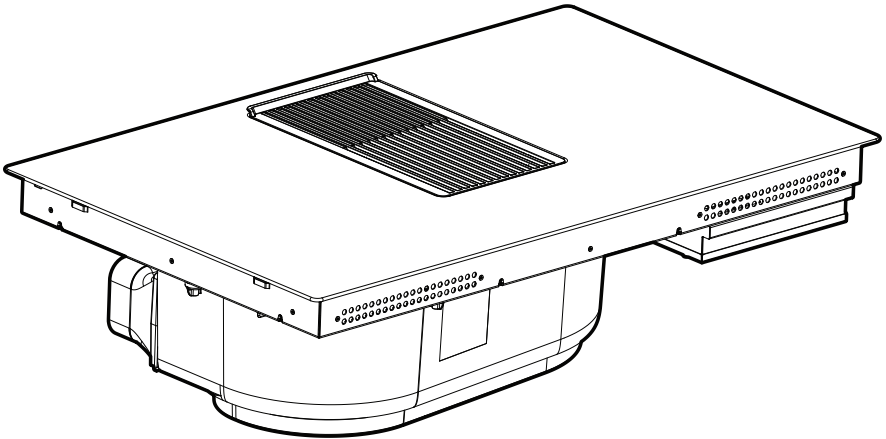
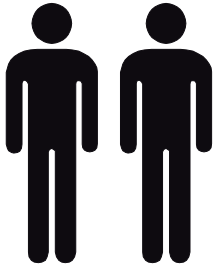
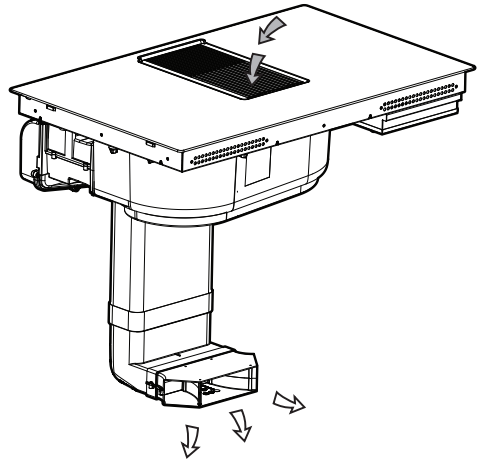
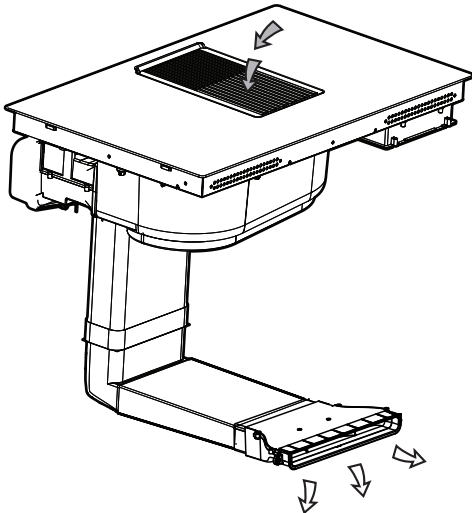
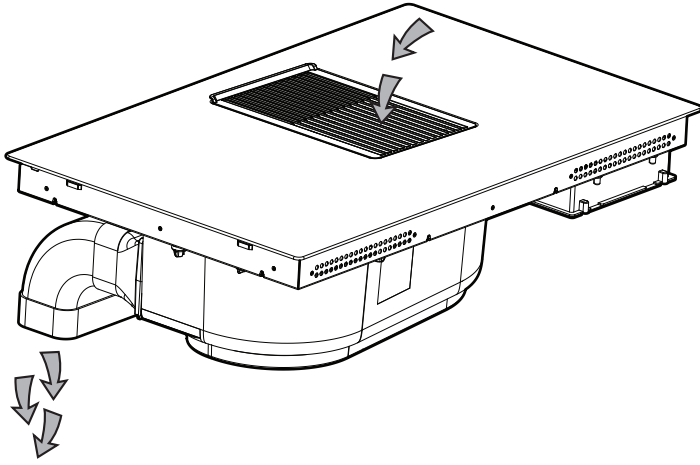
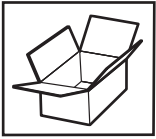


DA Brugsanvisning  
SV Bruksanvisning  
NO Brugsanvisning  
FI Käyttöohje









4x

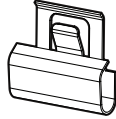


1x

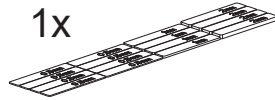
2,8 m



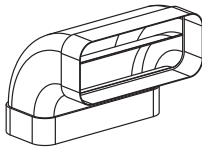
4x



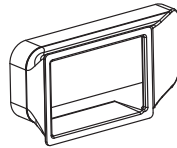
1x



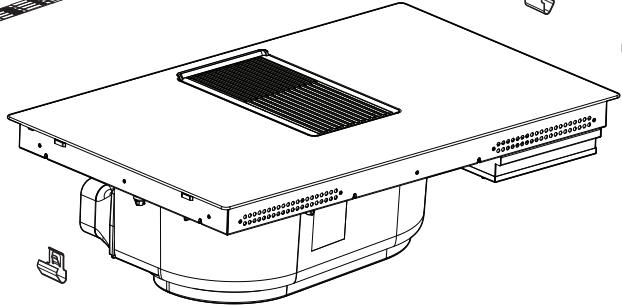
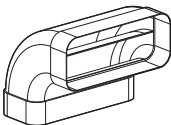
1x



1x



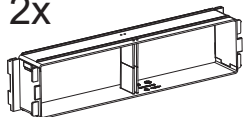
\*



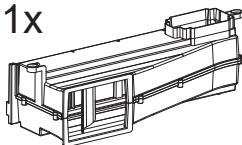
KIT 1



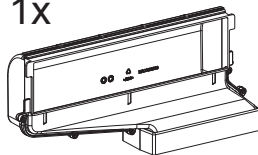
2x



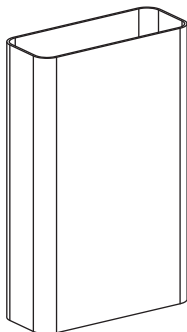
1x



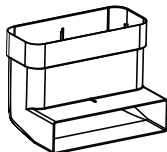
1x



1x



1x



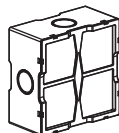
1x



1x



3x



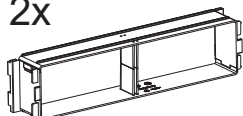
2x  
3,5x9,5mm



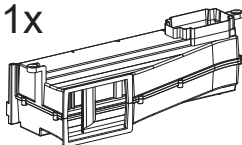
KIT 2



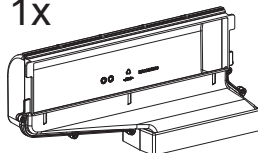
2x



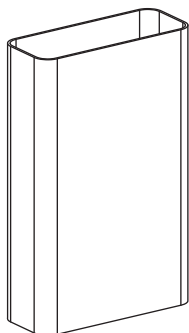
1x



1x



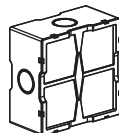
1x



1x



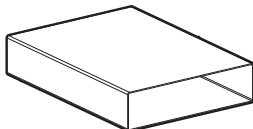
3x



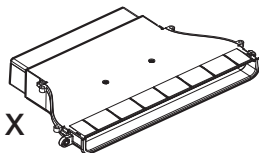
2x  
3,5x9,5mm



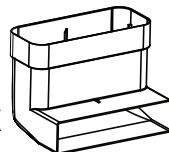
1x



1x



1x



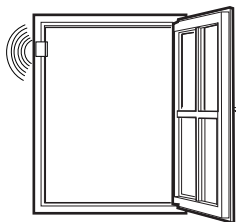


# KIT WINDOW

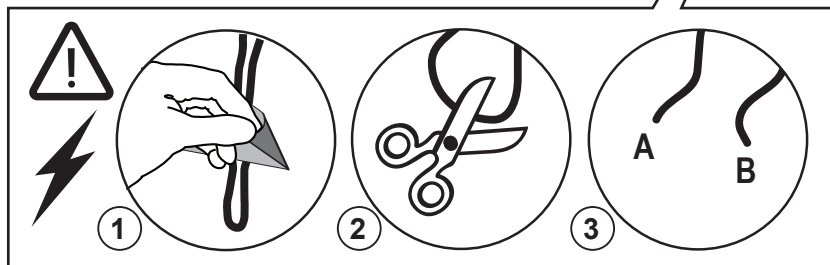
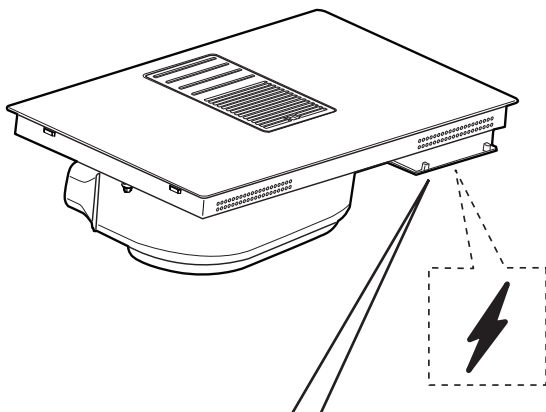
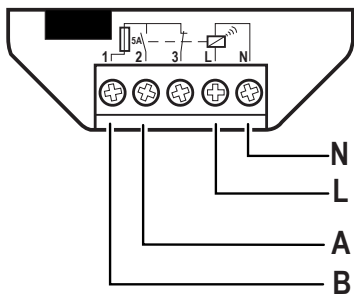
**OFF**

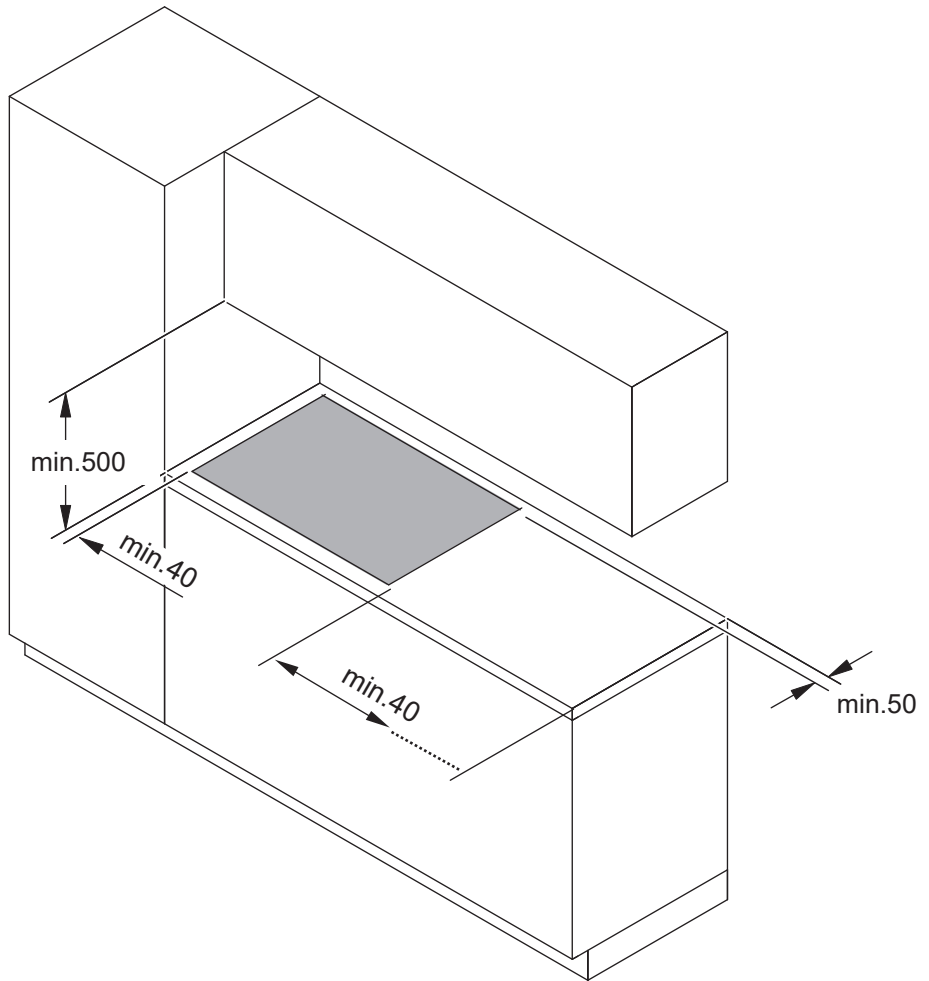
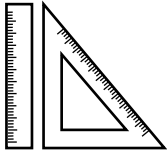


**ON**

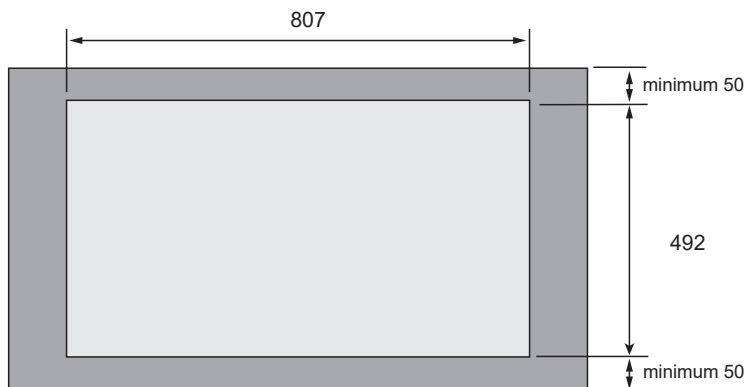
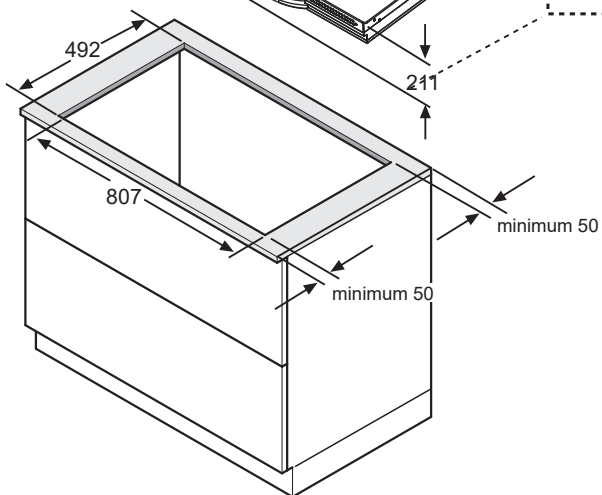
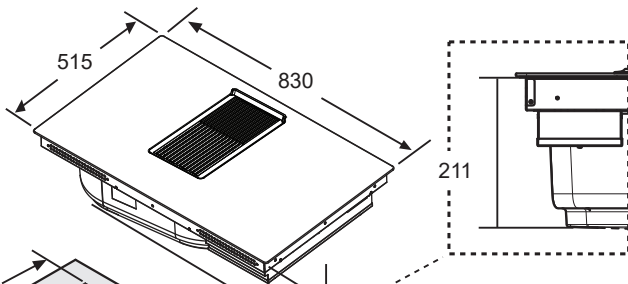
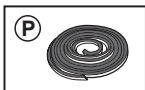
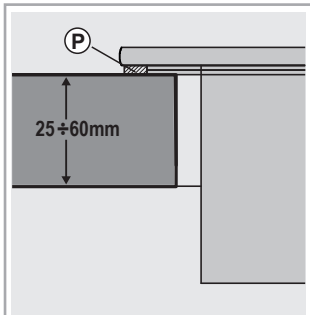


**KIT WINDOW**

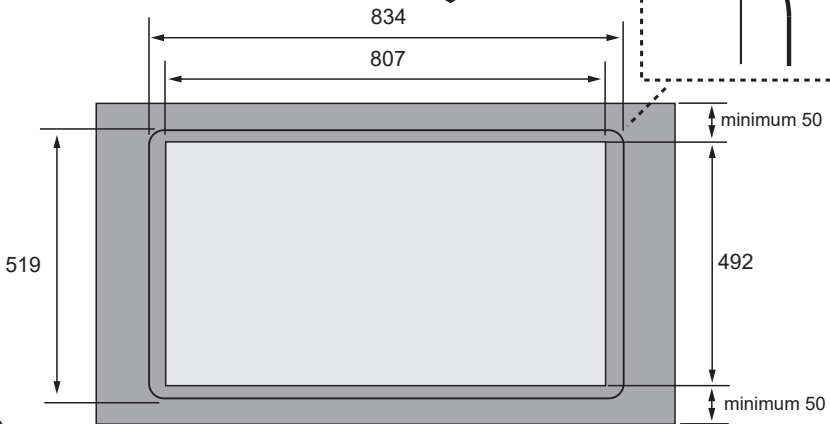
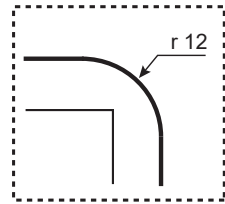
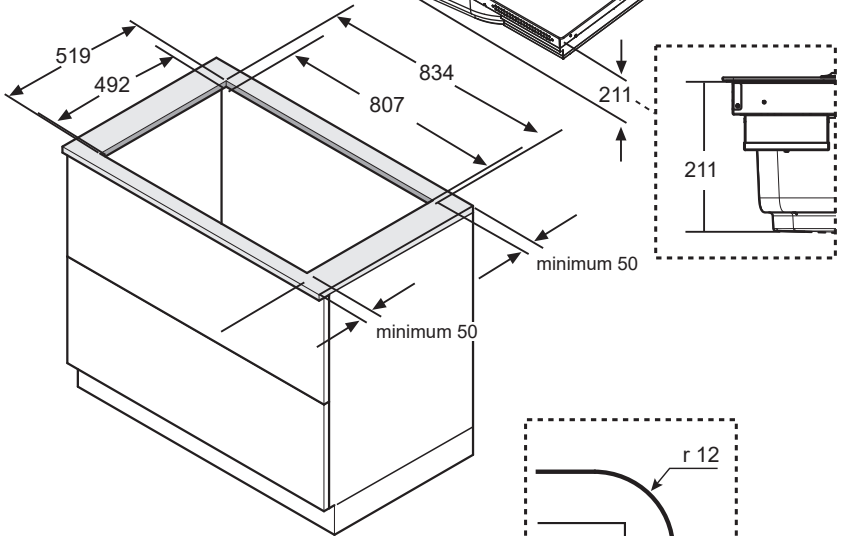
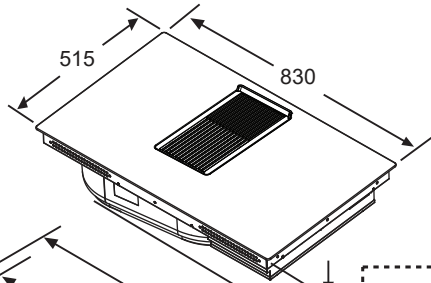
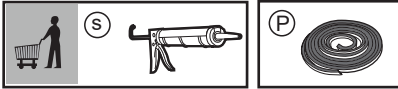
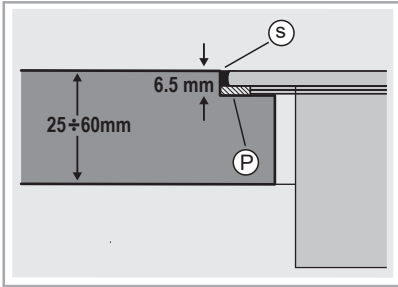




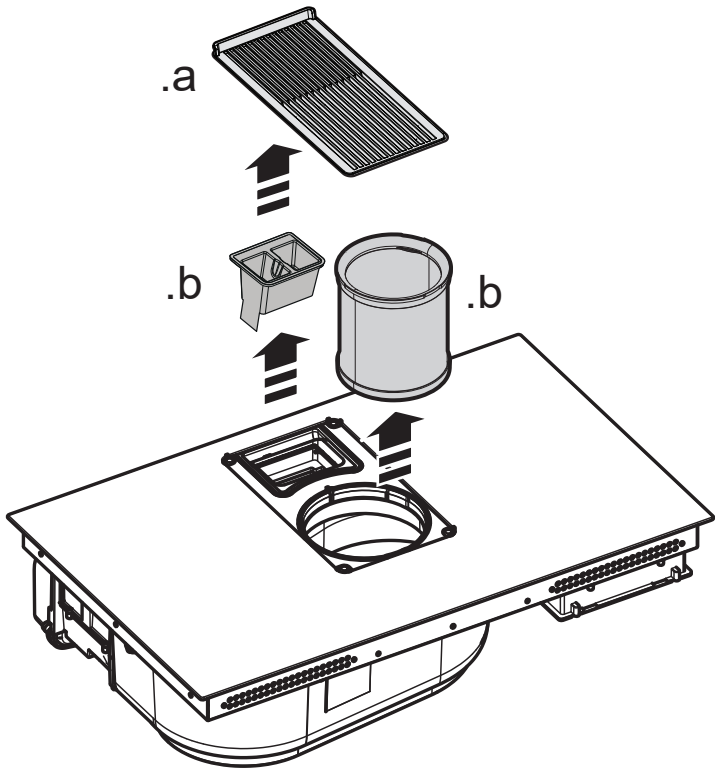
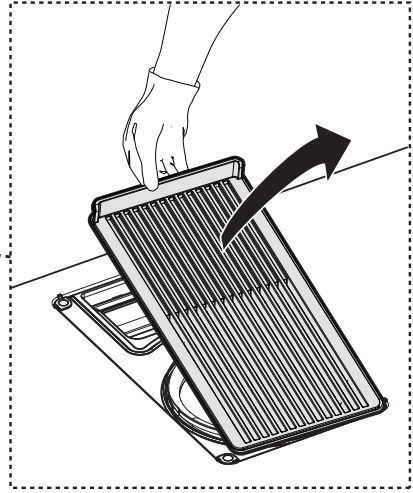
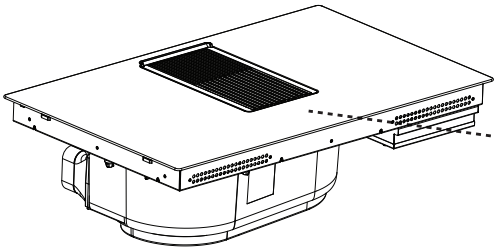
inst. A



# inst. B



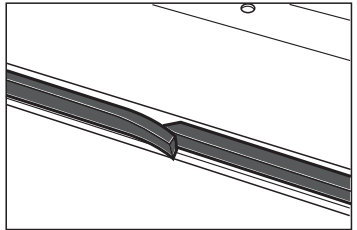
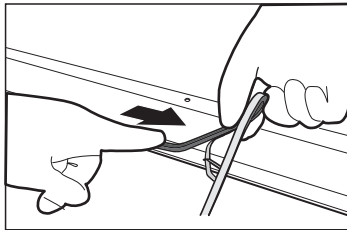
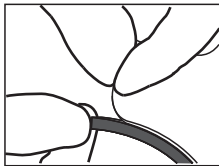
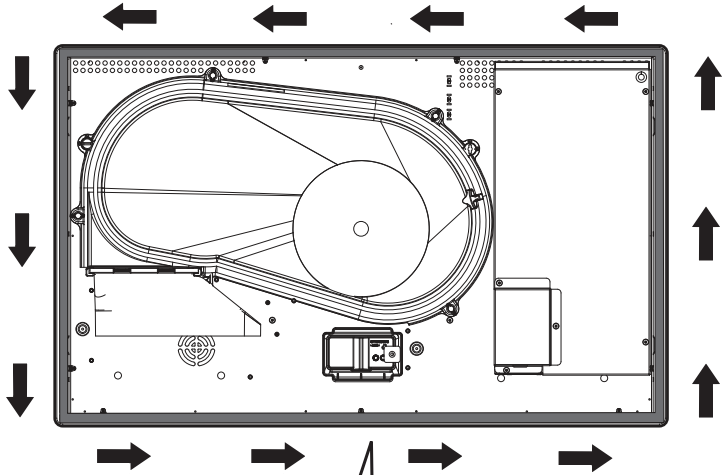
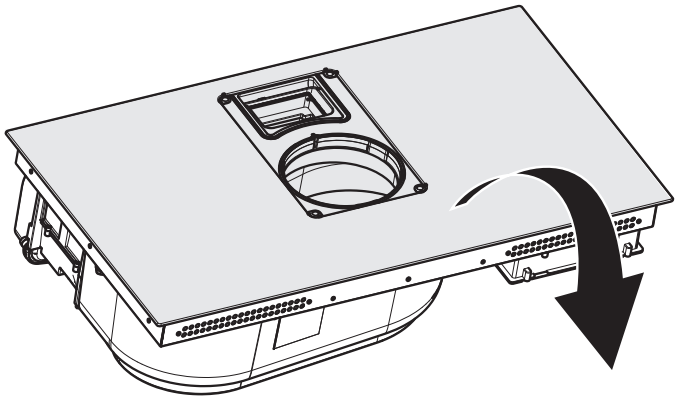
1b



inst. A



1 x  
2,8 m

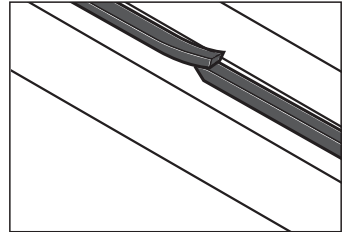
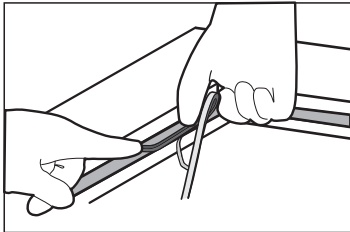
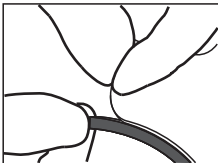
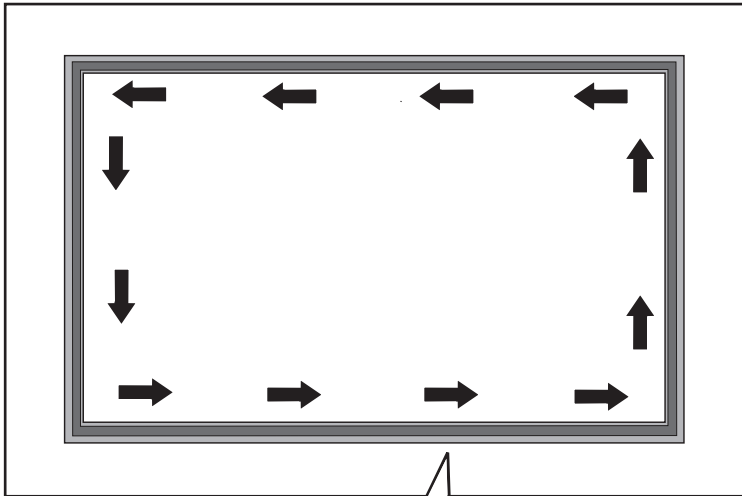
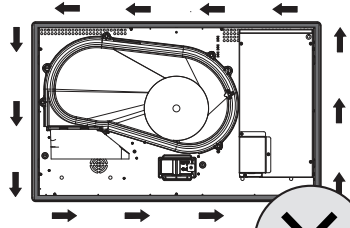
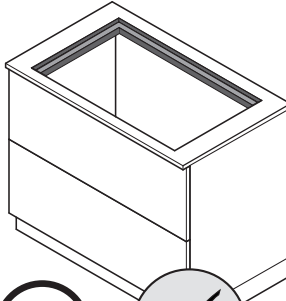


2a

inst. B



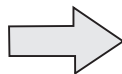
1 x  
2,8 m



2b

**OPTIONAL CONNECTION**

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



**.a**

**.b**

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

**2N~**

**OK!**

**.c**

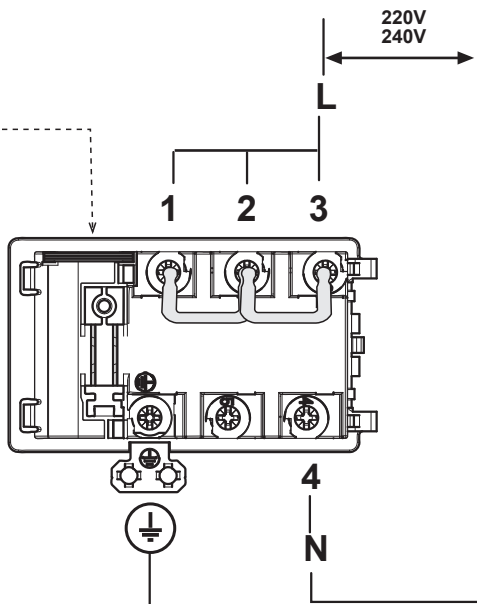
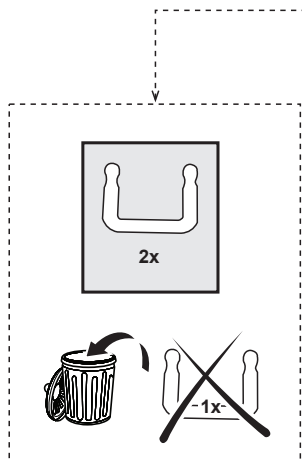
**380V-415V ~  
50Hz/60Hz**

**3N~**

**OK!**

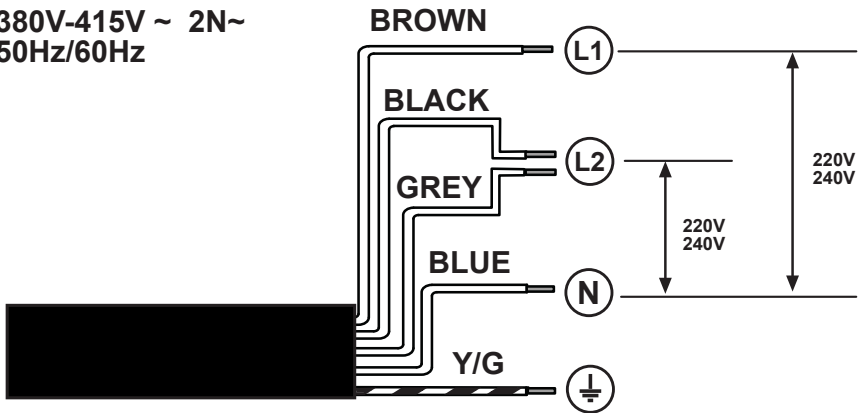
**3**

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



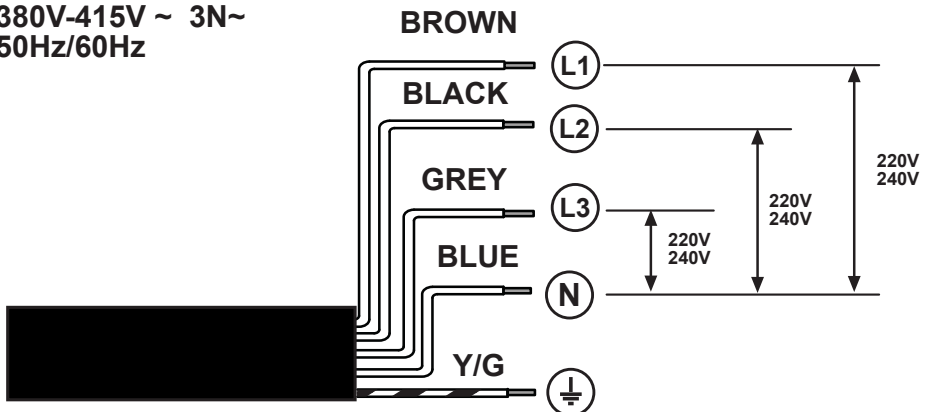
**.a**

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

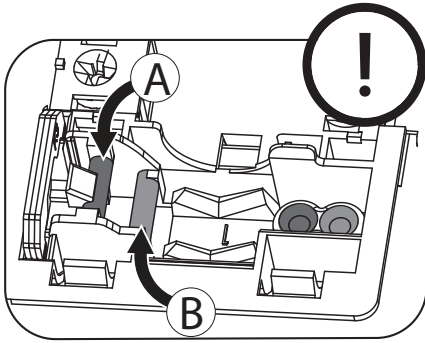


.b

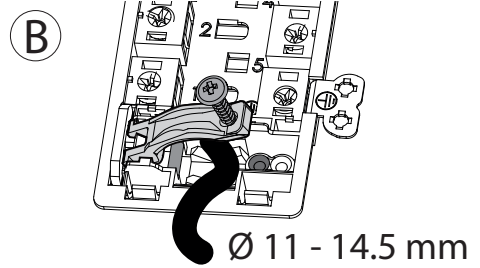
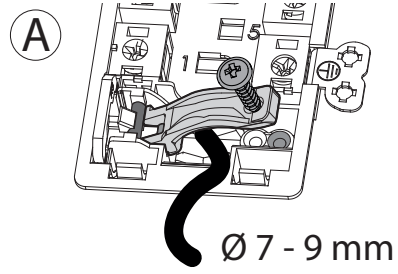
380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz



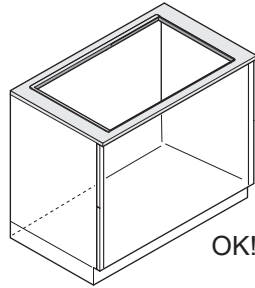
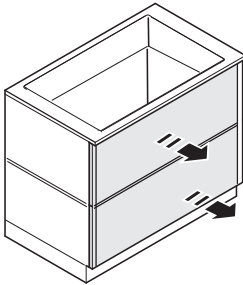
.c



3.1

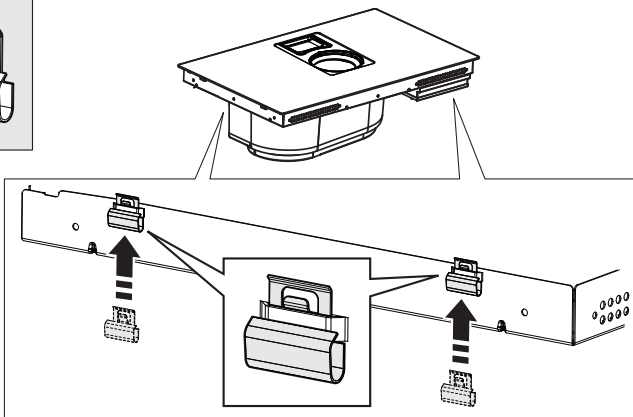
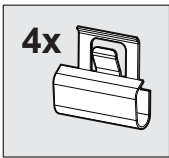


4

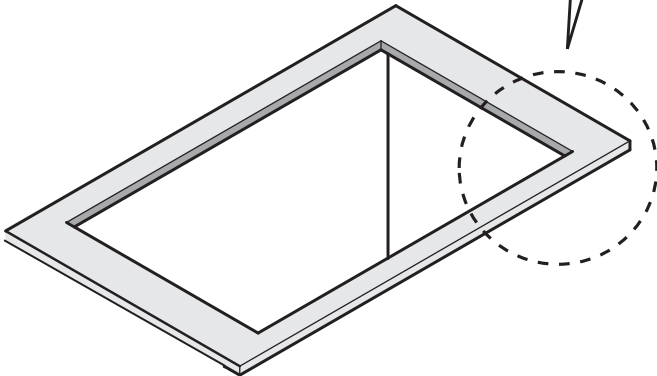
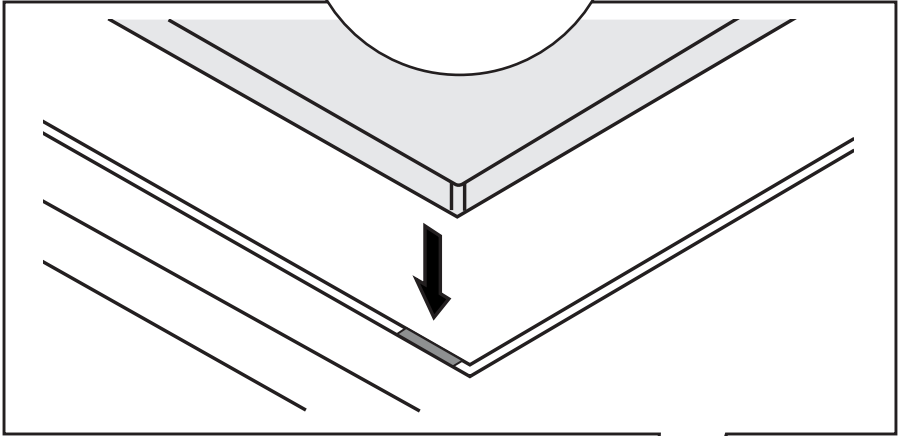
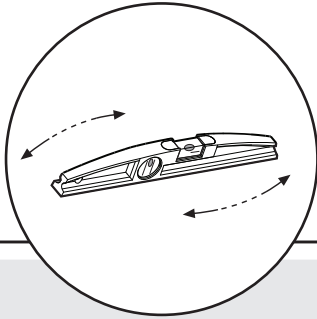
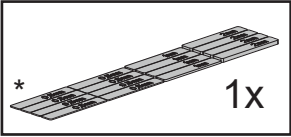


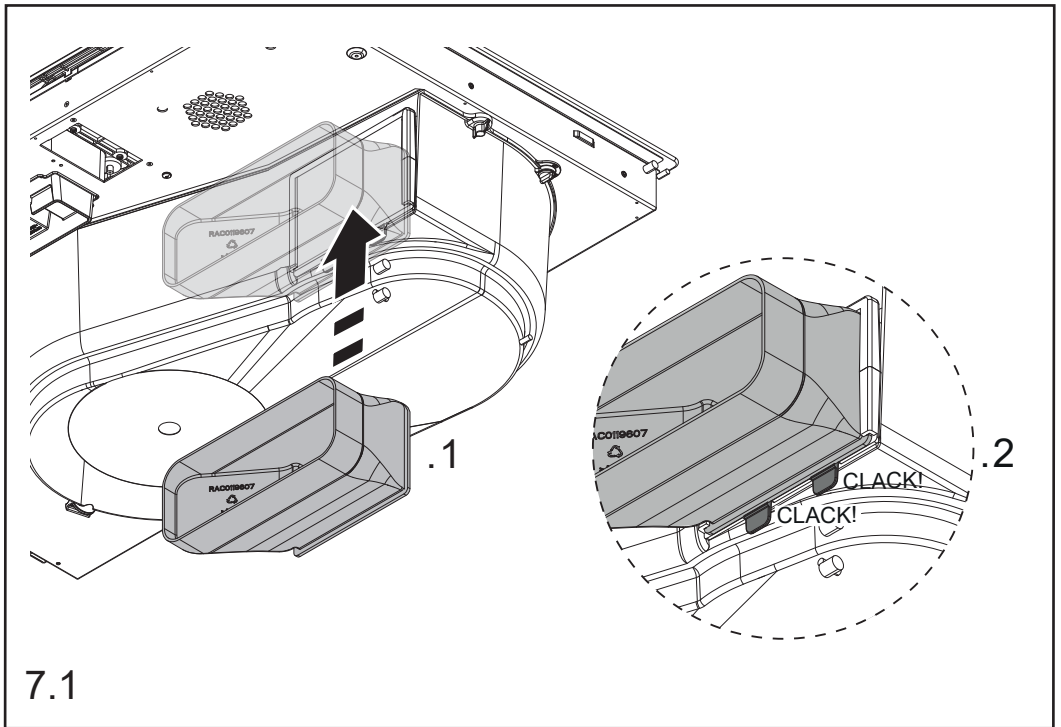
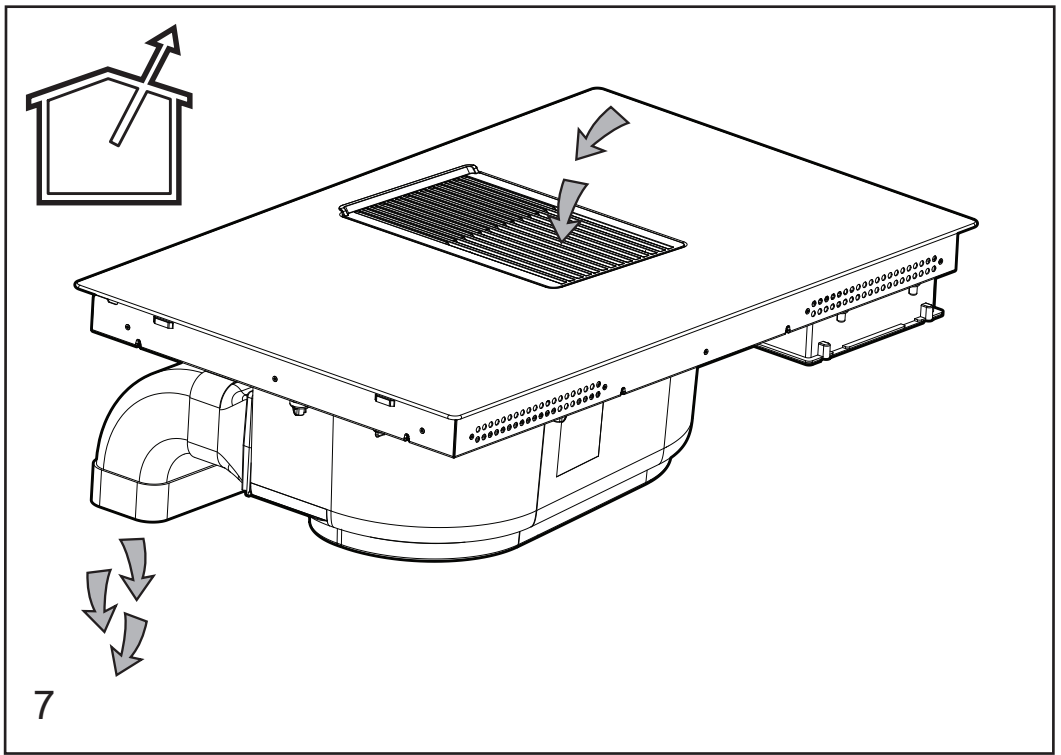
OK!

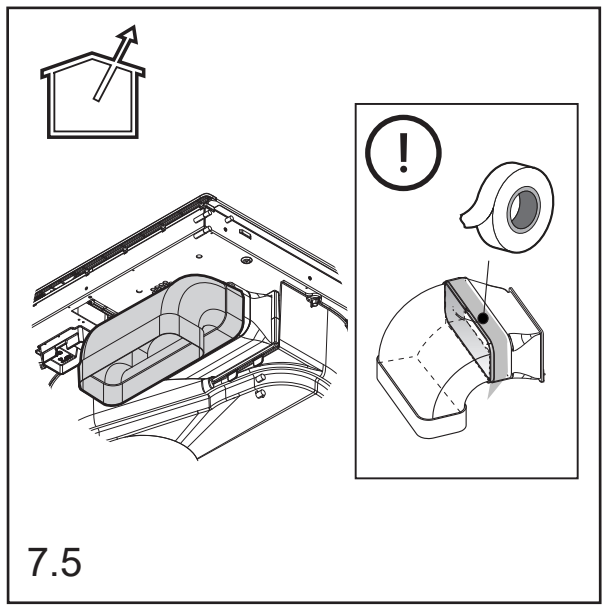
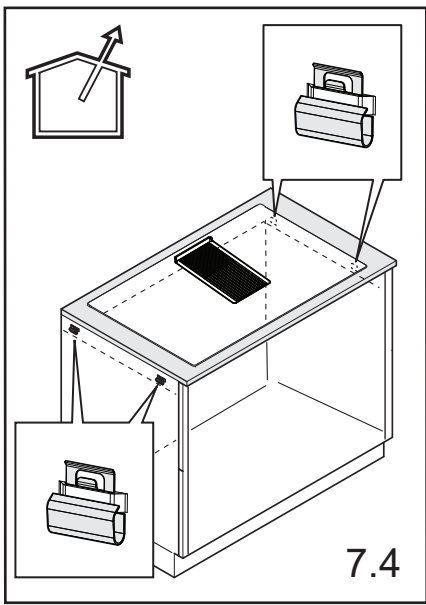
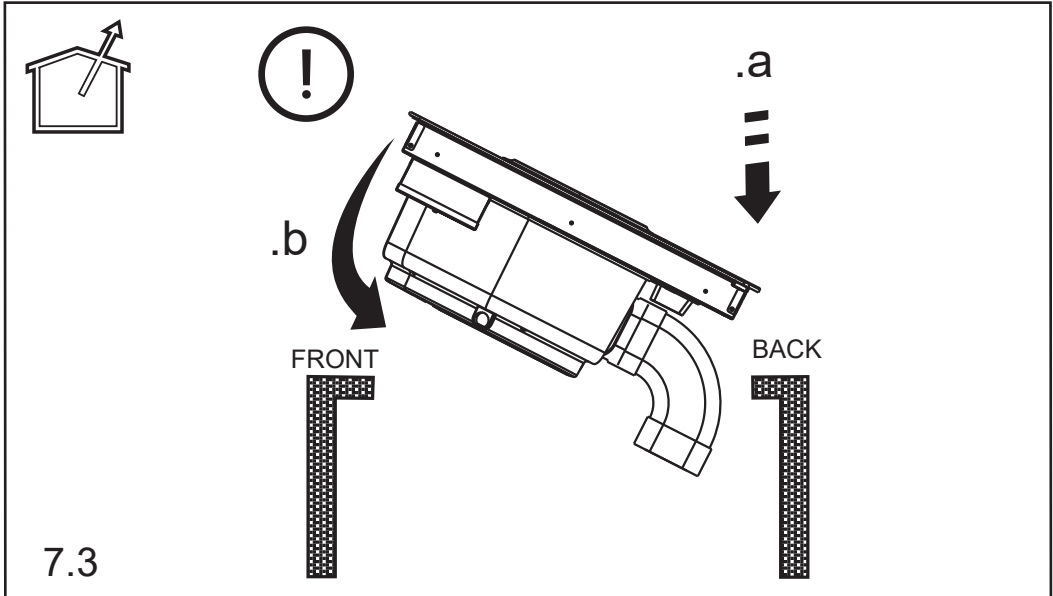
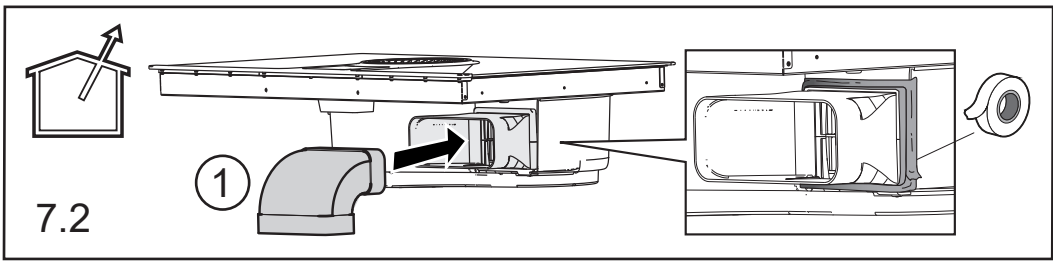
5

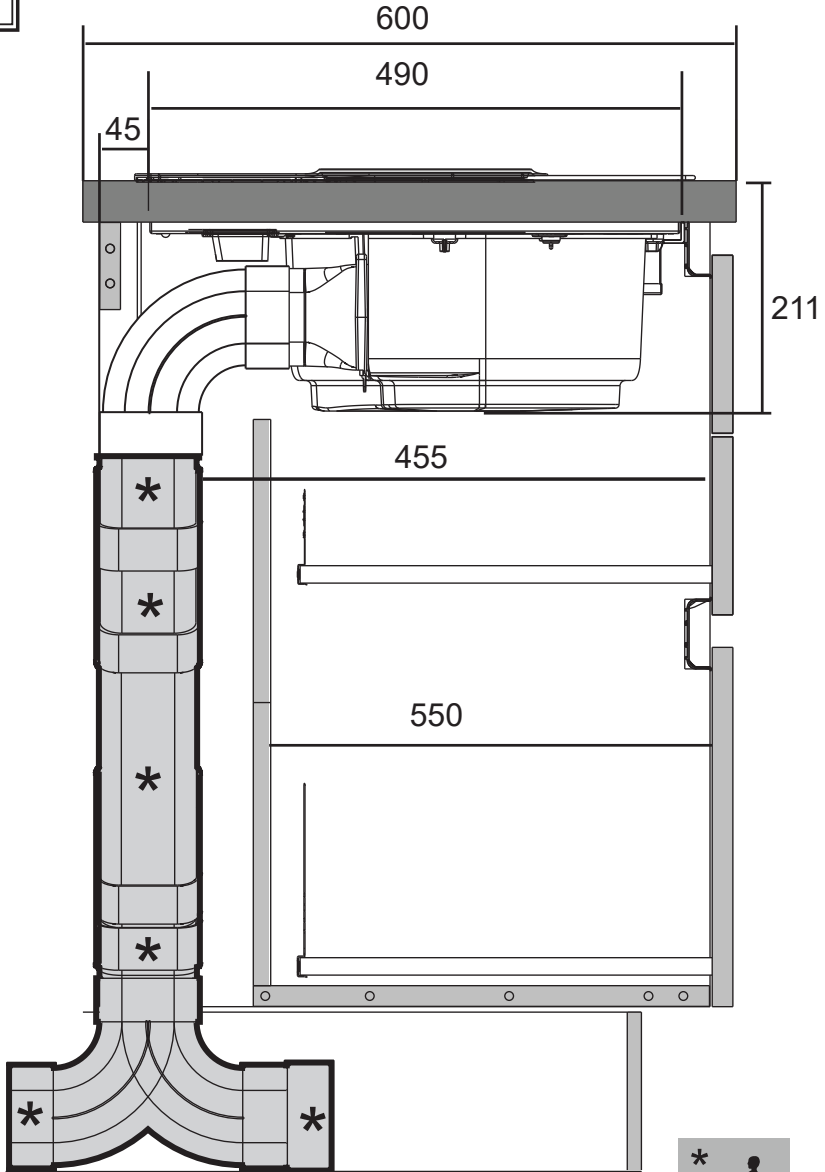


inst. **B**

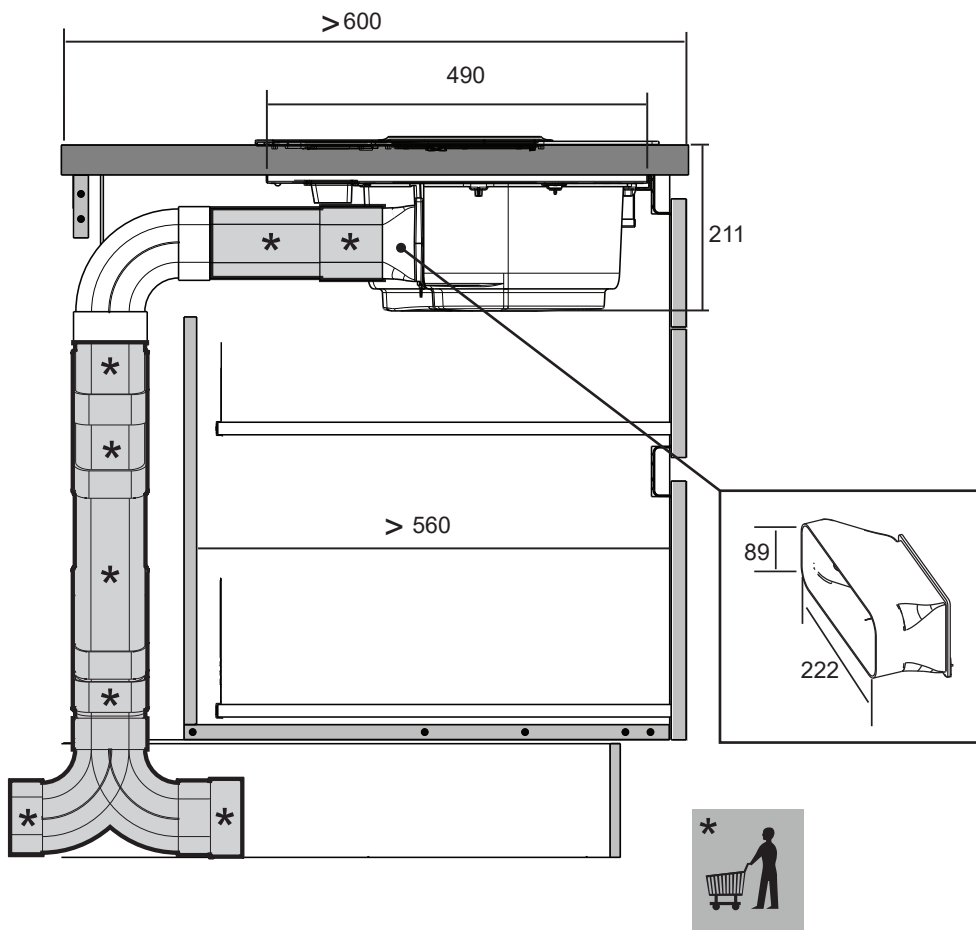




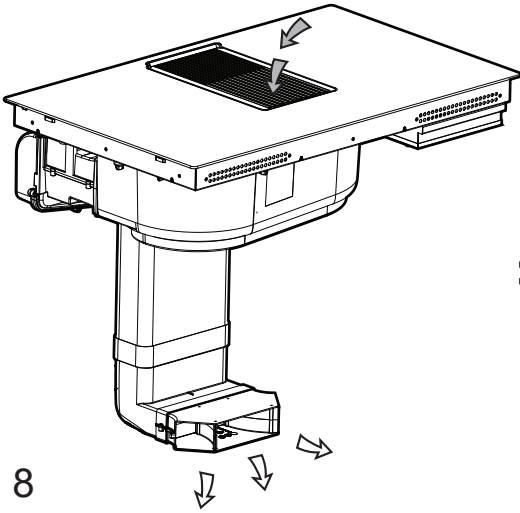




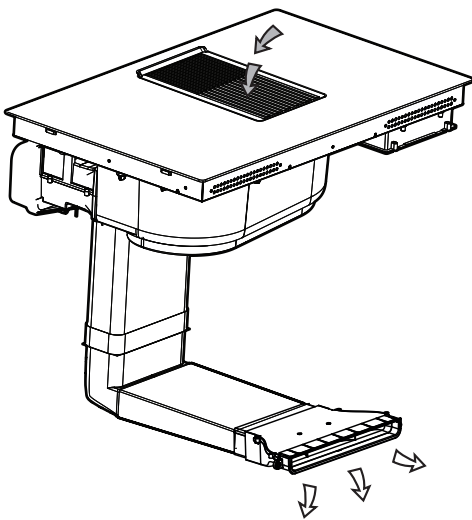
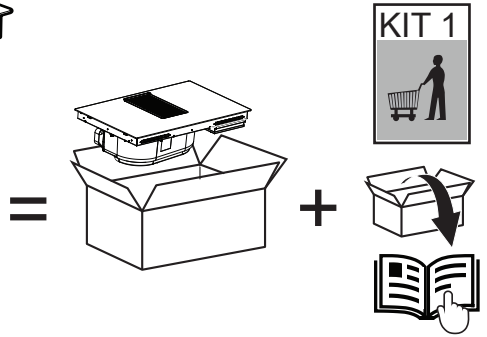
7.6.a



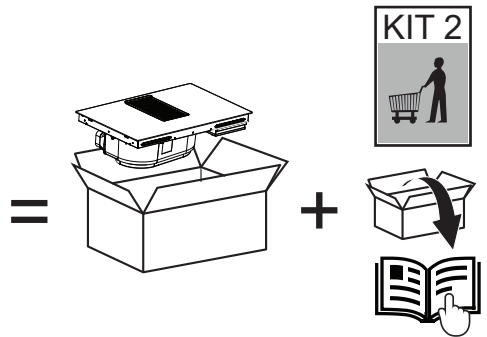
7.6.b

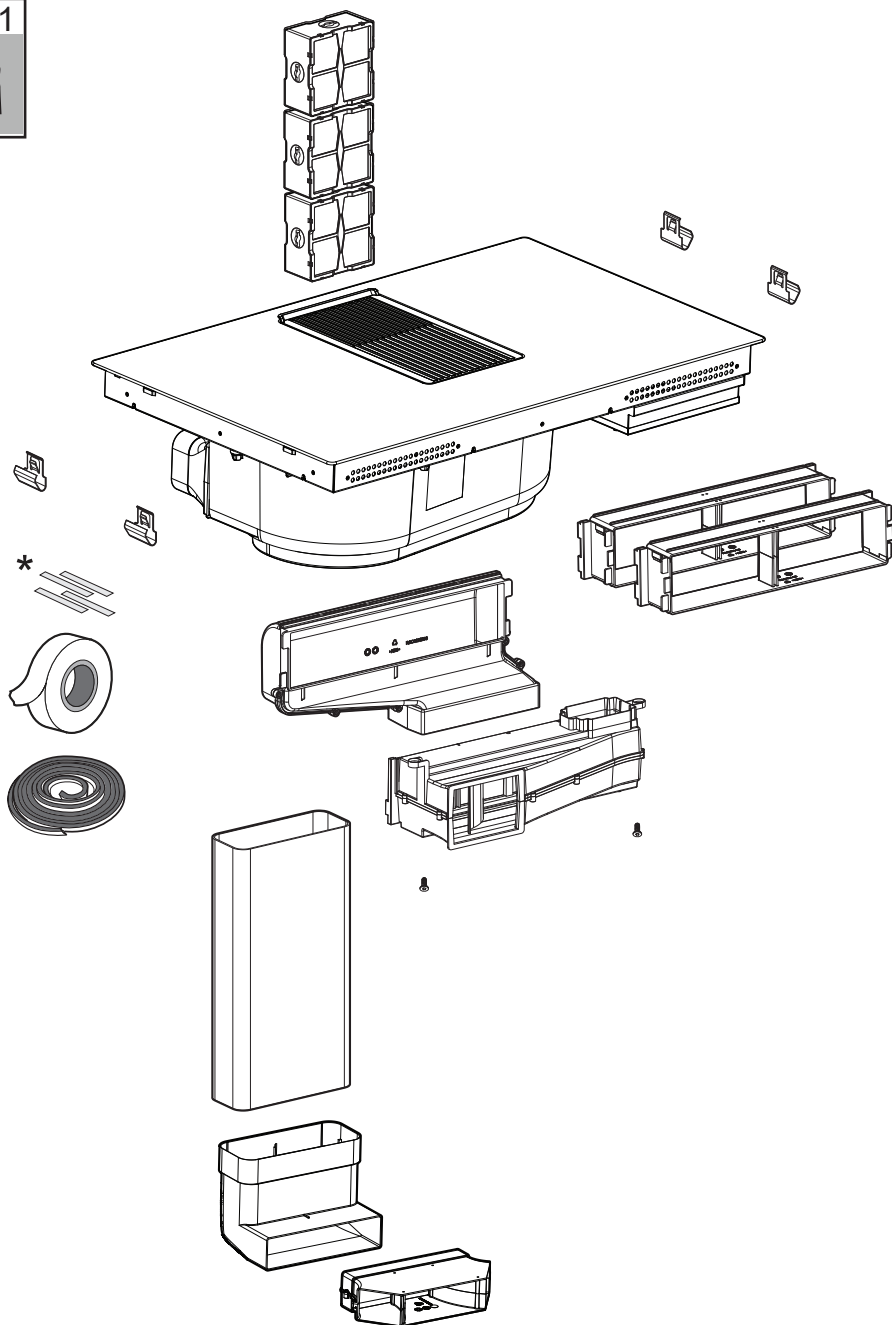


8



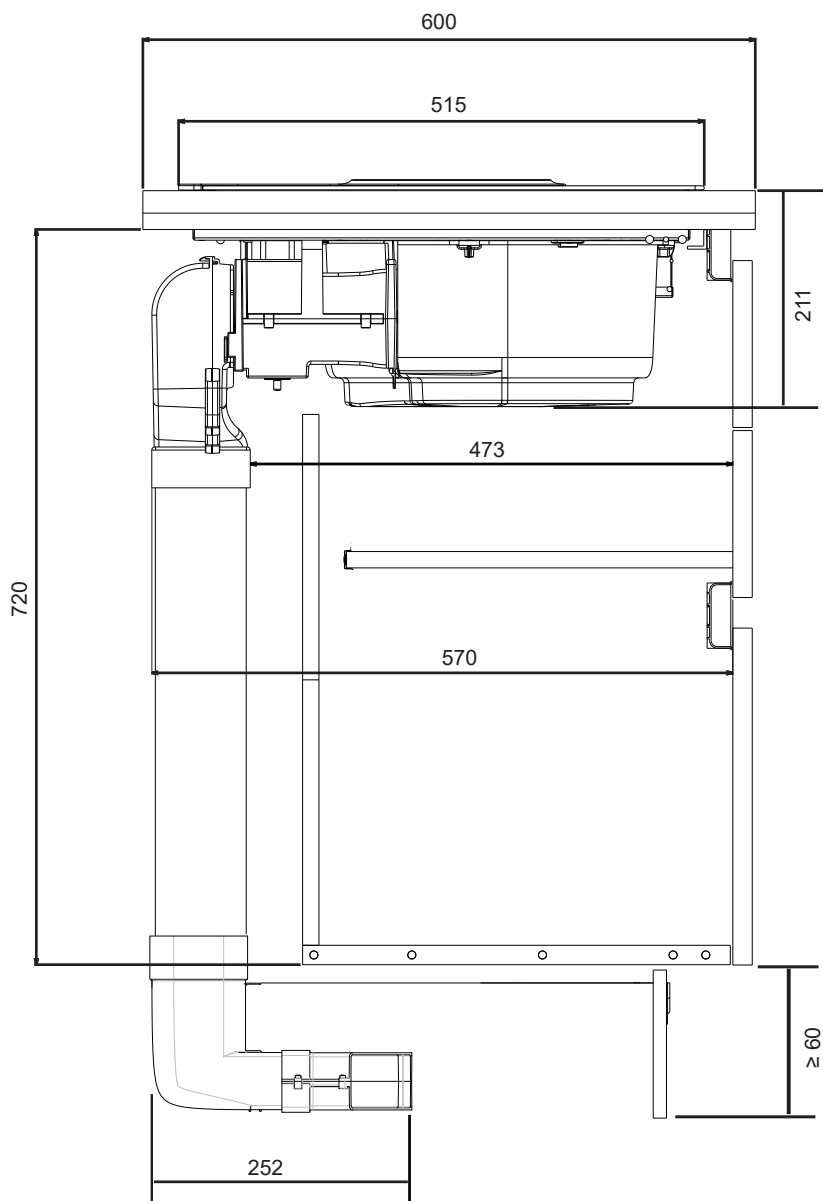
8.1

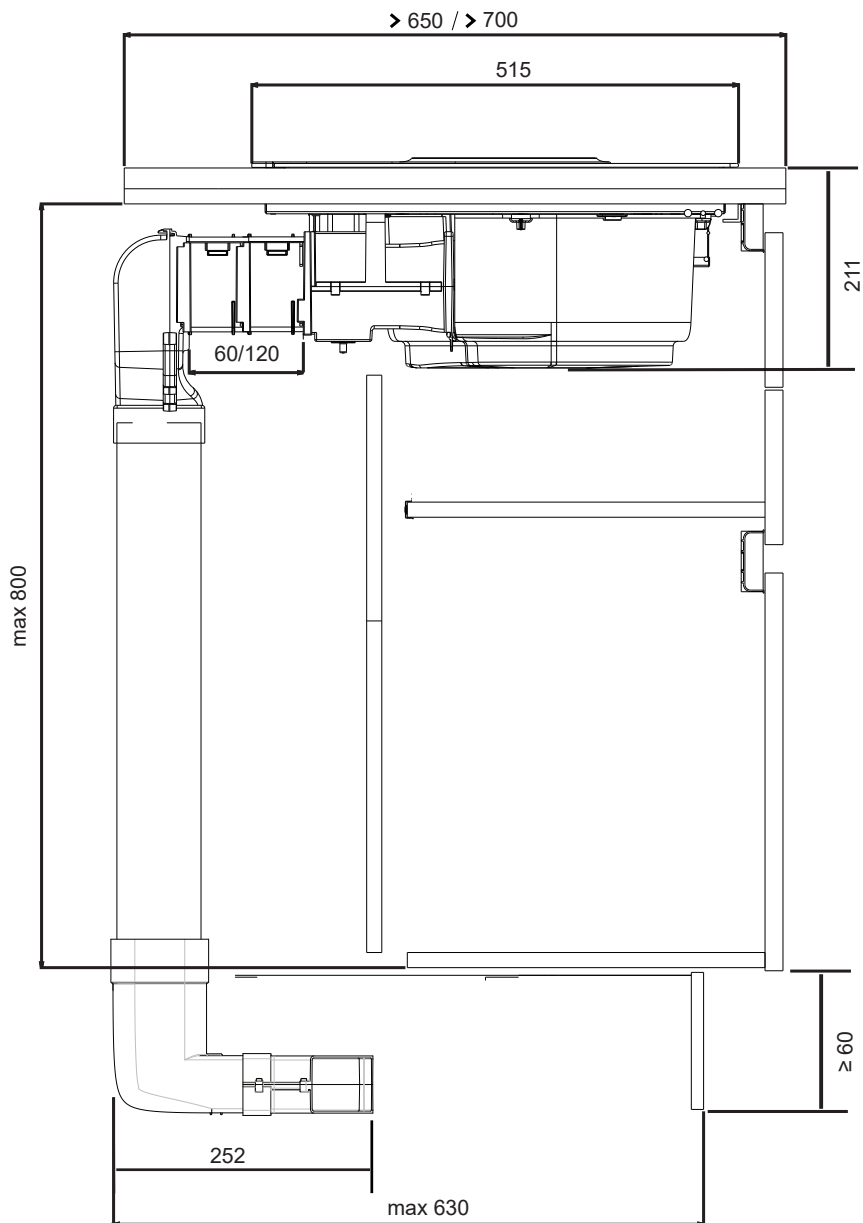






KIT 1

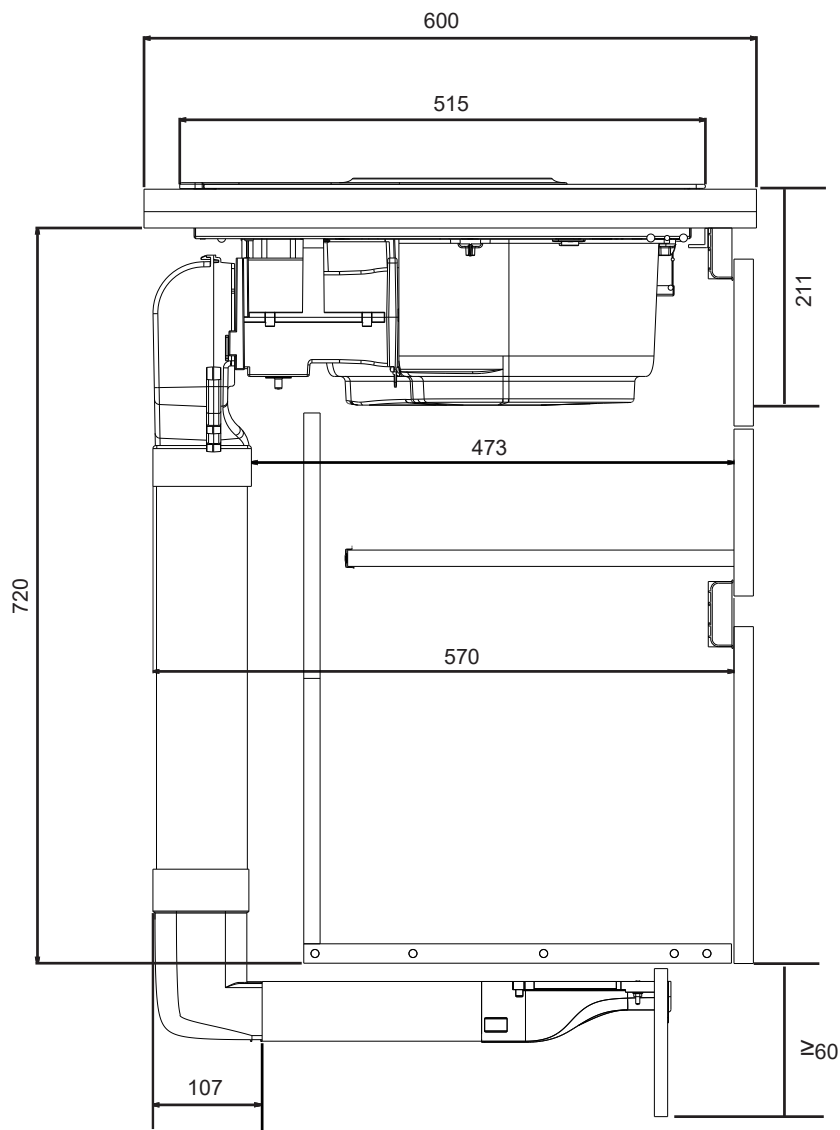






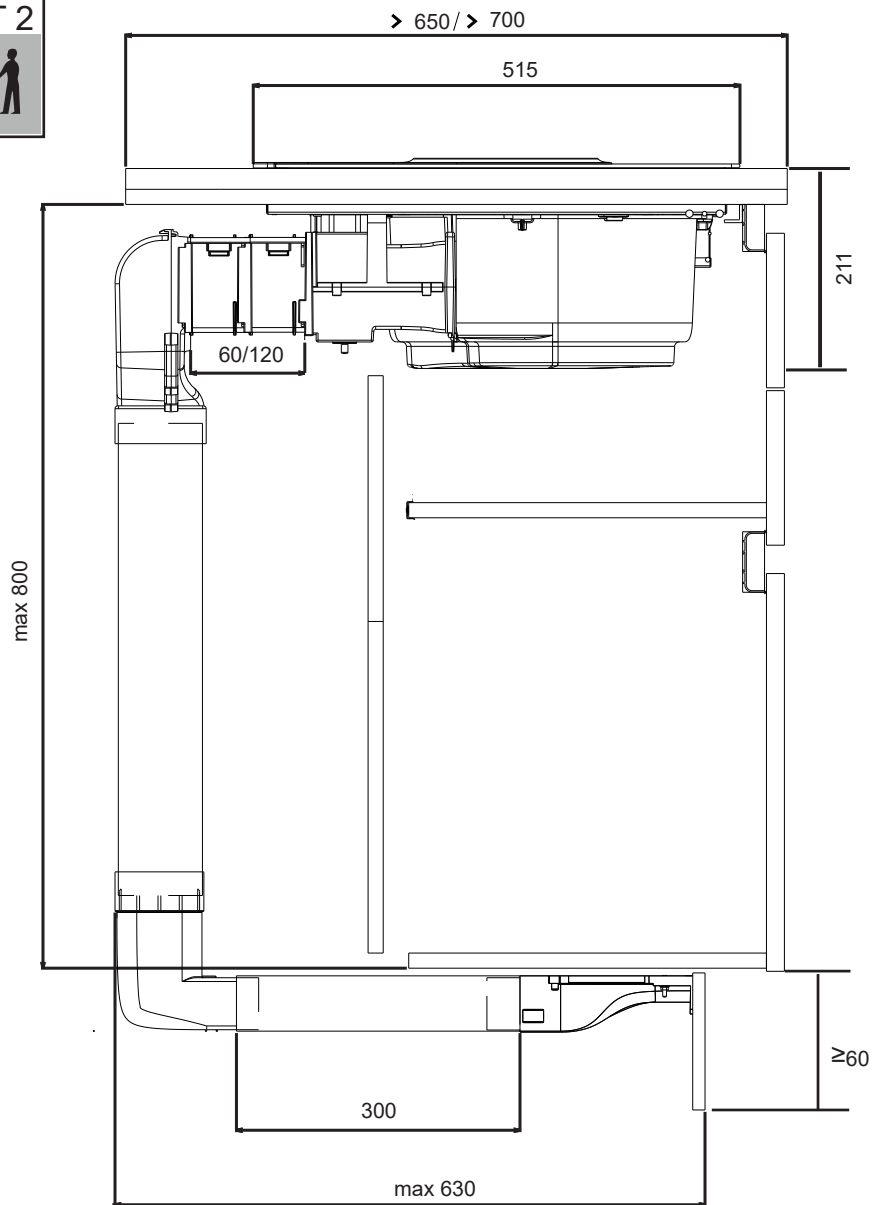


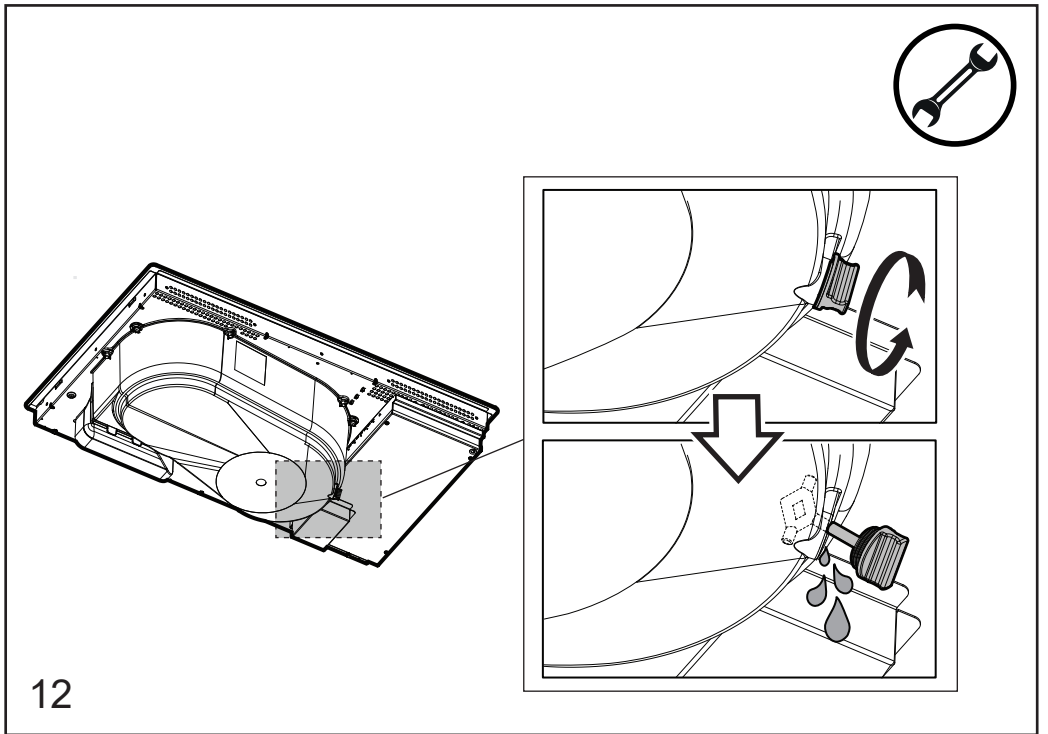
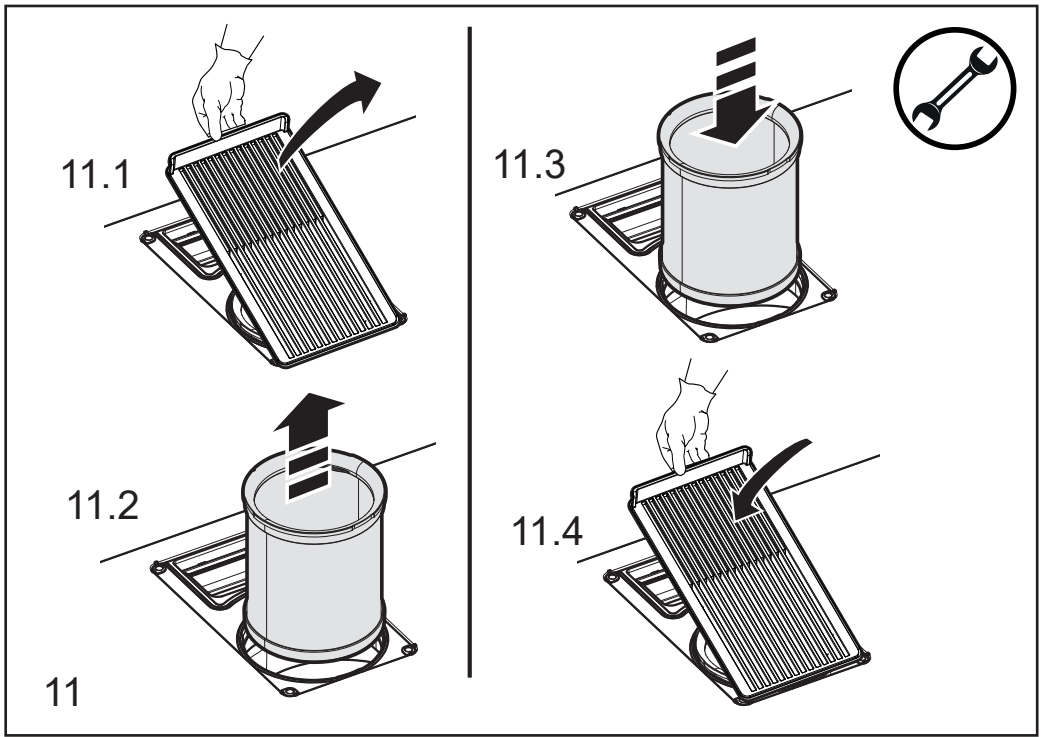
KIT 2

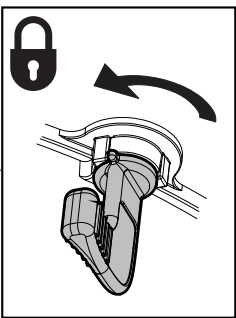
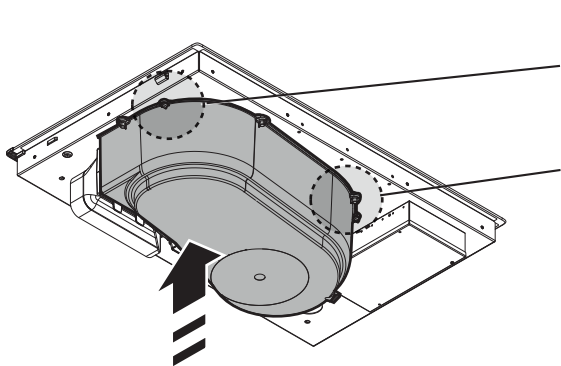
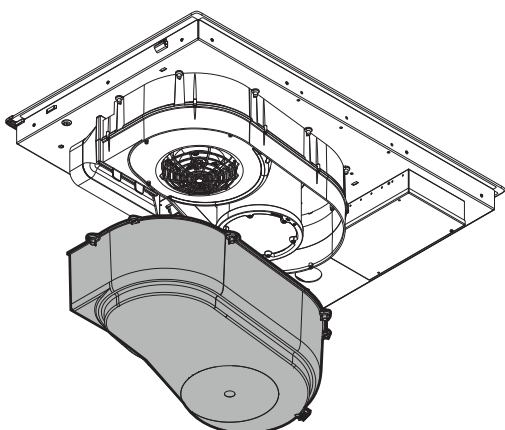
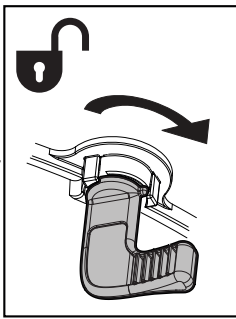
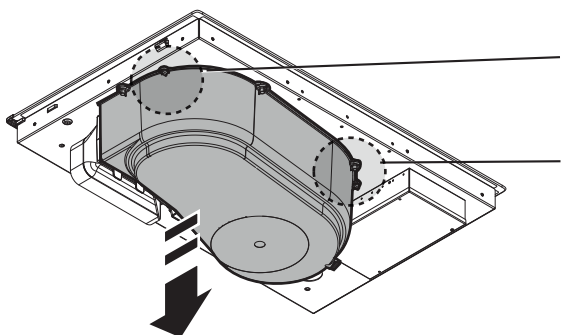




KIT 2

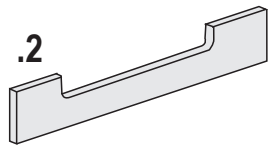
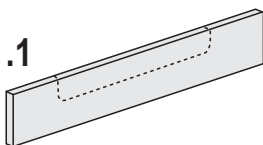
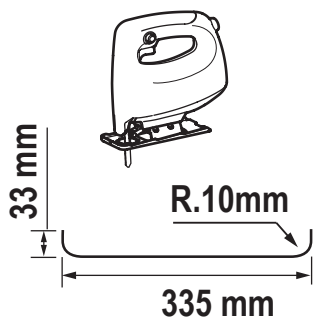
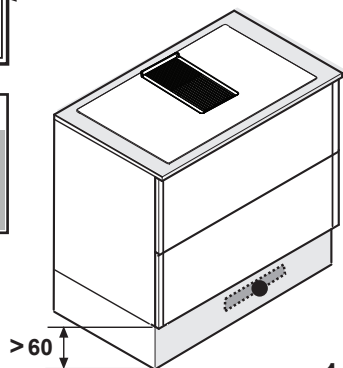




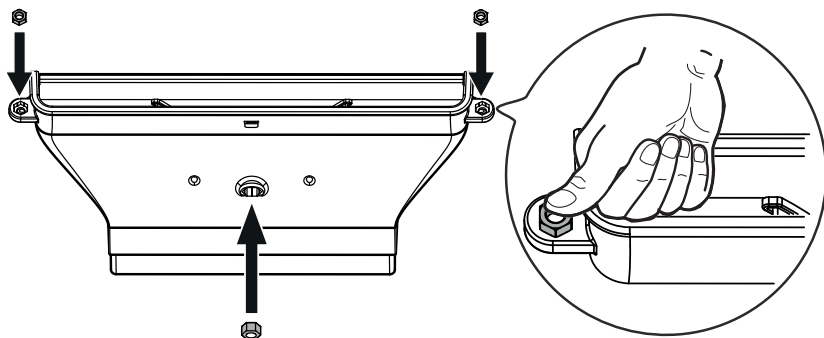
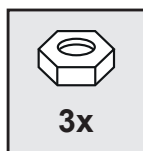




KIT 2

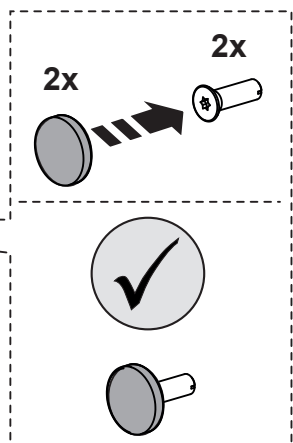
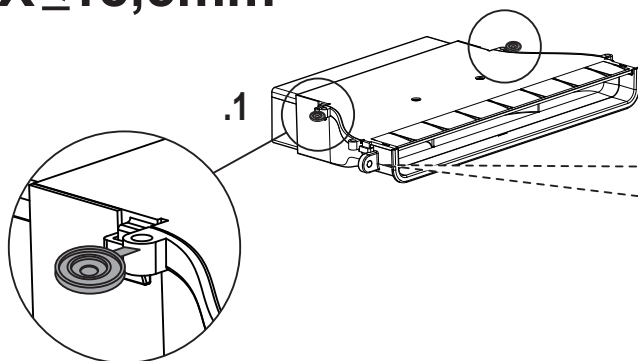


14

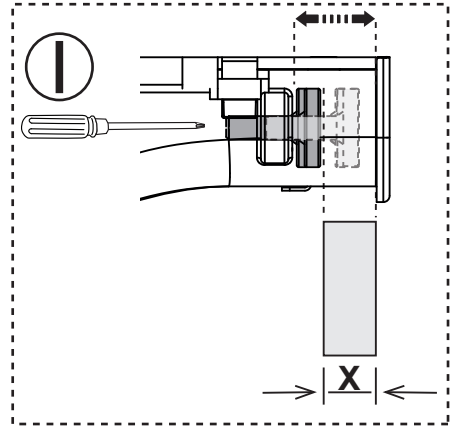
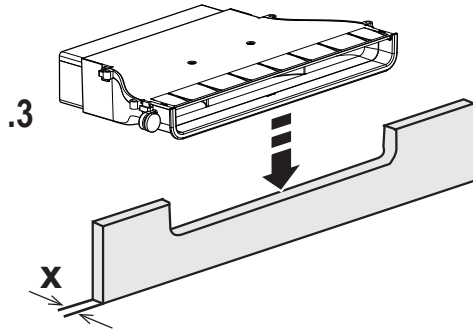
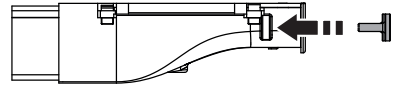
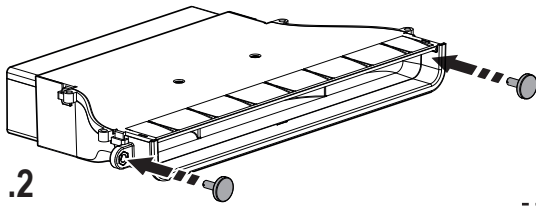


14.1

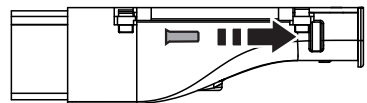
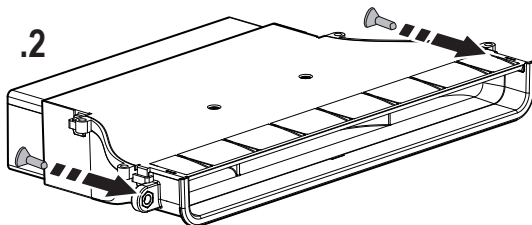
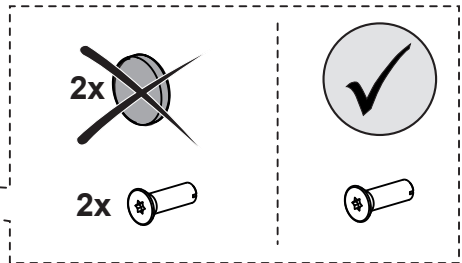
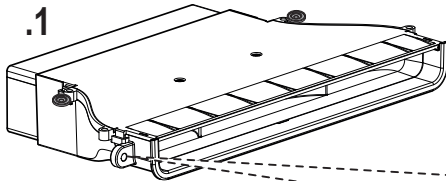
**X ≤ 18,5mm**



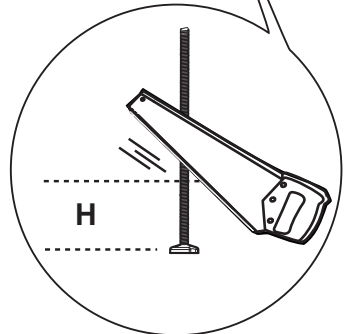
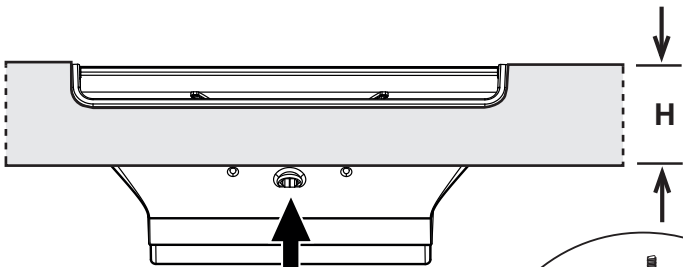
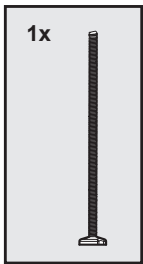
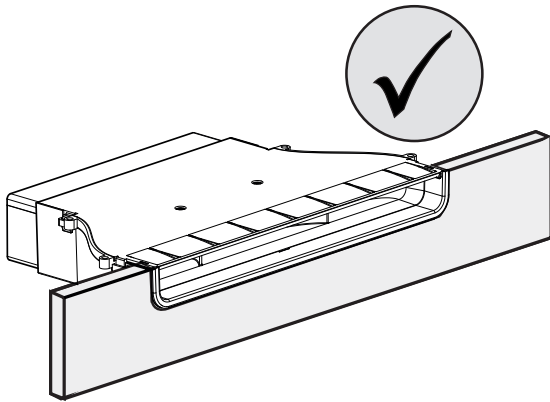
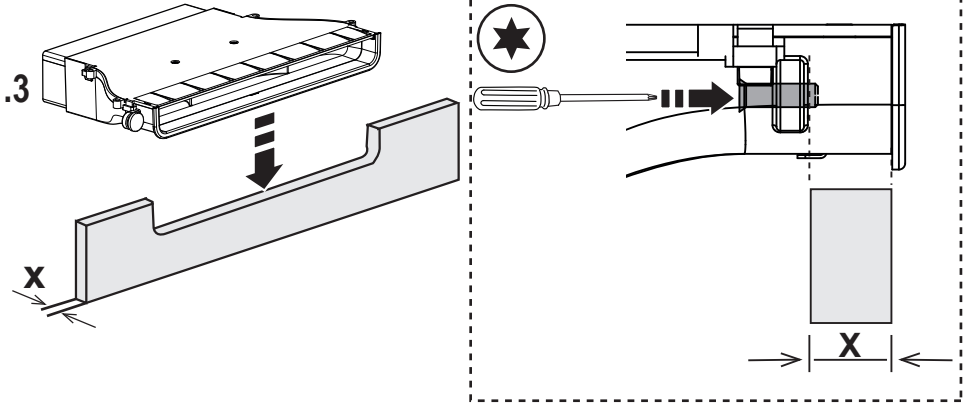
14.2a

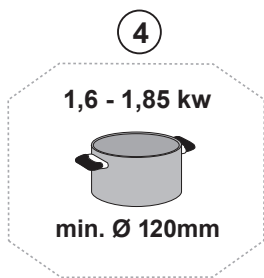
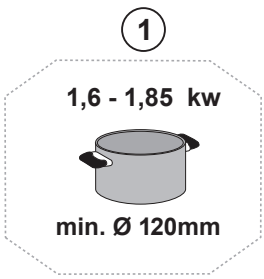
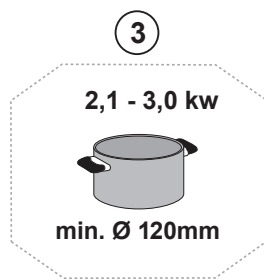
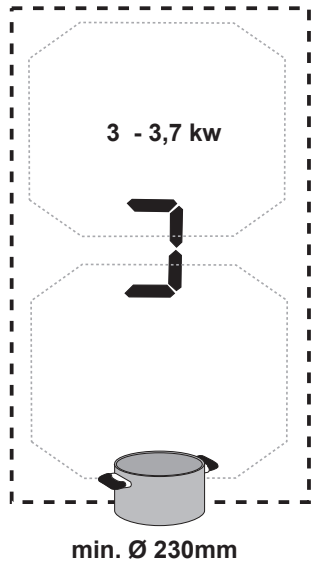
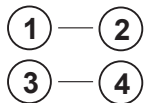
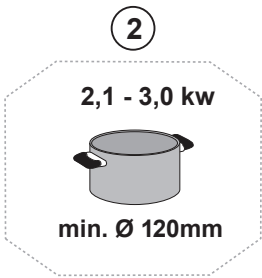
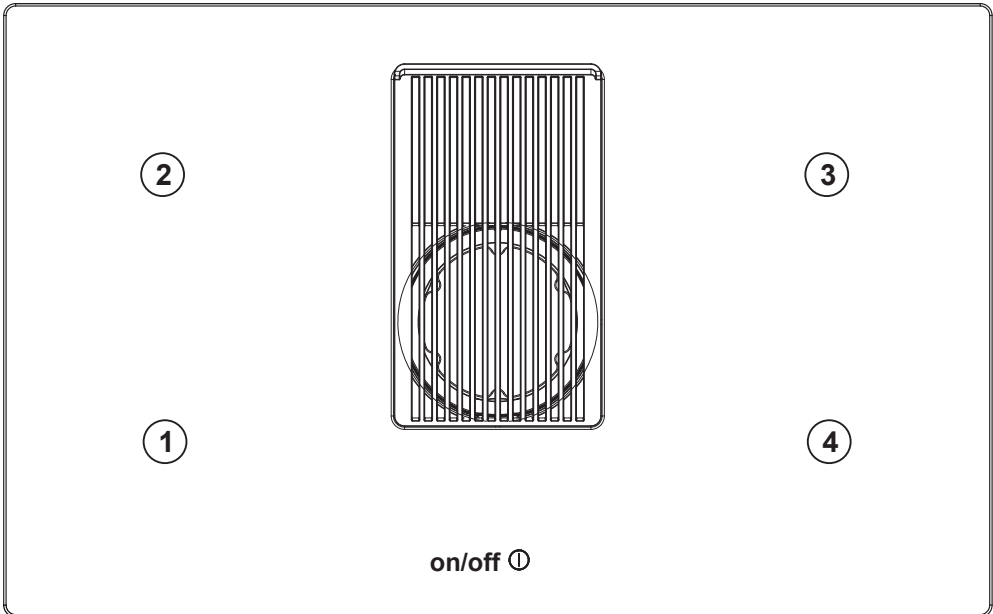


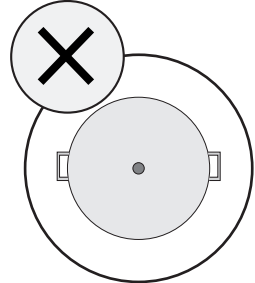
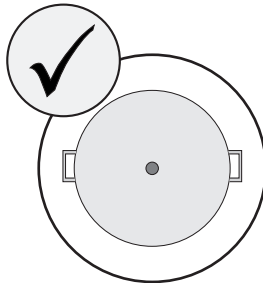
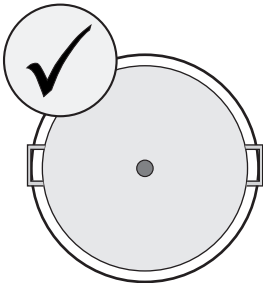
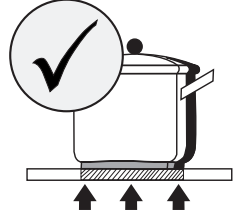
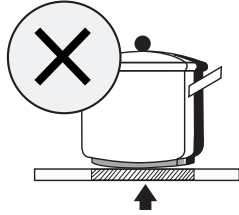
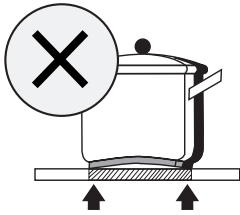
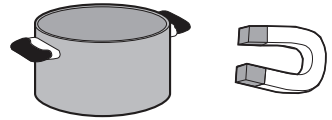
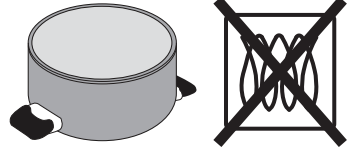
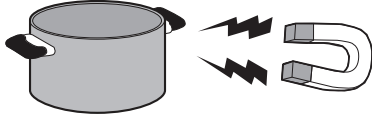
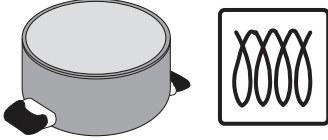
**$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$**



14.2b







- 40 %

## GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

**Advarsel!** Overhold nøje de følgende anvisninger: ● Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes. ● Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. ● Pas på, at børn ikke leger med produktet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. ● For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet. ● Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. ● Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. ● Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. ● Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med

tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. ● Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. ● Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● Advarsel! Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● Advarsel! Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

- Under installationen skal du sørge for, at strømkablet ikke er beskadiget, risiko

for brand eller elektrisk stød. Brug ikke apparatet med bare fødder, eller hvis du ikke er tør. Aktiver først apparatet, når installationen er fuldført. ● Brug ikke apparatet i tilfælde af beskadigelse af strømkablet eller stikket, i tilfælde af unormal drift, eller hvis apparatet er blevet beskadiget eller tabt. ● Hvis det medfølgende kabel er beskadiget, skal det udskiftes med et identisk kabel leveret af producenten, en autoriseret tekniker eller kvalificeret personale Risiko for elektrisk stød. ● Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer - fare for personskade. ● Hold børn væk fra installationsområdet. Når installationen er afsluttet, skal emballagen (plastik, polystyrendele osv.) opbevares utilgængeligt for børn, risiko for kvælning. ● Børn under 3 år skal holdes væk fra apparatet; børn fra 3 til 8 år kan kun nærme sig apparatet under strengt opsyn. ● Dette apparat er ikke beregnet til professionel brug. Apparatet må ikke anvendes i det fri.

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

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

## INSTALLATION

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

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

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

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

TOP-installationen: ( Fig.1A-2A ); FLUSH-installation: ( Fig.1B-2B )

- **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgørringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

## ELEKTRISK TILSLUTNING

- Afbryd produktet fra fastnettet.
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
- Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
- Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm<sup>2</sup>.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen.
- Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

- **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

- **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

for at tilslutte apparatet med den valgfri enfasetilslutning, er det nødvendigt at fjerne det eksisterende kabel og erstatte det med en anden type kabel (medfølger ikke), der har følgende specifikationer: enfaset tilslutning: H05V2V2-F 3G4 kabel.

**POWER LIMITATION:** Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

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

**WINDOWS-KIT: Produktet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).** Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket. **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale. KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

**PAS PÅ: KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til produktet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV). Producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.**

## **MONTAGE**

- **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

- **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

- Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

- for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en rist.

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

Komponentstætningsmidlet (S) skal kun bruges ved Flush-installation, idet man sørger for at påføre det som angivet i fig.1B.

Ved installation af pakningen (P) skal man sørge for at placere den korrekt som vist på figuren:

- TOP-installation: pakningen (P) skal sættes på glasset Fig.2A.

- FLUSH installation - pakningen (P) skal fastgøres til kabinettet. Fig.2B.

- **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

## ANDRE NYTTIGE OPLYSNINGER

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

## BRUG

### BRUG AF KOGEPLADE

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

**Fordele:** Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

#### ● Anbefalet diameter på grydebundene

**OBS!** Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

#### ● Kogebeholdere

**Vigtigt:**

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet 

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

#### ● Kogebeholdere, du allerede har

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

### BRUG AF SUGESYSTEMET

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugning med udledning af luften fra rummet eller med recirkulation af rumluften med filtrering.

#### ● Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).



#### ● **Filtrerende udgave:**

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

Produktet leveres IKKE med de nødvendige redskaber til installation af filtreringsversionen. FILTERINGS-KITTET skal købes separat.

Kittet indeholder et filtersæt, som opfanger lugt takket være aktivt kul, og vejledningen til montering af kittet.

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

Bemærk: For -filtreringssæt anbefales det altid at åbne en åbning på bunden af kabinettet for at lette luftcirkulation.

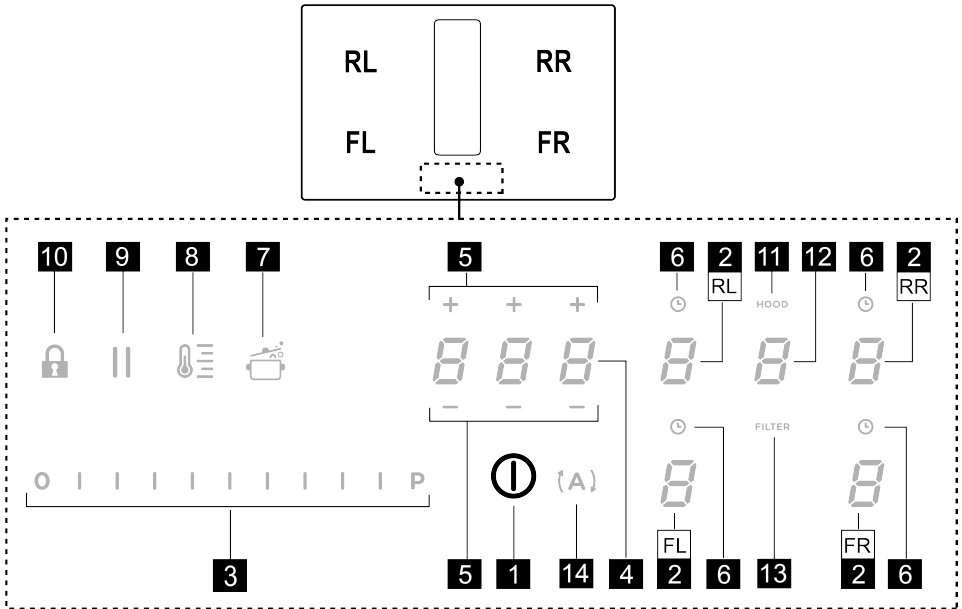
### **FORSLAG TIL ANVENDELSE**

Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/ kulfilterne, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

Udnyt restvarmen på din elektriske plade godt ved at slukke for den et par minutter, før du afslutter tilberedningen. Bunden af gryden eller panden skal dække den elektriske plade helt; brugen af en beholder med en mindre bund end pladen vil resultere i spild af energi. Dæk gryder og pander med tætsluttende låg under madlavningen, og brug ikke mere vand end nødvendigt. Madlavning uden at lægge låget på resulterer i en stor stigning i energiforbruget. Brug kun gryder og pander med flad bund.

# BETJENINGSKNAPPER

## BETJENINGSPANEL



### T. Funktion

- 1 ON/OFF for kogeplade/sugeapparat til kogeplade
- 2 Valg af kogezone / Display kogezone
- 3 Øg/sænk tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt)  
Visning af tilberedningseffektniveau og sugehastighed (effekt)
- 4 Aktivering af Timer "STAND ALONE"  
Display: Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone.
- 5 Øg/Sænk tid Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone
- 6 Aktivering af timer for kogezone  
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
- 7 Aktivering af Automatic Heat Up.

- 8 Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion)
- 9 Pause
- 10 Key Lock (Tastblokering)
- 11 Indikator for aktiv udsugning  
Aktivering af indikator for Filtermætning
- 12 Valg/aktivering af emhætte  
Sugeapparatets display
- 13 Nulstil mætningsgrad for filtre  
Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter
- 14 Aktivering af automatisk udsugningsfunktion

## DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER


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

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

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









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

**Advarsel!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

## KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge Zone-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • Safe Activation (Sikker aktivering)

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


### • Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

### • Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

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

### • Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)


Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

## BRUG AF KOGEPLADE

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

### • Tænding

Tryk kort på (berør)  ON / OFF (1) kogeplade /

emhætte: symbolet  lyser; **Ved at fortsætte med at trykke:** vil alle tilgængelige funktioner blive synlige i et øjeblik, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive; de andre kan bruges og aktiveres senere under brugen af enheden.

**VIGTIGT: Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først intens, når funktionen aktiveres.**

Tryk igen for at slukke

**Bemærk:** Denne funktion har forrang for alle andre.

### • Valg af kogezone

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

### • Power Level

Kogepladen har 9 effektniveauer. Tryk og scroll fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:


mod højre, for at forøge effektniveauet;


mod venstre, for at reducere effektniveauet.

Det indstillede effektniveau vises i området **Valg/Display (2)**

### • Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.



Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau ) , og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet

angives i området Valg/Display (2) med symbolet .

### • Timer "STAND ALONE"

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezone (og af udsugningszone).

Timeren aktiveres ved at trykke på Zone/Display (4).

Brug symbolerne   (5) for at indstille Timerens

varighed, som vises i Zone/Display (4)

**Bemærk:** Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

**Timeren kan indstilles til maksimalt 1 (t) og 59 (min.)**

Den resterende tid vil blive vist i Zone / Display (4), ved slutningen af nedtællingen udsendes et akustisk signal.

**Bemærk:** Når nedtællingen bliver mindre end 10 minutter, vises et fast punkt i timeren efter det første tal.

Viste værdi	Resterende tid
	1h og 35 min
	1min. og 35 sek.

Sådan slukkes timeren:

• vælg Zone/Display (4)

• indstil varigheden af Timeren til Nul , ved hjælp af — + (5)

### • Timer Kogezone

Funktionen Timer Kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

#### **Aktivering af funktionen Timer kogezone**

• Stryg (tryk) på området for Valg/Display (2) (et andet effektniveau end nul)

• Tryk på (6) for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne — + (5) til at indstille varigheden af Timeren, som vises i Zone / Display (4); under indstilling

blinker symbolet (6).

**Bemærk:** Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezonen er aktiveret.

**Bemærk:** Ved at trykke længe på (6), nulstilles timeren for kogezonen.

**Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoner:**

Der kan indstilles en forskellig timerværdi for hver kogezone; på displayet (4) vises nedtællingen for den valgte kogezone på det pågældende tidspunkt; hvis ingen zone er valgt, og man trykker på displayet (4), så vises nedtællingen for Timeren STANDALONE.

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezonen slukker.

Sådan slukkes timeren:

• Vælg kogezonen (2)

• Indstil varigheden for Timer til , ved hjælp af — + (5).

**Nedtællingsvisningstilstanden er den samme som STAND-ALONE-Timeren.**

### • Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoner reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

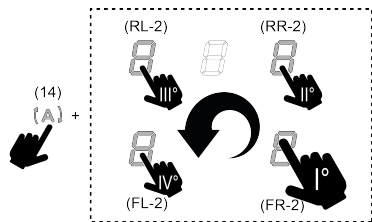
**Bemærk:** justeringen skal gennemføres med slukket

plade, uden at trykke på tasten ON/OFF (1), når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

#### **For at indstille Power Limitation funktionen:**

• tryk på (som vil blinke, kun i de første 2 minutter efter, at produktet er tændt)

• ved at fortsæt med at holde nede trykkes, en ad gangen, alle **Vælger-Displayområderne** (2) i kogezonerne, i urets retning startende fra den forreste højre zone (FR), hvert tryk udsender et kort akustisk signal, når der er trykket på alle Displays (2) vil det være muligt at frigive tasten:



på dette tidspunkt vil Displayet (2) i den bagerste venstre zone (RL) vise symbolerne og i skiftende rækkefølge for at indikere, at det er muligt at udføre indstillingen.

• vælg Displayet (RL-2) og scroll successivt på


**Vælgerlinjen** (3), indtil symbolerne og vises i Displayet;

Displayet (FL-2) vil vise den aktuelle indstilling med værdierne i tabellen:

viste værdi	Effekt (kW)
	7,4 Kw (standardindstilling)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

#### **For at ændre indstillingen af Power Limitation:**


• tryk på Displayet (FL-2) scroll successivt på **Vælgerlinjen** (3), for

at indstille den nye indstilling. For at gemme indstillingen, trykkes der på tasten  ON/OFF (1), i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter indstillingen.


#### • Key Lock (Tastblokering)

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

#### Aktivering:


• tryk på  (10) Gentag handlingen for at deaktivere.

**Bemærk:** hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens tastblokeringen Key Lock er aktiv, så blinker



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

#### • Automatic Heat UP

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


Denne funktion er tilgængelig for effektiveauer fra  til .

#### Aktivering:

• mens kogezone er tændt, tryk på  (7), et blinkende lys  vises på Displayet (2), som skiftevis med den indstillede effekt i kogezone.

Ved at øge kogezonens effektiveau: Funktionen Automatic Heat Up forbliver aktiv med den nye temperaturindstilling;

Ved at sænke kogezonens effektiveau: Funktionen Automatic Heat Up deaktiveres.

**Bemærk:** hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet  (7) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivt, sådan som vist i displayet (2).

#### • Pause

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

#### Aktivering:

• tryk på  (9), symbolet  vises blinkende i displayet (2)

Inaktivering af funktionen:

• tryk på  (9) la **Vælgerlinjen (3)** lyser op

• Tryk/stryk på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** deaktivering genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

**Bemærk:** hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.


**Bemærk:** Pausefunktionen har ingen effekt på udsugningsfunktionen.

#### • Temperature Manager (Warming Function)


Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Funktionen Temperature Manager



aktiveres ved første tryk på tasten  (8).


I displayet (2) for kogezone, hvor temperaturkontrollen

er aktiv, vises symbolet .

**Bemærk:** hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så

tænder symbolet  (8) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivt, sådan som vist i displayet (2).

• Tryk igen på  (8) for at deaktivere og slukke, indtil niveauet som vises i Display (2) er på .


**Bemærk:** hvis der er flere zoner, der arbejder i Temperature Manager (Warming Function), skal du først vælge den ønskede zone via Valgzonen (2); Funktionen kan også deaktiveres via **Vælgerlinjen (3)**, hvilket bringer Power Level til .

#### • Bridge Zones (forening af kogezone)

Kogezoneerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion tillader en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål. Det er muligt at bruge den forreste kogezone i kombination med den tilsvarende bagerst (for at kontrollere, i hvilke zoner denne funktion er tilvejebragt, se den illustrerede del af denne manual).

#### For at aktivere Bridge-funktionen:

• **Vælg de to ønskede kogezone samtidigt**

• symbolet  vises i Displayet (2) på den "bagerste" kogezone

• ved hjælp af **Vælgerlinjen (3)** vil det være muligt at indstille driftsniveauet (Effekt), som vil blive vist på Displayet (2) i "forreste" område

Det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå

Funktionen Bridge fra

**Bemærk:** Timeren Kogezone, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezoner slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret område.

## BRUG AF SUGEAPPARATET

### • Tænding af sugesystemet:

• Tænd for kogepladen som angivet i kapitlet "tænding" om "brug af kogepladen";

### • Udsugningshastighed (effekt):

Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).

Berør og scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**: til højre for at øge effektniveauet, til venstre for at reducere effektniveauet.

**Bemærk:** Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (12)

### • Power Booster (Effektbooster)

Udsugningen er udstyret med 2 ekstra effektrin (udover niveau 3)

**Power Booster 1:** tidsbegrænset til 15min

**Power Booster 2:** tidsbegrænset til 5min

hvorefter effekten skifter til det niveau, som var indstillet forinden.

Berør og skub dine fingre langs valgbjælken (3) (ud over niveau 3), og aktiver Power Booster 1, niveauet vil blive vist i området for valg/visning (12) med tallet "4" der blinker.

Berør og skub dine fingre langs markeringslinjen (3) (ud over niveau 3), og aktiver Power Booster 2, niveauet vil blive vist i udvælgelses-/visningsområdet (12) med symbolet"




### • Automatisk drift


Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.

Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

**For at aktivere denne funktion:**

Tryk på  (14);

Gentag handlingen for at deaktivere.

**Bemærk:** hvis hastigheder fra 1 til 3 vælges fra valgbjælken (3) under automatisk drift, stopper den automatiske drift; Hvis Power Booster derimod vælges, vil den automatiske drift genoptages ved slutningen af timing, i mellemtiden bliver symbolet  ved med at

blinke.

**Bemærk:** hvis pladen slukkes med automatisk funktion aktiv, slukker udsugningen automatisk og gradvist.

### • Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filternes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltere **FILTER (13)** lyser

Fedfilter **FILTER (13)** tændes og blinker

**Bemærk:** Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")


### • Nulstil filtermætning


Efter at have udført vedligeholdelse på filterne (fedt og/eller kulstof/keramik) tryk og hold **FILTER (13)** nede; dette slukker og genstarter indikatoroptællingen.


### • Aktivering af filtermætningsindikator

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

**For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:**

• tænd for udsugningspladen  ;  
• med udsugningsmotor og kogeplader slukkede trykkes på Vælgerzone (12)

• tryk og hold **HOOD (11)** nede, indtil bogstaverne  vises på displayet (12) og


 blinker skiftevis.

 = kul/keramiske lugtfiltere;  = fedtfiltere;











## KUL / KERAMISKE LUGTFILTRE

• tryk på displayet (12), i det øjeblik bogstavet  vises  
• tryk på **FILTER (13)** konstant lys.  
• tryk længe på **HOOD (11)** igen for at bekræfte aktiveringen af lugtfilterindikatoren kul/keramisk.

## FEDTFILTRE

• tryk på displayet (12), i det øjeblik bogstavet  vises  
• tryk på **FILTER (13)** blinkende lys.  
• tryk igen længe på **HOOD (11)** igen for at bekræfte aktiveringen af fedtfilterindikatoren.

## EFFEKTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt		Hurtig opvarmning	Bringere temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
		Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risotto-retter
OFF		Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

## VEDLIGEHOLDELSE

**Advarsel!** Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselampen ikke længere er synlig.



For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

### VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

#### • Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

#### Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.
- DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

#### • Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

### • Rengøring af metalristen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

## VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

### • Rengøring af sugeapparat:

Brug UDELUKKENDE en fugtig klud med et flydende neutralt rengøringsmiddel til rengøring.

UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

### • Vedligeholdelse af fedtfiltere:

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

### • Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):

Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.

Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikrer en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

**Advarsel!** Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

## BORTSKAFFELSE

Emballagen er 100% genanvendelig og er markeret med genbrugssymbolet



Udnyt restvarmen på din elektriske plade godt ved at slukke for den et par minutter, før du afslutter tilberedningen. Bunden af gryden eller panden skal dække den elektriske plade helt; brugen af en beholder med en mindre bund end pladen vil resultere i spild af energi. Dæk gryder og pander med tætsluttende låg under madlavningen, og brug ikke mere vand end nødvendigt. Madlavning uden at lægge låget på resulterer i en stor stigning i energiforbruget. Brug kun gryder og pander med flad bund.



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

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




• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Præstation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Overensstemmelseserklæring:

Dette apparat opfylder energimærkekravene i Europa-Kommissionens forordning (EU) N.65/2014 og kravene til miljøvenligt design i Europa-Kommissionens forordning (EU) N.66/2014 i overensstemmelse med de europæiske standarder IEC 61591 og IEC 60704-2-13. Økodesign til energirelaterede produkter og energiplysninger (ændring) (EU Exit) forordninger 2019, i overensstemmelse med den europæiske standard IEC 60350-1.

Oplysningerne om apparatets lavenergitalstand i overensstemmelse med forordning (EU) 2023/826 kan findes i følgende link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

## DRIFTSFEJL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der er ingen elektrisk strøm til modulet; ledningen er ikke tilsluttet korrekt eller er defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaleringer	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

## TEKNISK DATA

Højde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
22,3	83	51,5

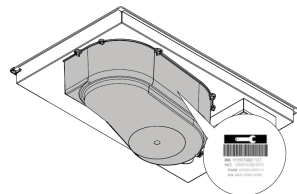


Komponenter, der ikke følger med produktet

For at downloade sikkerhedsinstruktionerne, brugermanualen, det tekniske datablad og energidata:

Besøg hjemmesiden [docs. bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

Du kan også kontakte **eftersalgsservicen** (på telefonnummeret vist i garantihæftet). Når du kontakter eftersalgsservicen, skal du angive de koder, der er vist på produktets typeskilt.



## ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: ● Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbeln. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. ● Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. ● Brandfara: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor.

● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frångöras nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av

försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

- Säkerställ under installation att nätkabeln inte skadas - risk för brand eller elstötar. Använd inte apparaten utan skor eller med våta fötter. Aktivera apparaten först sedan installationen slutförts.
- Använd inte apparaten vid skador på nätkabeln eller stickkontakten, vid onormal funktion eller om apparaten skadats eller fallit.
- Om den medföljande kabeln är skadad måste den bytas ut mot en identisk från tillverkaren, av en behörig tekniker eller kvalificerad personal - risk för elstötar.
- Apparaten ska hanteras och installeras av två eller flera personer - risk för skada.
- Håll barn utom räckhåll för installationsområdet. Då installationen slutförts, ska emballaget (plast, polystyroidelar etc.) förvaras utom räckhåll för barn - risk för kvävning.
- Barn under 3 år ska hållas på avstånd från apparaten, barn mellan 3 och 8 år kan närma sig apparaten om strikt övervakade.
- Denna apparat är inte avsedd för professionell användning. Använd inte apparaten utomhus.

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

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

## INSTALLATION

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

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

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

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

Installation TOP: (Fig.1A-2A ); Installation FLUSH: (Fig.1B-2B )

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

## ELANSLUTNING

- Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet .
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

- **Warning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

- **Warning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

för att koppla hushållsapparaten med valfri enfasig anslutning måste denna kabel tas ur och bytas ut mot en annan kabel (medföljer ej) som har följande specifikationer : enfasig anslutning :kabel H05V2V2-F 3G4.

**POWER LIMITATION:** produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

**WINDOWS-KIT: Produkten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).** När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där KITET appliceras, är stängt. **Elanslutningen av KIT:et till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal. Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

**WARNING:** kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till produkten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV). Tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella

olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

## MONTERING

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● **Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:**

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbeln innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

Enkomponents tätningslim (S) ska endast användas i fall av installation av Flush och noga sättas som indikeras i Fig.1B.

För installation av packningen (P) var uppmärksam med att placera den korrekt som indikeras i figuren.

- installation av TOP: packningen (P) ska fästas på glasrutan Fig.2A.

- installation av FLUSH - packningen (P) ska fästas på möbeln. Fig.2B.

● **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitåligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

## ÖVRIG ANVÄNDBAR INFORMATION

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

# ANVÄNDNING

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLLEN

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

**Fördelar:** Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan. **Snabbare:** kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

### • Lämplig botten diameter

**VIKTIGT: om kokkärnen inte har korrekta diameterar aktiveras inte kokzonen.** För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

### • Kokkärl

Viktigt:

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen 

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

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metalkärl med emaljotten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

### • Befintliga kokkärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

### • Frånluftsversion:

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns). För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftsversion. Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller. Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära meter. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

### • Filtrande version:

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

Produkten levereras INTE med nödvändig utrustning för installation av den Filtrande versionen. FILTERKITTET måste köpas separat.

I kittet finner du en filtersats som håller kvar osen tack vare det aktiva kolet, samt instruktionerna för att montera kittet.

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

Obs. i denna konfigurationen är det tillrådligt att alltid utföra en öppning på möbels bas för att främja luftcirkulationen.

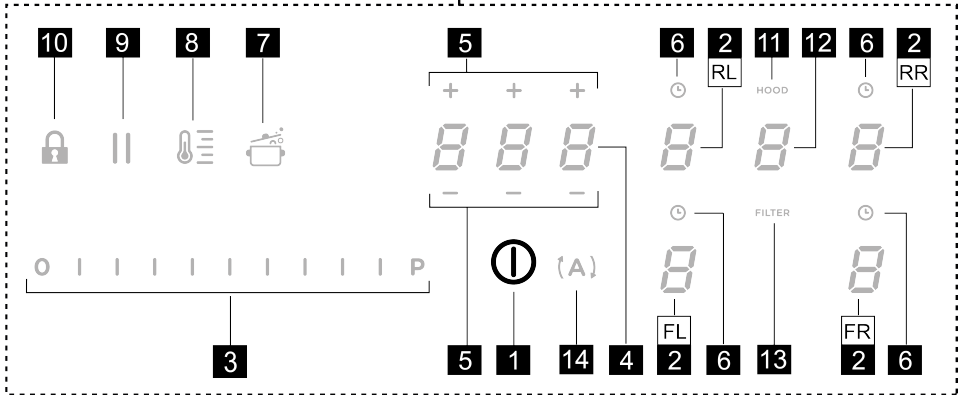
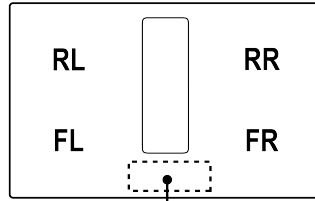
## ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

Utnyttja den resterande värmen på din elplatta genom att stänga av den några minuter innan kokningen är färdig. Kastrullens eller stekpannans botten ska helt täcka elplattan; användningen av en behållare med mindre botten medför slöseri av energin. Täck kastruller och stekpannor med lock som sitter tätt under kokningen, och använd inte mer vatten än nödvändigt. Att laga mat utan att sätta på locket medför en stor ökning av energiförbrukningen. Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.

# KOMMANDON

## KONTROLLPANEL



### T. Funktion

- |   |   |
|---|---|
| 1 | PÅ/AV för spishäll/frånluftsfläkt på spishäll   |
| 2 | Val av kokzoner/Display för kokzon  |
| 3 | Ökning/minskning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug<br>Visning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug |
| 4 | Aktivering av Timer "STAND ALONE" (FRISTÅENDE)<br>Display: Timer "STAND ALONE" (FRISTÅENDE)/Timer för kokzoner.   |
| 5 | Ökning/minskning av tid Timer "STAND ALONE" (FRISTÅENDE)/Timer kokzoner   |
| 6 | Aktivering Timer Kokzoner<br><br>Indikator aktiverad Timer Kokzoner   |
| 7 | Aktivering av Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning).   |

- |    |   |
|----|---|
| 8  | Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering) (Uppvärmningsfunktion)                |
| 9  | Paus  |
| 10 | Knapplös  |
| 11 | Indikator Aktiverad fläkt<br><br>Aktivering Indikator för Filtermättnad                                       |
| 12 | Val/Aktivering frånluftssug<br><br>Display Frånluftssug<br><br>Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter |
| 13 | Återställning av filtermättnad  |
| 14 | Aktivering automatisk funktion frånluftssug   |

## DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR


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

• **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

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


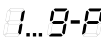






Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

**Varning!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display

visas symbolen  som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

## KOKKONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	
Effektnivå	
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

## HÄLLENS FUNKTIONER

• Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)

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


• Pot Detector (Kokkärlsdetektor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

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

• Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)


Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen .

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

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

• Påslagning

Tryck in (rör vid) kort  ON/OFF (1) spishäll/ fläkt:

symbolen  tänds; **Genom fortsatt tryck:** blir alla de tillgängliga funktionerna synliga ett ögonblick, varefter endast de huvudsakliga förblir aktiva; de övriga kan användas och aktiveras, därefter, under användningen av enheten.

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

Tryck igen för att stänga av

**Obs:** Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

• Val av kokzoner

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

• Power Level (Effektnivå)

Hällen är utrustad med 9 effektnivåer Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**


åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

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

• Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (över

nivån ) , vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

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

nivån ) och aktivera Power Booster (Effektbooster).

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet **Val/Display (2)** med symbolen .

• **Timer “STAND ALONE” (Fristående)**

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

Timern aktiveras genom att trycka in Zonen/Displayen (4). Använd symbolerna — + (5) för att ställa in Timerns varaktighet, som visas i Zonen/Displayen (4)

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

**Timern kan ställas in för max 1(h) och 59(min.)** I Zonen/Displayen (4) visas den kvarstående tiden, vid slutet av nedräkningen avges en ljudsignal.

**Obs:** När nedräkningen blir mindre än 10 min visas på timern en fast punkt efter det första numret.

Visat värde	Kvarstående tid
	1h och 35 min
	1min. och 35 sek.

Avstängning av Timern:

- välj Zon/Display (4)
- ställ in Timerns varaktighet på Noll 0.00, genom — + (5)

• **Timer Zone di Cottura**

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon. Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

**Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner**

• Rör vid (tryck in) fältet för Val/Display (2) (effektivt även annorlunda än noll)

- Tryck in (L) (6) för kokzonen
- Använd symbolerna — + (5) för att ställa in Timerns varaktighet, som visas i Zon/Display (4); under

inställningen är symbolen (L) (6) blinkande.

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

**Obs:** genom ett upprepat långt tryck på (L) (6), återställs Timern för kokzonen.

**Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner:**

Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd, på displayen (4) visas nedräkningen för den valda kokzonen vid det tillfället; om ingen kokzon har valts, visas vid tryck på Displayen (4) nedräkningen för STANDALONE (Fristående).

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

Avstängning av Timern:

• välj kokzon (2)

• ställ in varaktigheten för Timern till 0.00, genom — + (5).

**Läget för visning av nedräkningen är den samma som för Timer STAND-ALONE.**

• **Power Limitation (Effektbegränsning)**

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

**Obs :** inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan

att trycka in knappen (I) ON/OFF (på/av) (1), vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

• **Power Limitation (Effektbegränsning)**

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

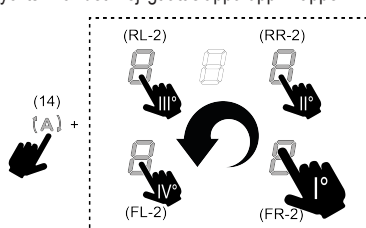
**Obs :** inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan

att trycka in knappen (I) ON/OFF (på/av) (1), vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

**För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):**

• tryck in (A) (som kommer att blinka endast de första 2 minuterna av produktens matning)

• genom att fortsätta att hålla (A) intryckt, tryck en åt gången, på alla fälten för Val/Display (2) för kokzonerna, moturs med start från den främre högra zonen (FR), vid varje tryck avges en kort ljudsignal, när alla Displayerna (2) tryckts in är det möjligt att släppa upp knappen:






Displayen (2) i den bakre vänstra zonen (RL) visar nu i

följd symbolerna och för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.

• välj Displayen (RL-2) bläddra sedan i Valfältet (3), tills


Displayen visar symbolerna  och .

På Displayen (FL-2) visas den aktuella inställningen med värdena i tabellen:

visat värde	Effekt (Kw)
	7,4 Kw (standardinställning)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

**Det går att ändra inställningen för Power Limitation (effektbegränsning) genom att:**

• trycka in Displayen (FL-2) och edan bläddra i **Valfältet (3)**, för att


ställa in en ny inställning. För att spara det utförda valet tryck på knappen  ON/OFF (1), i 2 sekunder; en utdragen ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen som gjorts.

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


#### • **Key Lock (Knapplås)**

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

**Aktivering:**

• tryck in  (10) Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Observera:** om någon som helst annan funktion trycks in när Key Lock (knapplås) är aktiverad så kommer


symbolen , att blinka, för att ange att funktionen används och eventuellt måste inaktiveras för att kunna verka på spishällen.


#### • **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna

funktionen är tillgänglig för effektnivåer från  till .

**Aktivering:**


• från den tända kokzonen, tryck in  (7), på Displayen

(2) visas en  blinkande omväxlande med den inställda effektnivån i kokzonen.

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

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



**Observera:** om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer

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

#### • **Paus**

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

**Aktivering:**

• tryck in  (9), symbolen  visas blinkande på displayen (2)

För att inaktivera funktionen:

• tryck in  (9) och **Valfältet (3)** tänds

• tryck in/bläddra i **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen.

**Obs:** inaktiveringen återställer spishällens tillstånd före pausen. Spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.


**Obs:** om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

**Obs:** Pause (Pausfunktionen) påverkar inte luftsug.


#### • **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion)**


Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Funktionen Temperature Manager (Temperaturhanterare) aktiveras


vid det första trycket på knappen  (8).

På displayen (2) för kokzonen som arbetar i Temperature Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen .


**Observera:** om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer

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

• Tryck på nytt in  (8) för att inaktivera och stänga av

tills nivån som visas på Displayen (2) när .

**Obs :** om flera zoner fungerar i Temperature Manager

(Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion), välj först önskad zon genom valfältet (2) ; Funktionen kan inaktivera även genom Valfältet (3), genom att föra Power Level (Effektnivån) till .

### • Bridge-zoner (parallellkoppling)

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

Det är möjligt att använda den främre kokzonen i kombination med den motsvarande på baksidan (för att kontrollera på vilka zoner denna funktion förutses, konsultera den illustrerade delen i denna manual).

#### För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda
- på Displayen (2) för den "bakre" kokzonen visas

symbolen 

- genom Valfältet (3) är det möjligt att ställa in Nivån (Effekt) för driften, som kommer att visas på Displayen (2) för den "främre" zonen

för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren

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

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • Sätta på frånluftssystemet:

- Slå på spishällen enligt kapitlet "påslagning" i "användning av spishällen";

### • Frånluftens hastighet (effekt):

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen.

Rör vid och låt fingrarna glida längs Valfältet (3): åt höger för att öka effektnivån och åt vänster för att minska effektnivån.

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

### • Power Booster (effektbooster)

Frånluftsfälten har två extra effektnivåer (utöver nivå 3)

**Power Booster 1:** tidsinställd för 15 min

**Power Booster 2:** tidsinställd för 5 min

Därefter går effekten tillbaka till föregående inställd nivå.

Vidrör eller snudda med fingrarna längs valfältet (3) (utöver nivå 3), och aktivera Power Booster 1, nivån visas i området för Val/Display (12) med nummer "4" som blinkar.

Vidrör eller snudda med fingrarna längs valfältet (3)

(utöver nivå 3), och aktivera Power Booster 2, nivån visas i området för Val/Display (12) med symbolen "




### • Automatisk funktion


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

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

#### För att aktivera denna funktion:

Tryck in  (14);

Upprepa proceduren för att inaktivera.

**Observera:** om under den automatiska funktionens från Valfältet (3) väljs hastigheter från 1 till 3, avbryts den automatiska funktionen; Om däremot Power Booster väljs, återupptas den automatiska funktionen så slutet av tidsinställningen, och under tiden fortsätter symbolen  att blinka.

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

### • Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Kol/keramiska luktfilter **FILTER (13)** tänds

Fettfilter **FILTER (13)** tänds och blinkar

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


### • Reset filtermättnad


Efter underhåll av filtern (fett och/eller kol/keramik) tryck länge på **FILTER (13)**; denna släcks och indikatorns räkning startar om.

### • Aktivering indikator filtermättnad

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.

#### För att aktivera den, gör så här:

- sätt på frånluftspanelet  ;
- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in Valfältet (12)
- tryck länge på **HOOD (11)** tills du i display (12) ser

bokstäverna  och




som blinkar växelvis.




= luktfilter av kol/keramik;  = fettfilter;

KOL/KERAMIK LUKTFILTER











- Tryck på Displayen (12) när den visar bokstaven 
- tryck in **FILTER (13)** fast ljus.
- tryck på nytt in **HOOD (FLÄKTKÅPA) (11)** för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för luftfilter i kol/keramik.

- tryck på nytt länge in **HOOD (FLÄKTKÅPA) (11)** för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfilter.

#### FETTFILTER

- Tryck på Displayen (12) när den visar bokstaven 
- tryck in **FILTER (13)** blinkande ljus.

#### EFFEKTABELL

Effektnivå	Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt	 Snabb uppvärmning	Hög snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
	 Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt	 Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
	 Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt	 Kokning – stuvning – stekning – griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
	 Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	 Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	 Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	 Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF	 Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

# UNDERHÅLL

**Varning!** Innan någon typ av rengörings- eller underhållsgrepp inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.



Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

## UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

### • Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

#### Viktigt:

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaset.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnrensning eller fläckborttagningsmedel.
- ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

### • D Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

### • E Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • Rengöring av frånluftsfläkt:

För rengöring använd ENDAST en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

### • A Underhåll av fettfiltret:

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort diskcykel. Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

### • B Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen. Produkten är försedd med ett set av luktfilter.

Mättnaden på luktfiltern uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltern rengörs. Luktfiltern kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtern på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

# AVFALLSHANTERING



Emballagets material kan återanvändas till 100 % och är markerat med symbolen för återanvändning. Utnyttja den resterande värmen på din elplatta genom att stänga av den några minuter innan kokningen är färdig. Kastrullens eller stekpannans botten ska helt täcka elplattan; användningen av en behållare med mindre botten medför slöseri av energin. Täck kastruller och stekpannor med lock som sitter tätt under kokningen, och använd inte mer vatten än nödvändigt. Att laga mat utan att sätta på locket medför en stor ökning av energiförbrukningen. Använd endast kastruller och stekpannor med plan botten.



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortscaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortscaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Förklaring om överensstämmelse:

Denna apparat uppfyller energimärkningskraven i Europeiska Kommissionens förordning (EU) N.65/2014 och Ekodesignkraven i Europeiska kommissionens förordning (EU) N.66/2014 i enlighet med de europeiska standarderna IEC 61591 och IEC 60704-2-13. Ekodesign för energirelaterade produkter och energiinformation (Ändring) (EU Exit) förordningar 2019, i enlighet med den europeiska standarden IEC 60350-1.

Information om apparatens lågeffektsläge i enlighet med förordning (EU) 2023/826 finns på följande länk: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

## FUNKTIONSFEL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Elektrisk ström når inte modulen; matningskabeln har inte anslutits korrekt eller är defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
<b>För alla andra felsignaler</b>	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

## TEKNISKA DATA

Höjd (cm)	Bredd (cm)	Djup (cm)
22,3	83	51,5

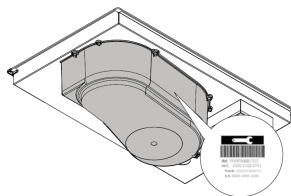


Komponenter som inte medföljer produkten

För att ladda ner säkerhetsinstruktionerna, användningsmanualen, det tekniska säkerhetsbladet och energidata:

Besök webbsidan **[docs. bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)**

Eller **kontakta kundtjänst** (på telefonnumret som återges på garantisedeln). När du kontaktar kundtjänst ska moderna på produktens serienummerplåt återges.



## GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: ● Produktet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres. ● Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. ● Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. ● Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet. ● Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje. ● Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt. ● Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. ● Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann. ● Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden. ● Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe. ● Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. ● Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: ● Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. ● Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med

tomme gryter og panner. • Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. • Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet. • Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. • Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. • Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. • Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk. • Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren. • For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. • Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. • Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer. • Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. • Manglende etterfølgelse av standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antenner. • Flamming er strengt forbudt. • Åpne flammer er skadelige for filterne og kan medføre antenner. Dette må derfor alltid unngås. • Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. • OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. • Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. • Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). • Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- Under installasjonen må man påse at ikke strømledningen blir skadet. Risiko for antenner eller elektriske støt. Ikke bruk apparatet med bare føtter eller hvis man er våt. Apparatet må kun aktiveres etter at installasjonen er ferdig.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpslet er skadet, hvis det oppdages uregelmessigheter, eller hvis apparatet er blitt skadet eller har falt på bakken.
- Hvis den medfølgende kablet er skadet, kan den byttes ut med en identisk kabel. Denne jobben må gjøres av en autorisert tekniker eller kvalifisert personell - risiko for elektriske støt.
- Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer - risiko for skade.
- Barn må holdes på avstand fra installasjonsstedet. Når installasjonen er fullført må man emballasje og pakkemateriale (plast, isopor osv.) må oppbevares på avstand fra barn - risiko for kvelning.
- Barn under 3 års alder må holdes på avstand fra apparatet. Barn mellom 3 og 8 år kan nærme seg apparatet, men kun hvis de holdes under oppsyn.
- Dette apparatet er ikke ment for profesjonell bruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

### **Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye.**

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

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

### **INSTALLASJON**

- Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.
- Produktet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

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

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

TOP-installasjon: ( Fig.1A-2A ); FLUSH-installasjon: ( Fig.1B-2B )

- **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

## ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Installasjon må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten.
- Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.
- Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm<sup>2</sup>.
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C.
- Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømnettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

- **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

- **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

For å koble til apparatet med alternativ enfasetilkobling må man fjerne kabelen og skifte den ut med en annen type kabel (medfølger ikke) som har følgende egenskaper: enfasetilkobling, kabel H05V2V2-F 3G4.

**POWER LIMITATION:** produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

**WINDOWS-MONTERINGSSETT** Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

**OBS! Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.**

## **MONTERING**

• **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• **Klargjøring av møbel for innebygging:**

• Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

• For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en luftrist.

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

Enkomponentlim (S) må kun brukes i forbindelse med Flush-installasjon, og man må være oppmerksom slik at det påføres som vist i Fig.1B.

Når pakningen (P) settes på må man være forsiktig slik at den posisjoneres korrekt som vist i figuren:

- TOP-installasjon: Pakningen (P) festes til glasset Fig.2A.

- FLUSH-installasjon - pakningen (P) festes til møbelet. Fig.2B.

• **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

# ANNEN NYTTIG INFORMASJON

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

## BRUK

### HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

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

**Fordeler:** Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

#### • Anbefalt diameter på grytebunn

**VIKTIG:** hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokese henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

#### • Beholdere som kan brukes under matlaging

Viktig:

Bruk kun kjeler som er merket med symbolet 

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

#### • Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

### HVORDAN BRUKE AVTREKKET

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med filtreringsfunksjon med intern resirkulering.

#### • Avtrekksversjon:

Damp og os trekkes ut via en serie med røkrøtter (må kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filterversjon:

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

Produktet leveres IKKE med det som behøves for installasjon av filtreringsversjon. Monteringssettet for filtreringsversjonen må kjøpes separat.

I monteringssettet er det inkludert et sett med filter som fanger opp lukt takket være aktivt karbon, samt bruksanvisning for montering av settet.

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

Merk: for-filtreringssettet anbefales det å alltid lage en åpning på kabinettbunnen for å lette luftresirkulering.

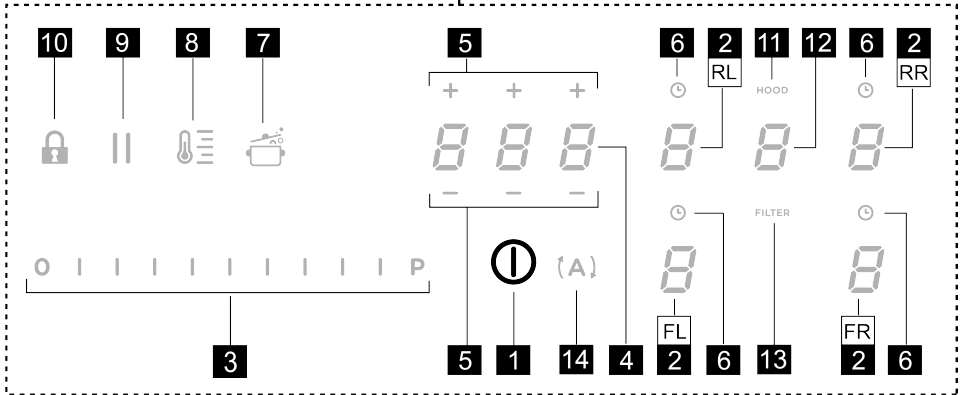
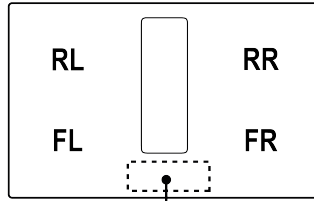
## **BRUKSANBEFALINGER**

Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luktfjernerer skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

Benytt restvarmen som finnes i stekepannen ved å slå av platen noen minutter før endt steking. Bunnen på kjelen eller stekepannen burde dekke hele platen. Hvis det brukes et kokekar med mindre bunn enn selve platen vil dette føre til energisvinn. Dekk til kjeler og stekepanner med tette lokk under tilberedningen, og ikke bruk mer vann enn nødvendig. Hvis man lager mat uten å sette på lokk vil dette øke energiforbruket betraktelig. Bruk utelukkende kjeler og panner med flat bunn.

# KOMMANDOER

## KONTROLLPANEL



### T. funksjon

- |   |   |
|---|---|
| 1 | ON/OFF på platetoppen / avtrekket   |
| 2 | Valg av kokesone / Display i kokesone   |
| 3 | Øke/ redusere effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket<br>Vise effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket |
| 4 | Aktivering av "STAND ALONE" Timer<br>Display: "STAND ALONE" Timer / Timer for kokesone.                         |
| 5 | Øke/ redusere "STAND ALONE" Timer-tid / Timer for kokesone  |
| 6 | Innkobling av Timer Kokesoner<br>Aktiv Indikator Timer Kokesoner  |
| 7 | Aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming).  |

- |    |  |
|----|--|
| 8  | Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)            |
| 9  | Pause  |
| 10 | Key Lock (Tastelås)  |
| 11 | Indikator for aktivt avtrekk<br>Aktivere indikator for filtermetning                                       |
| 12 | Valg/Innkobling av avtrekk<br>Display for Avtrekk<br>Display metning av Kull-/keramisk filter – Fettfilter |
| 13 | Nullstilling av Filtertiltetting   |
| 14 | Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk  |

## FØR MAN STARTER

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

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

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

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

**Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display

vises symbolet **H** for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

## DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (Kjeledetektor)	
Bridge Zone aktiv	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Pausefunksjon	
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	

## PLATETOPPENS EGENSKAPER

### • Safe Activation (sikker igangsetting)

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

### • Pot Detector (kjeledetektor)

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

### • Safety Shut Down (sikker apparatstopp)

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

### • Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuelt restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet **H**.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

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

### • Slå på

Trykk (berør) kort på **ON/OFF (1)** platetopp/avtrekk:

Symbolet tennes. **Fortsett å trykke:** Alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige noen øyeblikk, deretter vil kun hovedfunksjonene forbli aktive. De andre funksjonene kan brukes, og vil aktiveres etterhvert under den videre bruken av enheten.

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

Trykk igjen for å slå av

**Merknad:** Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

### • Valg av kokesoner

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

### • Power Level (effektnivå)

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer. Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

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

### • Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået **9**), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået **9**) og koble inn Power Booster (effektforsterker). Forsterkernivået angis i feltet for **Valg/Display (2)** med symbolet **P**.

### • "STAND ALONE" Timer

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

Timeren settes i gang ved å trykke på Sone/Display (4).  
 Bruk symbolene — + (5) for å stille inn varigheten til Timeren, som deretter vises i Sone/Display (4).

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

**Timeren kan stilles inn til maksimalt 1(t) og 59(min.)** I Sone/Display (4) vil det vises gjenværende tid og når nedtellingen er ferdig vil det høres et akustisk signal.

**Merknad:** Når nedtellingen er under 10 min vil Timeren vise et punktum etter det første nummeret.

Vist verdi	Gjenstående tid
	1t og 35 min
	1min. og 35 sek.

Howdan slå av Timer-funksjonen:

- velg Sone/Display (4)
- Still inn varigheten til Timeren 0.00, ved hjelp av — + (5)

### • Kokesone-Timer

Funksjonen Kokesone-Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

#### **Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner**

- Stryk over (trykk) området for Valg/Display (2) (effektnivå annet enn null)

- Trykk på (6) som er gjeldende for kokesonen
- Bruk symbolene — + (5) for å stille inn varigheten til Timeren, som deretter vises i Sone/Display (4). Underveis i innstillingen vil symbolet (6) blinke.

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

**Merknad:** Ved å trykke på nytt, lenge, på (6), vil Timeren til kokesonen nullstilles.

#### **Om ønskelig kan man gjenta operasjonen for flere kokesoner:**

Det kan stilles inn en annerledes Timer for hver kokesone. I displayet (4) vil nedtellingen av den kokesonen som er blitt valgt i det aktuelle øyeblikket vises. Dersom ingen sone er valgt kan man trykke på Display (4) for å vise nedtellingen for STANDALONE-timeren.

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

Howdan slå av Timer-funksjonen:

- velg kokesonen (2)
- Still inn varigheten til Timeren på 0.00, ved hjelp av — + (5).

**Måten nedtellingen vises på er identisk som for STANDALONE-timeren.**

### • Power Limitation (effektbegrenser)

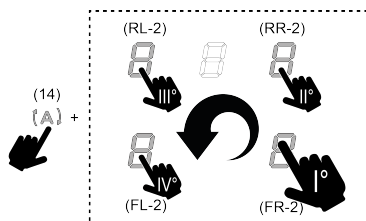
Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

**Merknad:** Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen,

uten å trykke på tasten (1) ON/OFF (1).

#### **For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :**

- Trykk på (A) (som vil blinke, men kun i de første 2 minuttene etter at produktet blir påslått)
- Fortsett å holde inne (A) og trykk på alle områdene Valg/Display (2) i kokesonene hver for seg mot klokkeretningen ved å starte fra sonen foran til høyre (FR). Hver gang man trykker vil det høres et kort signal, og når alle Display (2) er blitt trykket kan man slippe opp tasten:



På dette tidspunkt vil Display (2) i den bakre sonen til venstre (RL) vise en vekslende sekvens med symbolene 0 og 0 for å vise at innstillingen kan foretas.


- Velg displayet (RL-2) bla over Valglinjen (3), inntil symbolene 0 og 8 vises i displayet.

I Display (FL-2) vil det vises de aktuelle innstillingene med verdiene i tabellen:

vist verdi	Effekt (Kw)
	7,4 Kw (standardinnstilling)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

#### **For å gjøre endringer i Power Limitation (effektbegrenser):**

- Trykk på Display (FL-2) og bla til Valglinjen (3), for å foreta ny innstilling. For å lagre valget trykker man på

tasten  **ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal som bekrefter valget.


### • Key Lock (Tastelås)

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

#### **Aktivering:**

• Trykk på  (10) gjenta operasjonen for å deaktivere.

**Merknad:** Dersom hvilken som helst annen funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil



symbolet  blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gjøre inngrep på koketoppen.

### • Automatic Heat UP

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

 til .


#### **Aktivering:**

• Når kokesonen er på trykker man på  (7), i Display (2) vil det vises en blinkende  som vil veksle med effekten som er innstilt i kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up forblir aktiv med den nye temperaturinnstillingen.

Ved å senke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up vil deaktiveres.

**Merknad:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil

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


### • Pause

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

#### **Aktivering:**

• Trykk på  (9), symbolet  vil blinke i displayet (2)

For å deaktivere funksjonen:

• Trykk på  (9) for å tenne **Valglinjen (3)**

• Trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

**Merknad:** Deaktiveringen gjenoppretter forholdene til koketoppen for pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.


**Merknad:** Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.


**Merknad:** Pausefunksjonen har ingen innvirkning på avtrekket.


### • Temperature Manager (Warming Function) - (Temperaturkontroll oppvarmingsfunksjon)


Temperature Manager (temperaturkontroll) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte varmretter varme. Funksjonen Temperature Manager (temperaturkontroll) kobles inn ved første trykk

på tasten  (8).

På display (2) til sonen der man benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet  til syne.

**Merknad:** Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet  (8) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).

Trykk nok en gang på  (8) for å deaktivere og slå av, inntil nivået som vises i Display (2) bringes til .

**Merknad:** Hvis det er flere soner som arbeider i Temperature Manager (Warming Function) velger man først ønsket sone via **Valgsonen (2)**. Funksjonen kan også deaktiveres via **Valglinjen (3)**, ved å sette Power Level til .

### • Bridge-Zones

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

Det er mulig å bruk kokesonen i front samtidig med den bakre (for å kontrollere hvilke soner som kan bruke denne funksjonen henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

#### **For å aktivere Bridge-funksjonen:**

• **Velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke**

• I Displayet (2) til den "bakre" kokesonen vises symbolet



• Via **Valglinjen (3)** er det mulig å stille inn Nivået (Effektnivået) som deretter vil vises i Display (2) i den

fremre sonen

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

**Merknad:** Hvis Platesone-Timer er aktiv sammen med Bridge-funksjonen, vil begge platesonene slå seg av automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkel kombinert platesone.

## BRUKE AVTREKKET

### • Slå på avtrekksfunksjonen:

• Slå på platetoppen som vist i kapittel "Slå på" i "Hvordan bruke platetoppen".

### • Hastigheten (effekten) i avtrekket:

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (effekt).

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**: mot høyre for å øke effektnivå, mot venstre for å redusere effektnivå.

**Merknad:** Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (12)

### • Power Booster (forsterkernivå)

Avtrekket er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (over nivå 3)

**Power Booster (effektforsterker) 1:** tidsinnstilt i 15 minutter

**Power Booster (effektforsterker) 2:** tidsinnstilt i 5 minutter

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

Stryk over og la fingrene gå langs valglinjen (3) (forbi nivået 3), og koble inn Power Booster (effektforsterker) 1. Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (12) med nummeret "4" blinkende.

Stryk over og la fingrene gli langs valglinjen (3) (forbi nivået 3), og koble inn Power Booster (effektforsterker) 2. Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (12) med symbolet "



### • Automatisk maskinfunksjon

Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekennivået som til enhver tid brukes i kokesonen. Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

**For å aktivere denne funksjonen:**

Trykk på (A) (14).

Gjenta operasjonen for å deaktivere.

**Merknad:** Hvis man i automatisk funksjon fra **Valglinjen (3)** velger en av hastighetene 1 til 3, vil den automatiske funksjonen avbrytes. Hvis man heller velger Power Boster, vil den automatiske funksjonen gjenopptas fra slutten av

tidsinnstillingen, samtidig vil symbolet (A) blinke.

**Merknad:** Hvis platetoppen slås av mens Automatisk funksjon er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

### • Indikator for filtermetning

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Kull/keramisk **LUKTFILTER (13)** tennes

Fettfilter **FILTER (13)** tennes og blinker

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


### • Tilbakestilling av filtermetning


Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller kull/keramikk), trykker man lenge på **FILTER (13)**. Denne slukkes og starter tellingen til indikatorene på nytt.

### • Aktivere indikator for filtermetning

**Merknad:** Denne er normalt deaktivert.

**For å aktivere den, gjør man som følger:**


• Slå på benkeventilatoren ;  
• Med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på Valgområdet (12)

• Hold inne **HOOD (11)** inntil bokstavene  og


 Blinker vekselvis i displayet (12).

 = Luftfilter kull/keramisk  = fettfilter

LUKTFILTRE KULL/KERAMISK

• Trykk i Display (12) i det øyeblikket bokstaven  vises  
• Trykk på **FILTER (13)** lampe tent.  
• Trykk enda en gang lenge på **HOOD (11)** for å aktivere luftfilterindikator kull/keramikk.

FETTILTRE

• Trykk i Display (12) i det øyeblikket bokstaven  vises  
• Trykk på **FILTER (13)** lampe blinker.  
• Trykk enda en gang lenge på **HOOD (11)** for å aktivere fettfilterindikator.

## EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå	Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere.
	Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, fritersteke dypfrysede produkter, koke hurtig
Høy effekt	Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidsteking, vispe pasta
	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidsteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

## VEDLIKEHOLD

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



For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

### VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

#### • Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

#### Viktig:

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.
- IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

#### • Rengjøring av væskebeholder :

Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder.

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

### ✂E Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

### VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

#### • Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man UTELUKKENDE bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel.

IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Ikke bruk slipende produkter. IKKE BRUK SPRIT!

### ✂A Vedlikehold av fettfilter:

#### Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus. Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

### ✂B Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):

#### Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luftfilter.

Filterne mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filterne. Luftfilterne kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

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

## KASSERING

Emballasjemateriell er 100% resirkulerbart og merket med gjenvinningsymbol



Benytt restvarmen som finnes i stekepannen ved å slå av platen noen minutter før endt steking. Bunnen på kjelen eller stekepannen burde dekke hele platen. Hvis det brukes et kokekar med mindre bunn enn selve platen vil dette føre til energivinn. Dekk til kjeler og stekepanner med tette lokk under tilberedningen, og ikke bruk mer vann enn nødvendig. Hvis man lager mat uten å sette på lokk vil dette øke energiforbruket betraktelig. Bruk utelukkende kjeler og panner med flat bunn.



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:




• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233. • Ytelse: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301. EN 60350-2. • EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

Samsvarserklæring:

Apparatet overholder kravene til energimerking som fremgår av kommisjonsforordning (EU) nr. 65/2014 og kravene til økodesign som fremgår av kommisjonsforordning (EU) Nr. 66/2014 i samsvar med europeisk standard NEK EN IEC 61591 og NEK EN IEC 60704-2-13. Økodesign for energirelaterte produkter og energiinformasjon (lovtillegg) (EU Exit) forordning 2019 i samsvar med europeisk standard NEK EN IEC 60350-1.

Informasjon knyttet til modus med lav effekt for apparatet i henhold til Forskrift (EU) 2023/826 vil du finne på lenken nedenfor: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

# UREGELMESSIG FUNKSJON

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke blitt korrekt tilkoblet, eller den er defekt.	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
<b>For alle andre feilsignaler</b>	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

## TEKNISKE DATA

Høyde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
22,3	83	51,5

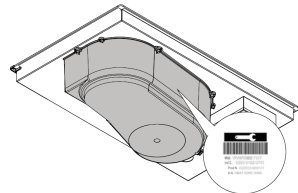


Komponenter medfølger ikke produktet

For å laste ned sikkerhetsinstruksjoner, bruksanvisning, teknisk datablad og energidata:

Besøk nettsiden [docs. bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

Eller **kontakt Kundeservice** (på telefonnummer som er gjengitt i garantiheftet). Når man kontakter Kundeservice må man oppgi kodene som er gjengitt på produktets merkeskilt.



## YLEINEN TURVALLISUUS

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: ● Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. ● Älä koske tuotteen lämpövuoksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. ● Jos pinta on haljennut, sammuta tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ● Rasvassa tai öljyssä kypsäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. ● Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan. ● **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. ● Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. ● Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

**Tärkeää:** ● Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitöt tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä

keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. ● Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkasineillä. ● Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihtoa/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

• Varmista asennuksen aikana, että virtajohto ei vaurioidu, muuten vaarana on tulipalon tai sähköiskun vaara. Älä käytä laitetta paljain jaloin tai märkinä. Laita laite päälle vasta kun asennus on saatettu päätökseen. • Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, jos toiminnassa on häiriöitä tai jos laite on vaurioitunut tai pudonnut. • Jos mukana toimitettu johto on vaurioitunut, se tulee vaihtaa samanlaiseen valmistajan toimittamaan johtoon. Vaihdon saa suorittaa pätevä teknikko tai pätevä henkilökunta, joka tuntee sähköiskujen riskin. • Laitteen käsittelyyn ja asennukseen tarvitaan kahta tai useampaa henkilöä - tapaturman vaara. • Pidä lapset kaukana asennusalueelta. Kun asennus on tehty, pakkausta (muovi, polystyreeniosat jne.) tulee säilyttää lasten ulottumattomissa, sillä olemassa on tukehtumisen vaara. • Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta. 3–8-vuotiaat lapset saavat mennä laitteen lähelle vain, jos heitä valvotaan tarkoin. • Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattilaiskäyttöön. Älä käytä laitetta ulkona.

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

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

## **ASENNUS**

- Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.
- Tuote on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa. Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

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

TASOASENNUS: ( Kuva1A-2A ); UPPOASENNUS: ( Kuva1B-2B )

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

## SÄHKÖKYTKENTÄ

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohton on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohton tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm<sup>2</sup> tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm<sup>2</sup>. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

● **Varoitus!** Liitäntäjohton saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Kodinkoneen liittämiseksi valinnaiseen yksivaiheiliitäntään läsnä oleva johto tulee poistaa ja vaihtaa toisen tyyppiseen johtoon (ei kuulu toimitukseen), joka vastaa seuraavia spesifikaatioita: yksivaiheiliitäntä: johto H05V2V2-F 3G4.

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

**WINDOWS-SARJA: Tuotteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).** Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni. **Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

**VAROITUS:** tuotteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV). Tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä

## sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

### KOKOONPANO

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

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

Yksikomponenttista tiivistävää liima-ainetta (S) tulee käyttää vain uppoasennuksessa, ja se tulee laittaa noudattamalla ohjeita kuvasta 1B.

Ole tarkkana tiivisteiden (P) asennuksessa, että asetat sen oikeaoppisesti kuten näytetty kuvassa:

- TASSOASENNUS: tiiviste (P) tulee kiinnittää lasiin, kuva 2A.

- UPPOASENNUS - tiiviste (P) on kiinnitettävä kalusteeseen. Kuva 2B.

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä, akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

### MUITA HYÖDYLLISIÄ TIETOJA

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

### KÄYTTÖ

#### KEITTOTASON KÄYTTÖ

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

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

lämmönhukkaa.

- **Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat**

**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

- **Keittoastiat**

**Tärkeää:**

**Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli** 

keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

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

- **Entisten kattiloiden tarkistaminen**

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

## IMURIN KÄYTTÖ

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos, tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.

-  **Imevä malli:**

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

-  **Suodattava malli:**

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

Tuotteen mukana EI toimiteta tarvikkeita suodattavan mallin asennukseen. SUODATUSARJA tulee ostaa erikseen.

Sarja sisältää suodattimia, jotka pidättävät hajut aktiivihilten ansiosta, sekä ohjeet sarjan asennukseen.

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

Huom.: -suodattinsarjaa varten on suositeltavaa tehdä aina aukko kaapin pohjalle ilmanvaihdon helpottamiseksi.

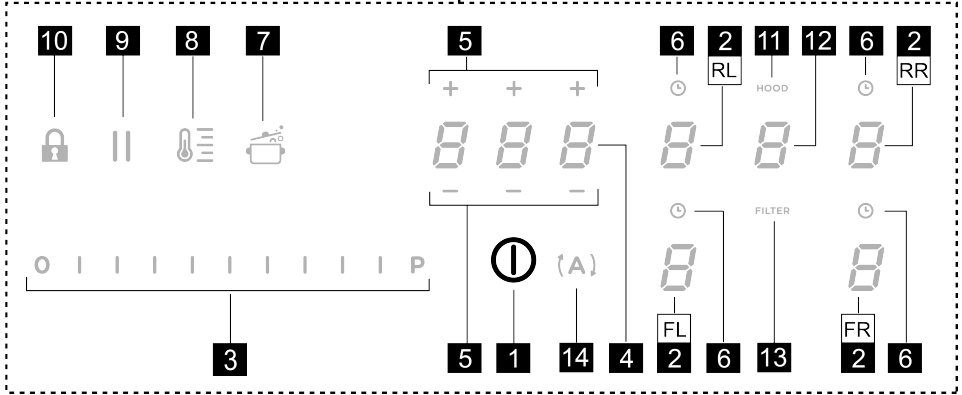
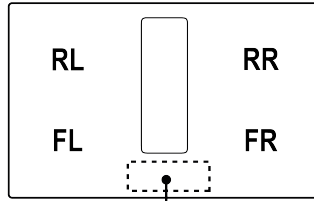
## EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdistu se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Hyödynnä sähköleden jäännöslämpö sammuttamalla liesi muutama minuutti ennen keittämisen lopettamista. Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää sähkölevy kokonaan: jos käytetään astiaa, jonka pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan. Peitä kattilat ja paistinpannut tiiviillä kansilla keittämisen aikana: älä käytä enempää vettä kuin mitä tarvitaan. Jos keitetään ilman kantta, energiankulutus kasvaa suuresti. Käytä ainoastaan pohjastaan tasaisia kattiloita ja paistinpannuja.

# OHJAUKSET

## OHJAUSPANEELI



### T. Toiminto

- 1 Keittotason/imurin ON/OFF -näppäin
- 2 Keittoalueiden valinta / keittoalueen näyttö
- 3 Imunopeuden (tehon) ja keittotehon lisäys/vähennys
- Imunopeuden (tehon) ja keittotehon näyttö
- 4 "STAND ALONE" -timerin aktivointi
- Näyttö: "STAND ALONE" -timer / keittoalueiden ajastin.
- 5 "STAND ALONE" -timerin / keittoalueiden Timerin ajan lisäys/vähennys
- 6 Keittoalueiden Timerin aktivointi
- Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin
- 7 Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi.

- 8 Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto) -toiminnon käyttöönotto
- 9 Tauko
- 10 Key Lock (näppäinten lukitus)
- 11 Aktiivisen imurin ilmaisin
- Suodatinten kyllästykseen ilmaisimen aktivointi
- 12 Imurin valinta/aktivointi
- Imurin näyttö
- Hiili-/keraamisen suodatinten - rasvasuodatinten kyllästymisen näyttö
- 13 Suodatinten kyllästymisen nollaus
- 14 Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

## HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

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

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

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

**Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole

vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

## KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	P
Bridge Zone -toiminto päällä	A
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	0
Taukotoiminto	11
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

## KEITTOTASON OMINAISUUDET

### • Safe Activation (turvallinen aktivointi)

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

### • Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

### • Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

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

### • Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)


Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljellä jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin "H" avulla.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ

**Huomio:** Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue

### • Käynnisty

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  ON/OFF

(1) -näppäintä: symboli  syttyy. **Kun painamista jatketaan:** kaikki saatavilla olevat toiminnot näkyvät hetken ajan, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat, myöhemmin laitteen käytön aikana.

**TÄRKEÄÄ:** Kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen sammuttamiseksi

**Huomio:** Tämä toiminto on ensisijainen.

### • Keittoalueiden valinta

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

### • Power Level (tehotaso)


Tasossa on 9 tehotasoa. Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**



oikealle tehotason lisäämiseksi;

vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään **valinnan/näytön(2)** alueella

### • Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason  lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

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

### • "STAND ALONE" -ajastin

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

Timer aktivoidaan painamalla aluetta/näyttöä (4). Käytä symboleita — + (5) asettaaksesi Timerin keston, joka näkyy alueella/näytössä (4).

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

**Ajastimen maksimiasetus on 1 (h) ja 59 (min.)** Alueella/näytössä (4) näkyy jäljellä oleva aika ja lähtölaskennan jälkeen annetaan äänimerkki.

**Huomio**: Kun lähtölaskenta on alle 10 min, ajastimessa näkyy piste ensimmäisen numeron jälkeen.

Näkyvä arvo	Jäljellä oleva aika
	1 h ja 35 min
	1 min ja 35 s.

Ajastimen sammutus:

- valitse alue/näyttö (4)
- aseta Timerin kesto nolnaan 0.00 seuraavasta: — + (5)

#### • Keittoalueiden ajastin

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

#### Keittoalueiden ajastintoiminnon aktivointi

- Kosketa (paina) Valinnan/näytön (2) aluetta (tehotaso muu kuin nolla)

- Paina kohtaa (L) (6), joka liittyy keittoalueeseen
- Käytä symboleita — + (5) asettaaksesi ajastimen keston, joka näkyy alueella/näytössä (4); symboli (L) (6) vilkkuu asetuksen aikana.

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

**Huomio** : kun pidät jälleen pitkään painettuna kohtaa (L) (6), keittoalueen ajastin nollataan.

**Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla:**

Jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri Timer; näyttöön (4) ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Kun painetaan näyttöä (4), näkyviin tulee STAND-ALONE -timerin lähtölaskenta.

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

Ajastimen sammutus:

- valitse keittoalue (2)
- aseta Timerin kesto kohtaan 0.00 seuraavasta: — + (5).

Lähtölaskennan näyttötapa on sama kuin STAND-ALONE -timerin.

#### • Power Limitation (tehon vähennys)

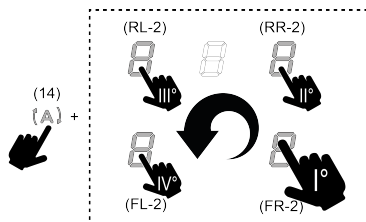
Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

**Huomio** : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä

ilman, että näppäintä (I) ON/OFF (1) painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

#### Power Limitation asettamiseksi:

- paina (A) (joka vilkkuu vain ensimmäisten 2 minuutin ajan tuotteen virtaan kytkemisestä)
- pidä yhä painettuna kohtaa (A) ja paina sitten yksi kerrallaan kaikkia keittoalueen valinnan/näytön (2) alueita vastapäivään alkaen etuosan oikealta alueelta (FR), jokaisen painalluksen myötä kuuluu lyhyt äänimerkki. Kun kaikkia näyttöjä (2) on painettu, voidaan vapauttaa näppäin:



nyt näyttö (2) vasemalla taka-alueella (RL) näyttää

vuorotellen symbolit ja osoittaen näin, että asetus on mahdollinen.

- valitse näyttö (RL-2) ja selaa sitten valintapalkkia (3),


kunnes näytöissä näkyvät symbolit ja ;

Näytössä (FL-2) näkyy vallitseva asetus seuraavin taulukkoarvoin:

näkyvä arvo	Teho (Kw)
	7,4 Kw (oletusasetus)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

#### Power Limitationin asetuksen vaihto:

- paina näyttöä (FL-2) ja selaa sitten Valintapalkkia (3) uuden asetuksen tekemiseksi. Tallenna valinta pitämällä


näppäintä  **ON/OFF (1)** painettuna 2 sekunnin ajan. Nyt kuuluu pitkä äänimerkki, joka vahvistaa asetuksen tapahtuneen.

#### • **Key Lock (näppäinten lukitus)**


Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**



• paina  (10) Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

**Huomio :** jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli  vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

#### • **Automatic Heat UP** (automaattinen kuumennus)


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

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

• kun keittoalue on päällä, paina  (7), jolloin näytössä (2) näkyy vilkkuvana , joka vaihtelee keittoalueelle asetetun tehon kanssa.

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään, Automatic Heat UP -toiminto pysyy päällä uudella lämpötila-asetuksella.



Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään, Automatic Heat UP -toiminto kytkeytyy pois päältä.

**Huomio :** Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli  (7) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2).


#### • **Tauko**

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

#### **Toiminnon kytkeminen päälle:**

• paina  (9), jolloin näkyviin tulee symboli  vilkkuvana näyttöön (2)

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

• paina  (9), jolloin **valintapalkki (3)** syttyy

• paina/selaa **valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois

päältä.

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

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

**Huomio :** Taukotoiminto ei vaikuta imuun.

#### **Temperature Manager (Warming Function)**

(lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto)


Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä



 (8).


Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa,

näyttöön (2) ilmestyy symboli .

**Huomio :** Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

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

Paina uudelleen  (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy näytössä (2) arvona .

**Huomio :** Jos on monta aluetta, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) tilassa, valitse ensin haluamasi alue valinta-alueelta (2). Toiminto voidaan kytkeä pois päältä myös **Valintapalkista (3)** tuomalla tehotason arvon .


#### • **Bridge Zones (Bridge-alueet)**

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

Voit käyttää yhdessä etukeittoaluetta vastaavan taka-alueen kanssa (tarkista tämän oppaan kuvista, millä alueilla tämä toiminto on käytettävissä).

#### **Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:**

• valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

• näytössä (2) takakeittoalueen kohdalla näkyy symboli .

• voit asettaa käytön (teho-)tason **valintapalkista (3):** se näytetään myös etualueen näytössä (2)

Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että

toistaa aktivoitointi toiminnon

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

## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

### • Imevän järjestelmän käynnistys:

• Laita taso päälle noudattamalla "käynnistys"-kappaleen ohjeita "keittotason käyttö" -kohdasta.

### • Imunopeus (-teho):

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa).

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

**Huomio:** Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

### • Power Booster (tehon lisäys)

Imurissa on 2 imun nopeustasoa (yli tason 3)

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

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

minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla Valintapalkkia (3) (yli tason 3) ja aktivoi Power Booster 1. Taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) numerolla "4", joka vilkkuu.

Kosketa ja liu'uta sormilla Valintapalkkia (3) (yli tason 3) a aktivoi Power Booster 2: taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) symbolilla "



### • Automaattinen toiminta

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

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

**Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:**

Paina (A) (14);

Toista toimenpide kytkääksesi toiminnon pois päältä.

**Huomio:** jos automaattisen toiminnan aikana valitaan **valintapalkista (3)** nopeudet välillä 1 ja 3, automaattinen toiminta keskeytyy. Jos sen sijaan valitaan Power Booster, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen ja symboli (A) jatkaa vilkkumista.

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

### • Suodattimien kyllästymisen osoitin

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Hiili/keramiikkahajusuodattimet: **FILTER (13)** sytty ja vilkkuu

Rasvasuodattimet: **FILTER (13)** sytty ja vilkkuu

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

### • Suodatinten kyllästymisen nollaus

Kun olet huoltanut (rasva- ja/tai hiili-/keramiikka)suodattimet, paina pitkään kohtaa **FILTER (13)**; tämä sammuu ja käynnistää osoittimen laskennan.

### • Suodattimien kyllästymisen osoittimen aktivointi

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

**Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:**

- laita imutaso päälle ;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina valinta-alueita (12)
- paina pitkään kohtaa **HOOD (11)**, kunnes Näytössä (12)


näkyvät kirjaimet  ja




, jotka vilkkuvat vuorotellen.

 = hiili-/keramiikkahajusuodattimet;  = rasvasuodatin;

## HIILI-/KERAMIKKAHAJUSUODATTIMET

- paina näyttöä (12), kun näkyviin tulee kirjain 
- paina kohtaa **FILTER (13)**, joka palaa yhtäjaksoisesti.
- paina uudelleen pitkään kohtaa **HOOD (11)** vahvistaaksesi keramiikka-/hiili-/hajusuodatinten osoittimen aktivoinnin.

## RASVASUODATIN

- paina näyttöä (12), kun näkyviin tulee kirjain 
- paina kohtaa **FILTER (13)**: valo vilkkuu.
- paina uudelleen pitkään kohtaa **HOOD (11)** vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin.

## TEHOTAUUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimiteho		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen - keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentyminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentyminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

## HUOLTO

**Varoitus!** Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittoalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvässä.



Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

### KEITTOTASON HUOLTO


#### • Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

#### Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrainpoistoaineita.
- ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

-  **Nesteiden keräysastian puhdistus :**

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

### • **XE Metalliritilän puhdistus:**

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

## IMURIN HUOLTO

### • Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä YKSINOMAAN neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

### • **XA Rasvasuodattimen huolto:**

**Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.**

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

### • **XB Aktiivihiilisuoattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):**

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**

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

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

## HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali on 100-prosenttisesti kierrätettävä, ja siinä on kierrätysymboli

Hyödynnä sähkölieden jäännöslämpö sammuttamalla liesi muutama minuutti ennen keittämisen lopettamista. Kattilan tai paistinpannun pohjan tulee peittää sähkölevy kokonaan: jos käytetään astiaa, jonka pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan. Peitä kattilat ja paistinpannut tiiviillä kansilla keittämisen aikana: älä käytä enempää vettä kuin mitä tarvitaan. Jos keitetään ilman kantta, energiankulutus kasvaa suuresti. Käytä ainoastaan pohjastaan tasaisia kattiloita ja paistinpannuja.



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus:

Tämä laite täyttää Euroopan komission asetuksen (EU) N. 65/2014 energiamerkintävaatimukset ja Euroopan komission asetuksen (EU) N. 66/2014 ekologista suunnittelua koskevat vaatimukset eurooppalaisten standardien IEC 61591 ja IEC 60704-2-13 mukaisesti. Energiaan liittyvien tuotteiden ekosuunnittelua ja energiatietoja koskevat määräykset (muutos) (EU:sta poistuminen) 2019 eurooppalaisen standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

## TOIMINTAHÄIRIÖT

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
	Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule sähkövirtaa: virtajohtoa ei ole liitetty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
<b>Kaikkia muita virheilmoituksia varten</b>	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

## TEKNISET TIEDOT

Korkeus (cm)	Leveys (cm)	Syvyys (cm)
22,3	83	51,5



Osat, joita ei toimiteta tuotteen mukana

**Turvallisuustietojen, käyttöoppaan, teknisten tietojen ja energiatietojen lataus:**

Käy sivulla [docs. bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

Voit myös **ottaa yhteyttä tukipalveluun** (puhelinnumero on annettu takuulehtisessä). Kun otat yhteyttä tukipalveluun, anna tuotteen sarjanumerokilvessä olevat koodit.

