna för kokzonen i 3 sekunder.
3. Släpp och dra fingret från 9 till 0 längs skjutreglaget.

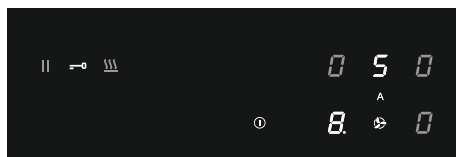
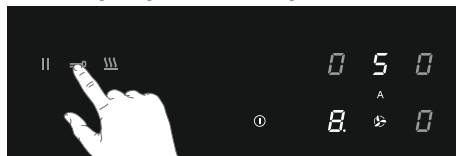


8.12 Låsfunktion för snabb rengöring under tillagning


1. Tryck på låsknappen.

- Låsknappen börjar lysa intensivt. Hällens inställningar är låsta för att möjliggöra snabb rengöring.

2. Tryck på låsknappen igen efter snabbrengöringen för att stänga av funktionen.



9. ANVÄNDA FLÄKTMODULEN

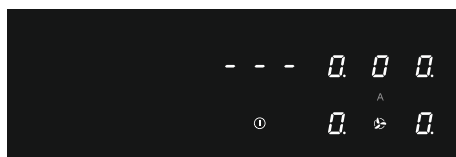
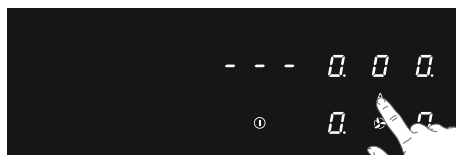
 Som standard är det automatiska fläktläget aktivt: knappen lyser mer intensivt. I automatiskt fläktläge justeras fläktnivån automatiskt till användningen av kokzonerna.

Om hällen är avstängd och fortfarande varm (symbol H syns) kommer fläktenheten att fungera i uppföljningsläge i ytterligare 15 minuter.

9.1 Stäng av det automatiska fläktläget

1. Tryck och håll på/av-knappen intryckt tills du hör en ljudsignal.

- Alla displayer tänds och induktionshällen är i standby-läge.
 - Kokzonerna och fläktenheten har effektnivå noll.
2. Tryck på knappen för automatiskt fläktläge.
- Knappen för automatiskt fläktläge lyser nu mindre intensivt. Det automatiska fläktläget är avstängt.

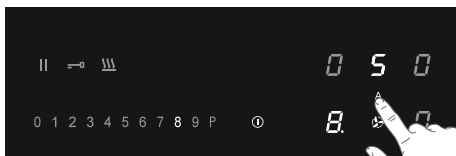
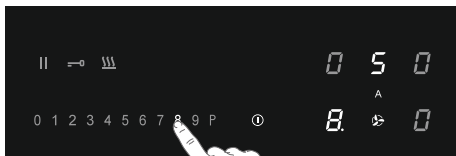
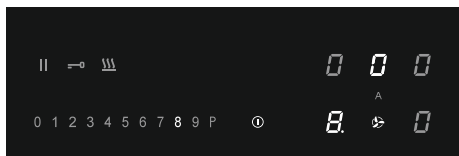
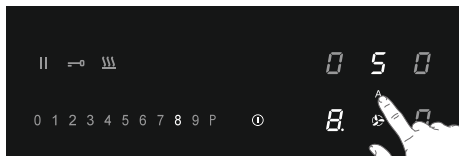


9.2 Stäng av det automatiska fläktläget under tillagningen

En kokzon är i drift (i detta exempel nivå 8) och det automatiska fläktläget är aktivt (nivå 5).

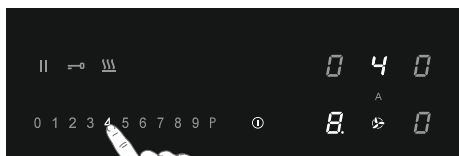
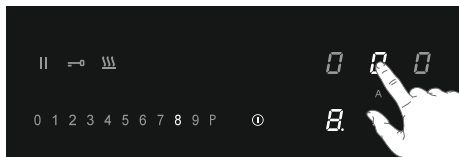
1. Tryck på knappen för automatiskt fläktläge.

- Knappen för automatiskt fläktläge lyser nu mindre intensivt. Fläktenheten kan nu ställas in manuellt.

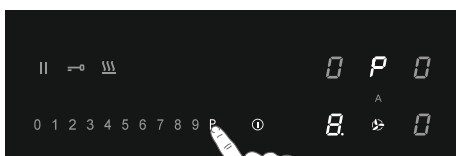
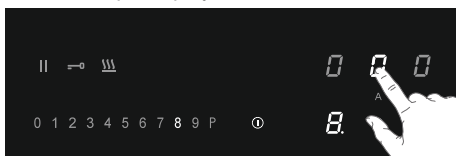


9.3 Slå på fläktenheten manuellt

- Tryck på fläktnappen.
 - Displayen på fläktenheten tänds.
- Ställ in fläkstens hastighetsnivå inom 3 sekunder genom att trycka på skjutreglaget (1 till 9).
 - Fläktenheten slås på med den inställda fläkthastigheten.
 - Ställ in en högre eller lägre nivå med skjutreglaget.



- Tryck på fläktnappen.
 - Displayen på fläktenheten tänds.
- Tryck på nivå P för att välja 'Boost'.
 - Fläktenheten slås på vid hastighetsnivå P (Boost).
 - 'P' visas på displayen.




9.4 Boost

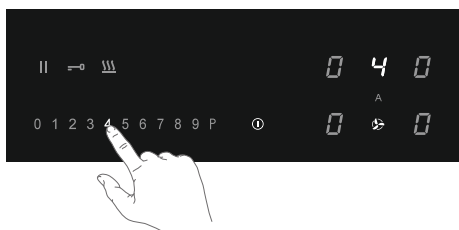
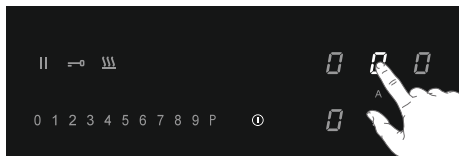
- Slå på hällen.
- Tryck på knappen för automatiskt fläktläge för att stänga av det automatiska fläktläget.

9.5 Ställ in ett antal minuters fördröjningstid

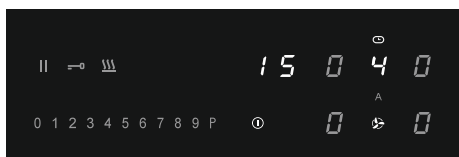
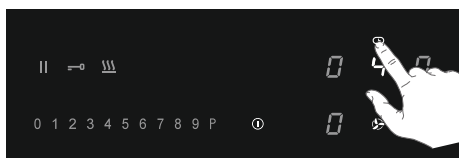
Använd den här funktionen för att stänga av fläktenheten med en fördröjning på ett visst antal minuter.

 Det automatiska fläktläget måste vara avstängt.

- Starta hällen.
- Tryck på fläktnappen och ställ in en hastighetsnivå för utsuget.



3. Tryck på timerdisplayen.
 - Timersymbolen på fläktenheten börjar lysa intensivt.
4. Använd knappen '+' eller '-' för att ställa in önskad fördröjningstid.
 - Nedräkningen startar automatiskt.
 - Fläktenheten stängs av efter den inställda tiden.



9.6 Rengöringsindikering för fettfilter

Efter 100 driftstimmar tänds fettfiltersymbolen och indikerar att det är nödvändigt att utföra underhåll av fettfiltret (se "Underhåll/Rengöring av galler och filter"). Fettfiltrets rengöringsindikering är alltid aktiverad.

9.7 Rengöringsindikering för kolfilter

Som standard är kolfiltrets rengöringsindikering avaktiverad (när fläkten arbetar i kanalläge). Aktivera alltid denna om fläktenheten installeras för recirkulation.

Efter 200 drifttimmar visas ett blinkande 'C' i fläktenhetens display. Det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret

Aktivera kolfiltrets mättnadsindikering

1. Tryck på fläktknappen.
2. Tryck återigen på och håll ned fläktknappen i 5 sekunder.
 - Kolfiltersymbolen 'C' börjar lysa intensivt i 1 sekund.
 - Nu lyser symbolen 'C' i displayen när det är nödvändigt att utföra underhåll av kolfiltret.

Avaktivera kolfiltrets mättnadsindikering

1. Tryck på fläktknappen.
2. Tryck återigen på och håll ned fläktknappen i 5 sekunder.
 - Kolfiltersymbolen 'C' blinkar två gånger.

9.8 Återställ minnet för rengöringsindikering

Återställ minnet efter byte av fettfilter och/eller luftfilter.

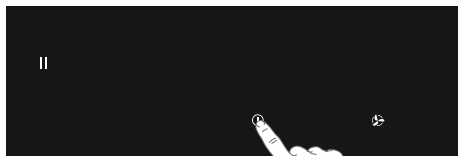
1. Starta hällen.
2. Tryck och håll ned knappen för automatiskt fläktläge i 5 sekunder.
 - Fettfiltersymbolen eller kolfiltersymbolen släcks och minnet börjar ta tiden igen.

10. ANVÄNDARMENY

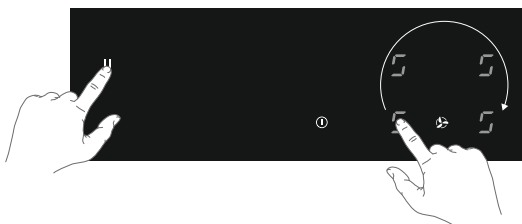
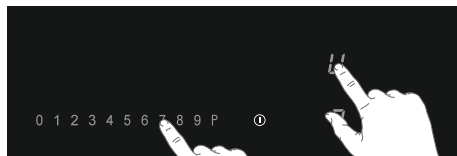
Användarmenyn gör det möjligt för användaren att ställa in funktionen på hällen efter önskemål. Detta gäller både ljud (ton och volym) och visuella symboler.

1. Tryck på på/av-knappen två gånger inom tre sekunder.
 - Pausknappen blinkar.

2. Tryck länge på pausknappen.
3. Tryck sedan på varje kokzonsknapp i medurs ordning (börja med kokzonsknappen längst fram till vänster).

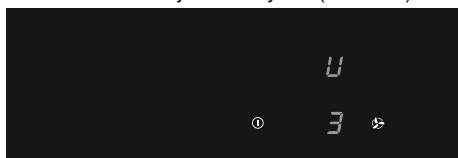


2x

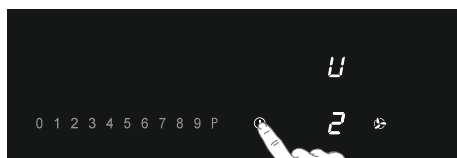
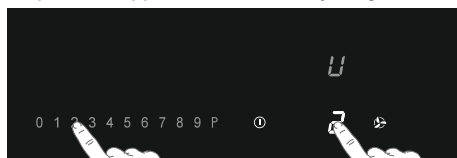


4. Släpp pausknappen.

- 'U' blinkar växelvis med en siffra mellan '0' på kokzonsdisplayen längst bak till vänster.
 - Konfigurationsvärdet visas i kokzonsdisplayen längst fram till vänster.
5. Tryck på kokzonsknappen längst bak till vänster och välj rätt menykod (se tabell).




6. Tryck på kokzonsknappen längst fram till vänster och välj rätt värde (se tabell).
7. Bekräfta inställningen och tryck och håll ned på/av-knappen tills du hör en ljudsignal.



Menykod	Beskrivning	Konfigurationsvärde
U2	Ljud med volymknapp	0 - 1 - 2 - 3
U3	Volym larmsignal	0 - 1 - 2 - 3
U4	Belysningsnivå display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Nedräkningsanimering (på eller av)	0 - 1
U6	Kokkärlsdetektering (på eller av)	0 - 1
U7	Timer för nedräkning av ljudsignal	0 - 1 - 2

11. EFFEKTBEGRÄNSARE

 Inställning av effektbegränsaren bör endast utföras av en registrerad och kvalificerad installatör. Läs säkerhetsföreskrifterna och installationsanvisningarna noggrant.

Hällen är utrustad med en effektbegränsare. Om den totala effekten av aktiva kokzoner överstiger den maximala tillgängliga mängden

effekt sänks effekten automatiskt. Displayen för kokzonen vars effekt sänks blinkar först, därefter sänks nivån automatiskt till högsta tillgängliga effekt.

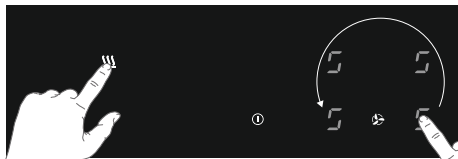
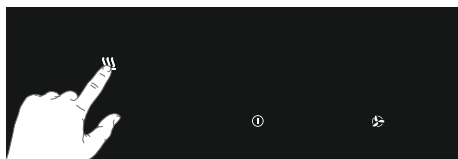
- Begränsaren är inställd på 7400W av fabriken, men det är möjligt att ändra den till 2800W, 3500W eller 4500W.

Konfiguration av effektbegränsare

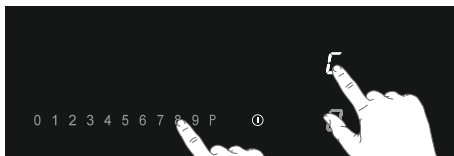
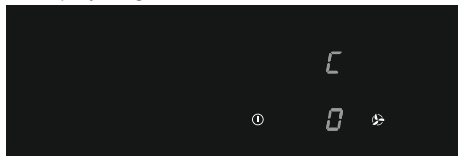
Se till att det inte finns några kokkärl på hällen innan du börjar.

1. Koppla bort produkten från huvudströmförsörjningen genom att ta bort strömkontakten från uttaget, ta bort säkringen eller stänga av strömbrytaren.
2. Anslut produkten till strömförsörjningen igen.

- 'Varmhållning'-knappen blinkar.
 - **Utför följande steg inom 2 minuter efter att hällen har anslutits till strömförsörjningen igen.**
 - **Se till att alla kokzoner är avstängda.**
3. Tryck länge på knappen 'Varmhållning'.
 4. Tryck sedan på varje kokzonsknapp i moturs ordning (börja med kokzonsknappen längst fram till höger).



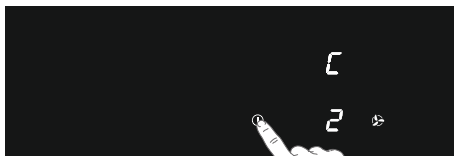
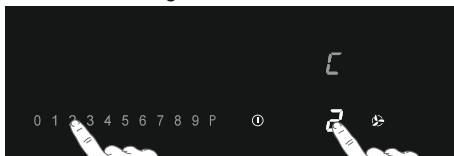
5. Släpp knappen "Varmhållning".
- 'C' blinkar växelvis med '0' på kokzonsdisplayen längst bak till vänster.
 - Konfigurationsvärdet visas i kokzonsdisplayen längst fram till vänster.
6. Tryck på kokzonsknappen längst bak till vänster och välj '8' med hjälp av skjutreglaget.
- 'C' blinkar växelvis med '8' på kokzonens display längst bak till vänster.



7. Tryck på kokzonsknappen längst fram till vänster och välj önskad effektbegränsning med skjutreglaget (se tabell).

8. Tryck sedan länge på på/av-knappen tills alla displaysegment försvinner.

- Hällen är nu klar att användas med den valda effektbegränsaren aktiv.



Ställa in skjutreglage	Ställa in effektbegränsare
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

12.1 Rengöring

Daglig rengöring

- Även om matspill inte kan bränna fast på glaset rekommenderar vi ändå att du rengör hällen omedelbart efter användning.
- För daglig rengöring är en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel bäst.
- Torka med hushållspapper eller en torr kökshandduk.

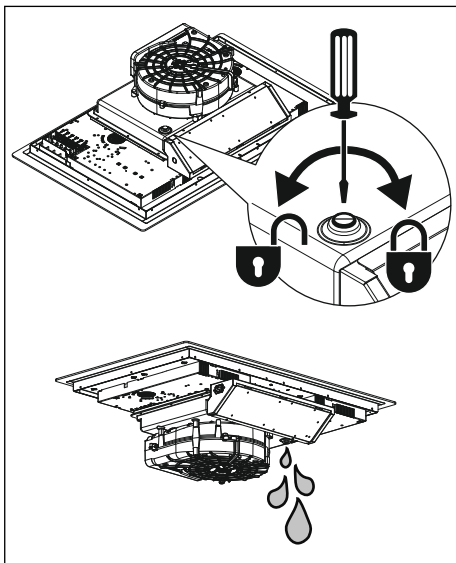
Envisa fläckar

- Även svåra fläckar kan tas bort med ett mildt rengöringsmedel som till exempel diskmedel.
- Ta bort vattenfläckar och kalkavlagringar med rengöringsvinäger.
- Metallmärken (orsakade av att kokkärl har skjutits över ytan) kan vara svåra att få bort. Det finns specialprodukter för detta ändamål.
- Använd en fönsterskrapa för att ta bort matrester. Smält plast och socker tas också bäst bort med en fönsterskrapa.

⚠ Använd aldrig slipande rengöringsmedel. De lämnar repor där smuts och kalk kan ansamlas. Använd aldrig något vasst såsom stålull eller skurmedel.

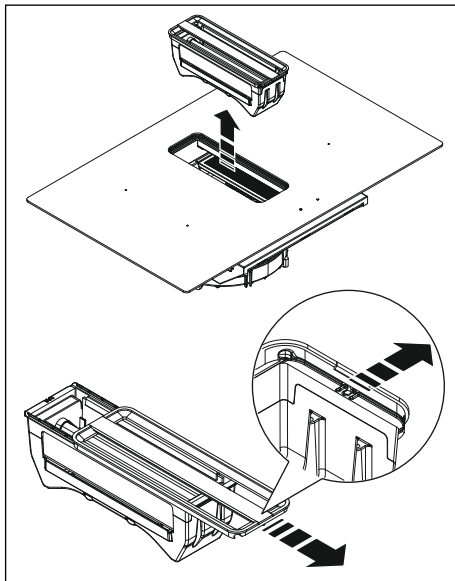
12.2 Vattentank

Det rekommenderas att kontrollera och tömma vattenupsamlaren varannan vecka.

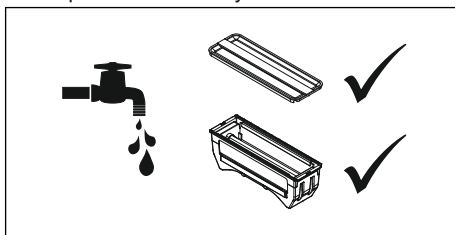


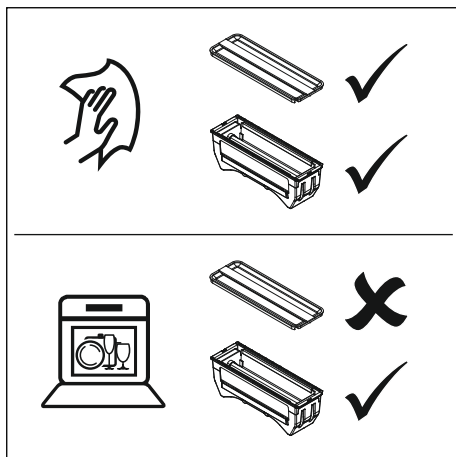
12.3 Rengöring av galler och filter

1. Ta bort gallret med filtret från fläktinloppet.
2. Skjut försiktigt bort fettfiltret från gallret.



- Rengör gallret med varmt vatten och neutral tvål utan att använda slipande svampar (använd inte tvättmedel!). Tvätta inte järngallret i diskmaskin.
- Rengör fettfiltret när det har använts, minst en gång i veckan (eller när filtrets mättnadsindikeringsystem indikerar detta behov). Detta bibehåller fläktens goda prestanda och förhindrar en potentiell brandrisk orsakad av överdriven fettuppsamling.
- Rengör fettfiltret med ett icke-aggressivt tvättmedel, helst för hand eller i diskmaskin. Diskmaskinen måste ställas in på låg temperatur och kort cykel.





Luftfilter (återcirkulationsanvändning)

⚠ **WARNING!**

Filtret kan eller kan inte återskapas, beroende på typ. Se broschyren som medföljer filtret.

13. FELSÖKNING

⚠ **WARNING!**

Om du ser en spricka i glasskivan (oavsett hur liten) ska du stänga av hällen omedelbart och koppla bort strömförsörjningen (ta ur kontakten från uttaget).

Kontakta sedan serviceavdelningen.

Om din gashäll inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan eller besök webbplatsen för mer information.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen tänds när hällen aktiveras för första gången.	Detta är en standardinställning.	Normal användning.
Fläkten körs i flera minuter efter att hällen har stängts av.	Hällen svalnar.	Normal användning.
En svag lukt märks de första gångerna hällen används.	Den nya produkten värms upp.	Detta är normalt och försvinner när hällen har använts några gånger. Vädra köket.
Kokkärlen väsnas under matlagningen.	Detta orsakas av energin som flödar från hällen till kastrullen.	Detta är normalt för vissa kokkärl, speciellt vid höga inställningar. Detta skadar inte kokkärlen eller hällen.
Du har slagit på en kokzon, men displayen visar u .	Kokkärlet du använder är inte lämpligt för induktion eller har en för liten diameter.	Använd lämpliga kastruller.
En kokzon slutar plötsligt att fungera och du hör en signal.	Den förinställda tiden har löpt ut.	Tryck på vänster eller höger timerknapp för att stoppa larmet.
Hällen fungerar inte, och inget visas på skärmen.	Strömtillförsel saknas på grund av en defekt kabel eller en felaktig anslutning.	Kontrollera säkringarna och den elektriska brytaren (om det inte finns något uttag).
En säkring går så fort hällen sätts på.	Hällen har anslutits felaktigt.	Kontrollera elanslutningarna.
L visas på displayen.	Barnsäkerhetslåset är aktiverat.	Se kapitel 'Användning av häll/barnsäkerhetslås'.

C visas på fläktenhetens display.	Måttnad av luftfiltret.	Det är nödvändigt att utföra underhåll av luftfiltret (se 'Underhåll/rengöring av galler och filter').
ER03 visas på displayen.	Kontrollpanelen är smutsig eller blöt.	Rengör kontrollpanelen.
	Du har tryckt på två eller flera knappar samtidigt.	Använd inte mer än en knapp samtidigt.
ER21 visas på displayen.	Överhettning.	Låt hällen svalna.
E2 visas på displayen.	Överskottstemperatur för induktionselementet. Tomma köksredskap kan ha använts.	Värm inte tomma köksredskap.
E3 visas på displayen.	Fel kokkärl.	Använd lämpliga kastruller.
E8 visas på displayen.	Fel på fläktenheten. Utsuget kan vara blockerat.	Ta bort eventuella blockeringar och rengör fläktenheten.
Andra felkoder.		Kontakta serviceavdelningen.

14. TEKNISKA SPECIFIKATIONER

14.1 Teknisk data

Kokplatta			
		Enhet	Värde
Typ av produkt			Inbyggd
Mått	Bredd	mm	600/830
	Djup	mm	520
	Höjd	mm	230
Spänning/frekvens		V/Hz	220-240V/380-400V - 50Hz
Ström		W	7620
Vikt		Kg	21
Fläkt			
Luftflöde max* – Fläktinstallation		m ³ /h	450
Buller max* – Fläktinstallation		dBA	63
Fläktenhetens effekt		W	220

* Maximal hastighet (boost utesluten)

14.2 Upplysningar enligt (EU) 66/2014

Mått enligt EN60350-2

Typ av håll	Induktionshåll
Antal kokzoner och/eller områden	4
Värmeteknik	Induktionszoner och -områden
För icke-cirkelformade kokzoner eller områden: längd och bredd för användbart ytområde per elektriskt uppvärmd kokzon i mm	210 x 190 mm
Energiförbrukning per elektrisk kokzon eller område beräknat per kg (EC _{elektrisk köksutrustning}) i Wh/kg	210x190 mm: 192.0 Wh/kg Ø210 mm: 160.3 Wh/kg Ø160 mm: 181.0 Wh/kg
Hällens energiförbrukning, beräknad per kg (EC _{elektrisk håll}) i Wh/kg	181

15. MILJÖASPEKTER


Kassering av produkten och förpackningen

Ekologiskt hållbara material har använts vid tillverkningen av denna produkt. Denna produkt ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt när dess livslängd är slut. Fråga dina lokala myndigheter för mer information om hur du gör detta.

Emballaget är återvinningsbart. Följande material kan ha använts:

- kartong;
- polyetylenfilm (PE);
- CFC-fri polystyren (PS fast skum).

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med miljöföreskrifterna.

 Produkten är märkt med symbolen överkryssad soptunna för att påminna dig om skyldigheten att kassera elektriska

hushållsprodukter separat. Detta betyder att enheten inte får ingå i normalt hushållsavfall när dess livslängd är slut. Enheten måste tas till en särskild lokal återvinningscentral för separat avfallshantering eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst.

Separat insamling av hushållsprodukter hjälper till att förhindra eventuell negativ påverkan på miljön och på människors hälsa till följd av felaktig kassering. Det säkerställer att materialen som produkten består av kan återvinnas för att uppnå väsentliga besparingar av energi och råmaterial.

Försäkran om överensstämmelse



Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, och GB förordningar samt de krav som anges i refererade standarder.

**THERMEX SCANDINAVIA A/S**

Farøvej 30 ■ 9800 Hjørring ■ Danmark
Tlf. +45 98 92 62 33
www.thermex.dk
service@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel. +47 22 21 90 20
www.thermex.no
service@thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA AB

Tel. 031 340 82 00
www.thermex.se
info@thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

Noi del Sucre 42 ■ 08840 Viladecans ■ España
Tel. +34 936 373 003
www.thermex.es
info@thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA A/S

Puhelin +358 942 454 000
www.thermex.fi
info@thermex.fi

