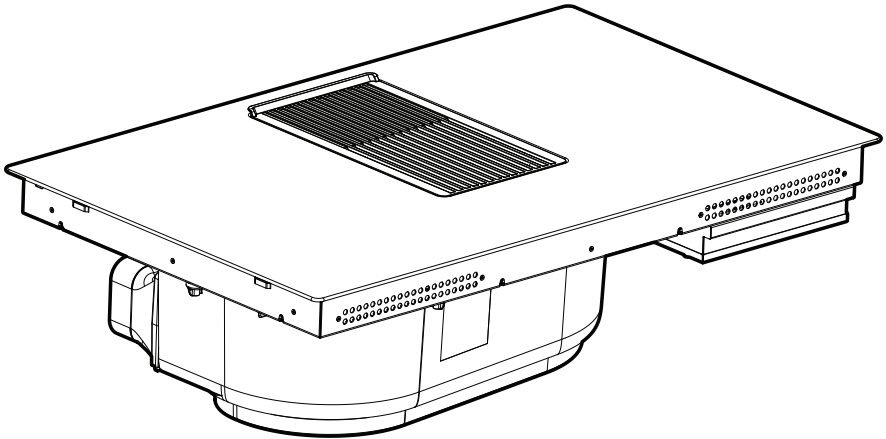
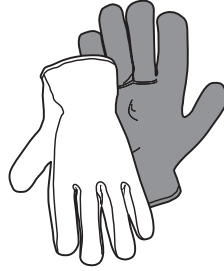
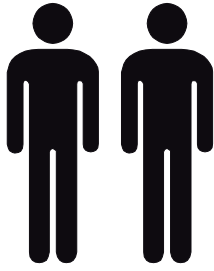
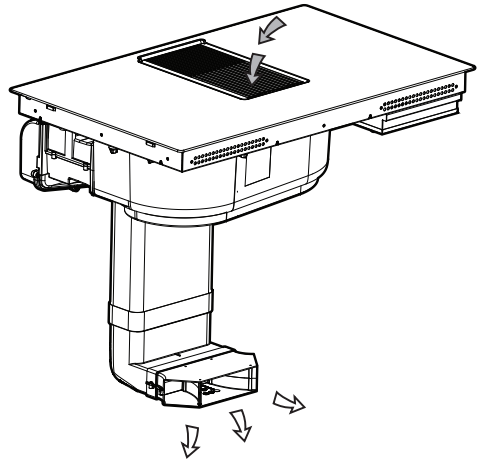
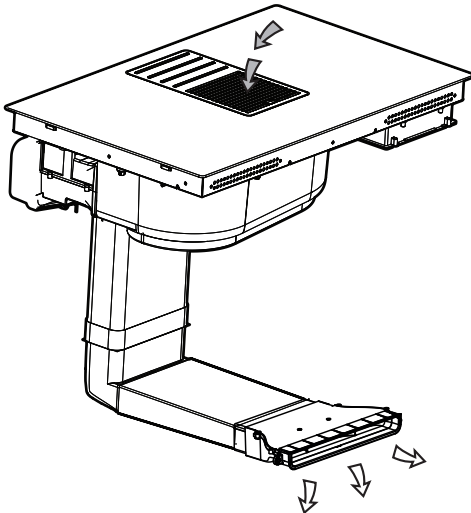
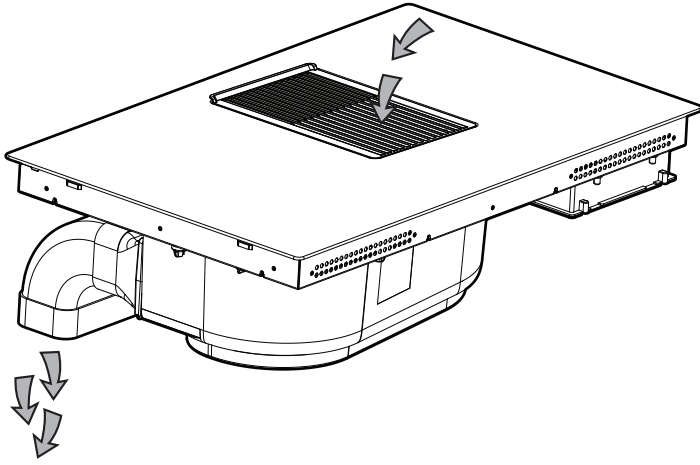
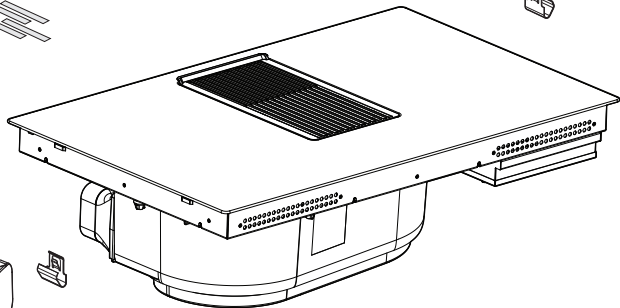
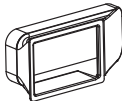
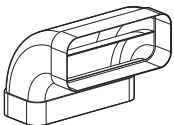
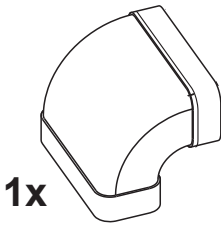
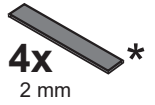
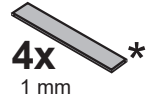
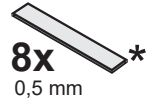
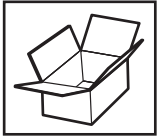


DA Brugsanvisning
SV Bruksanvisning
NO Brugsanvisning
FI Käyttöohje

 ***Bauknecht***





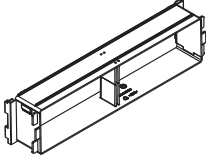




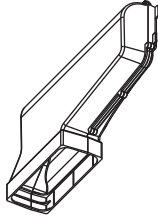
KIT 1



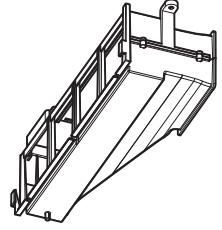
2x



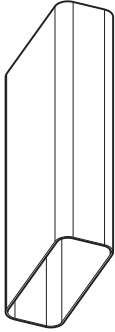
1x



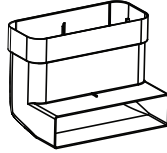
1x



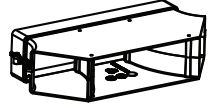
1x



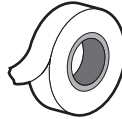
1x



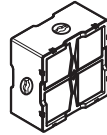
1x



1x



3x



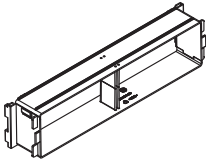
2x
3,5x9,5mm



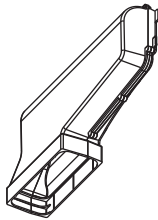
KIT 2



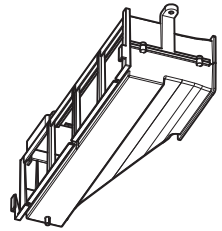
2x



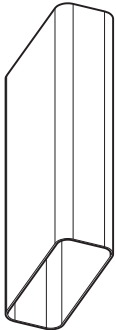
1x



1x



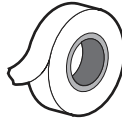
1x



1x



1x



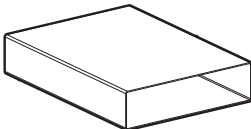
3x



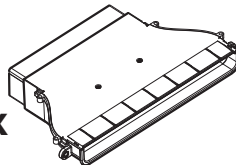
2x
3,5x9,5mm



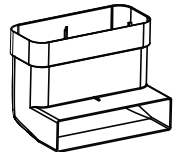
1x



1x



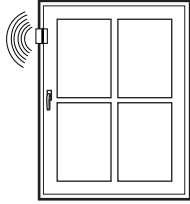
1x



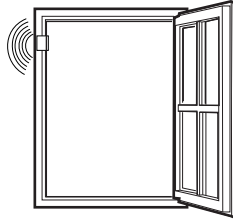


KIT WINDOW

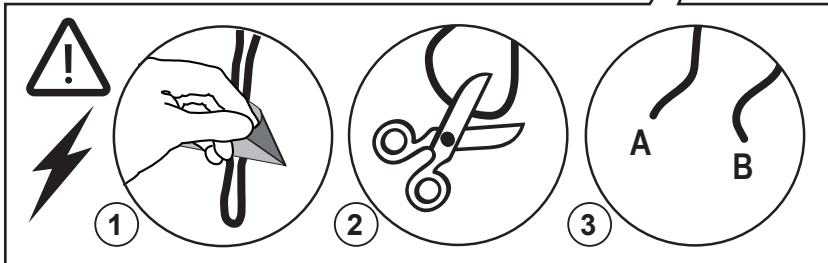
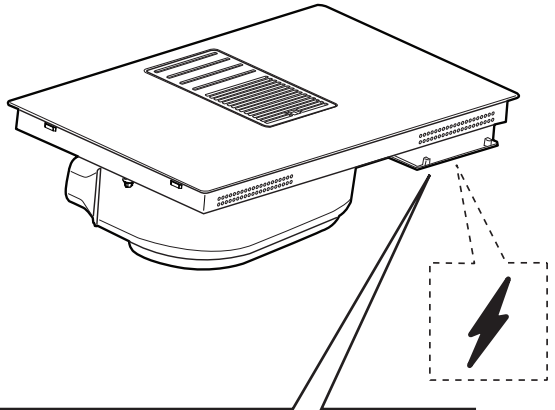
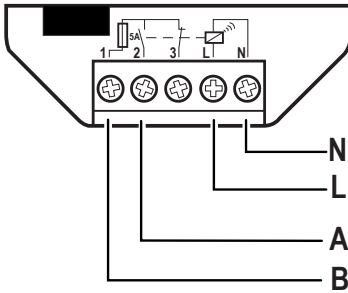
OFF

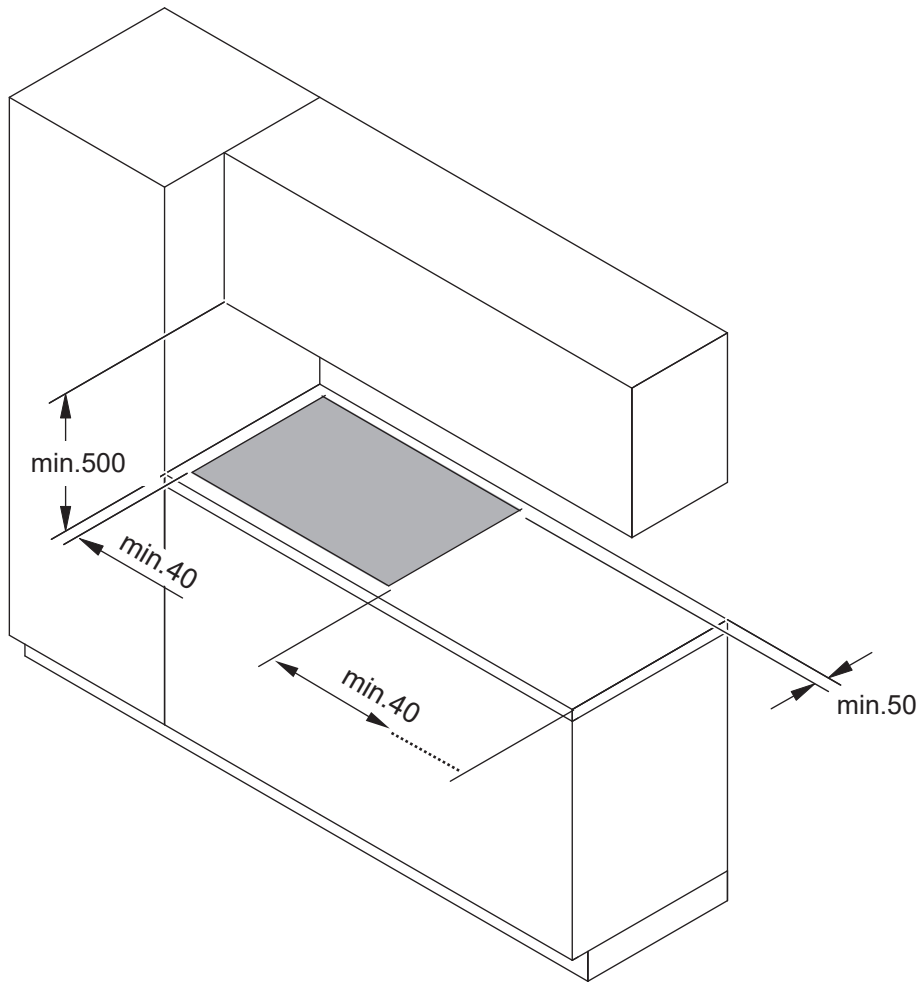
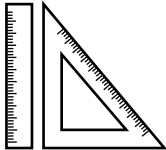


ON

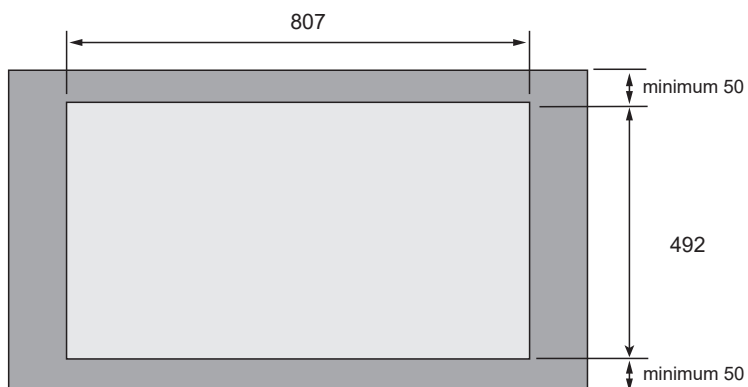
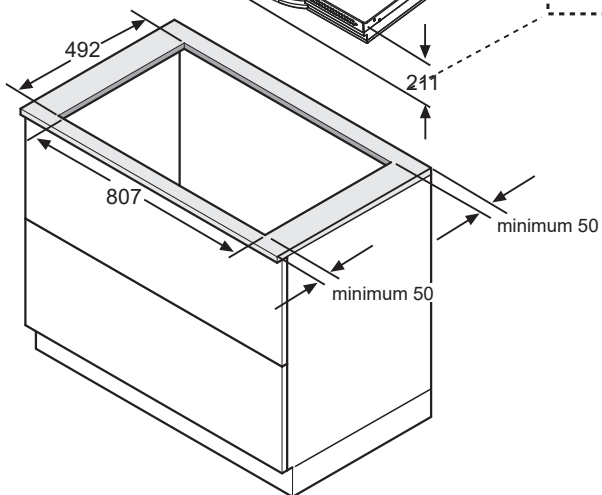
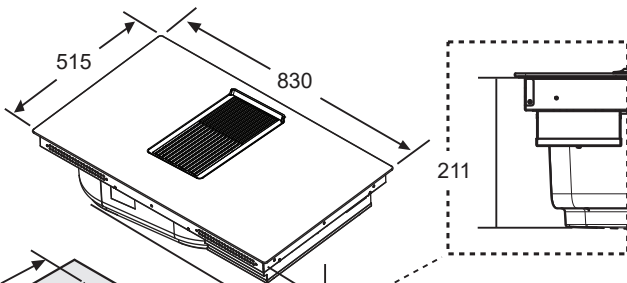
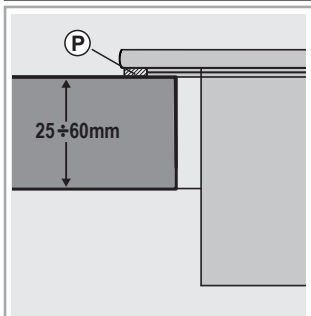


KIT WINDOW



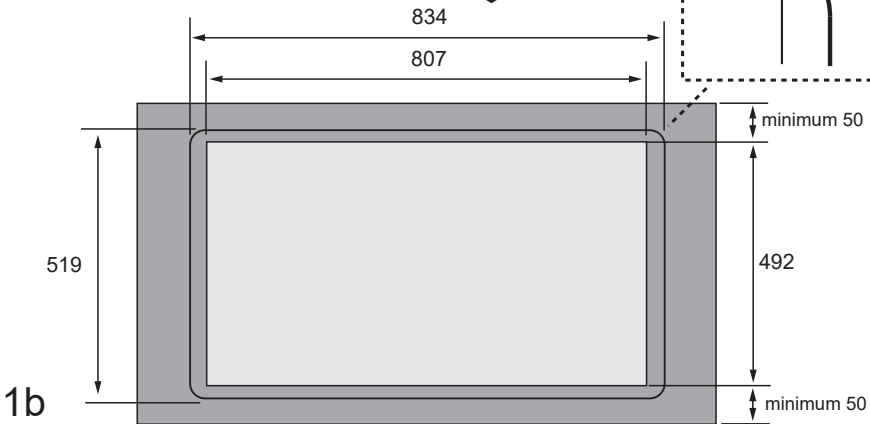
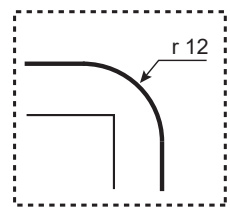
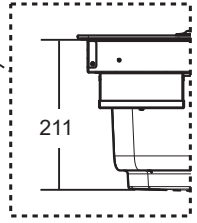
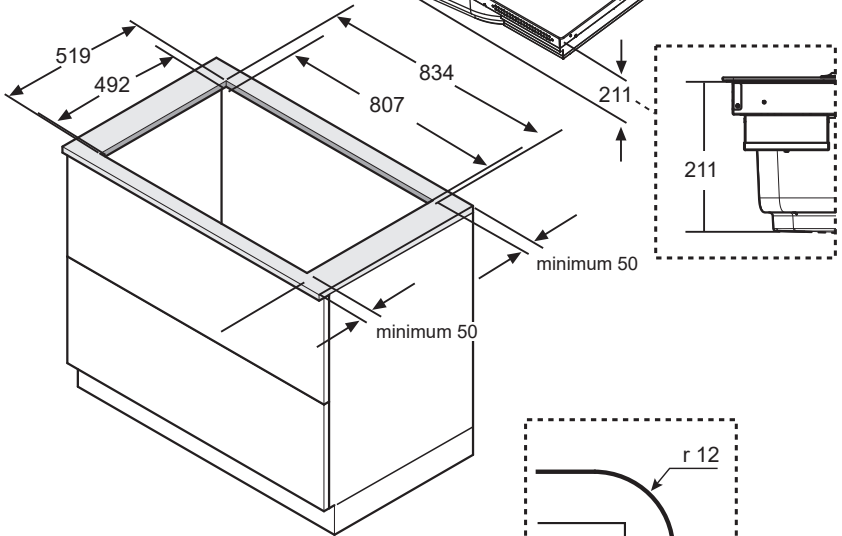
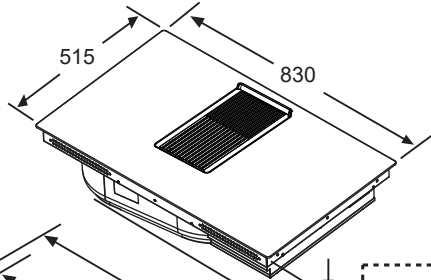
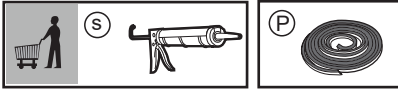
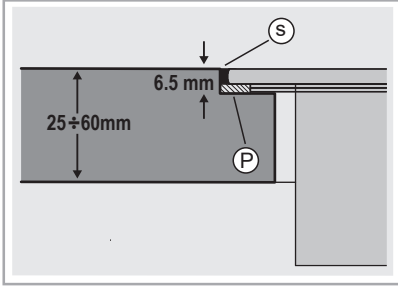


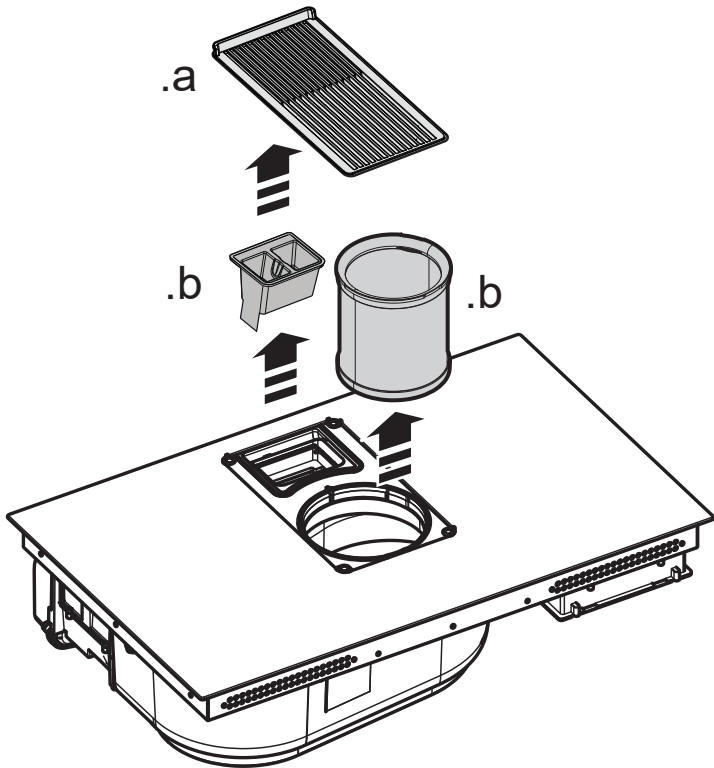
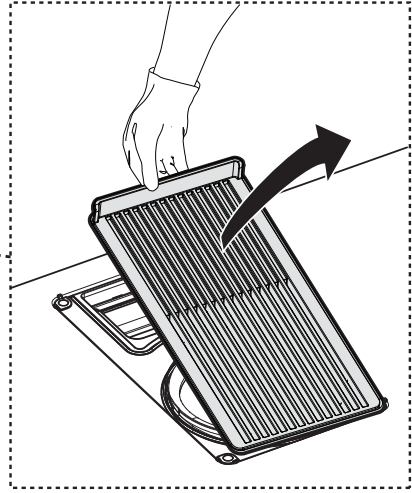
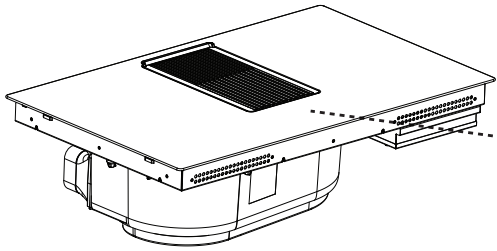
inst. A



1a

inst. **B**

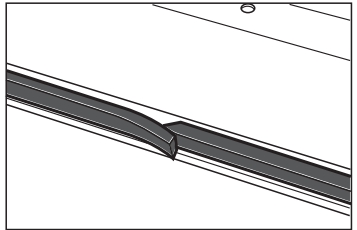
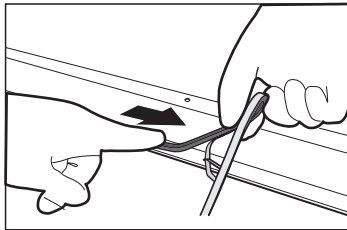
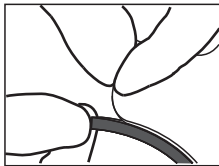
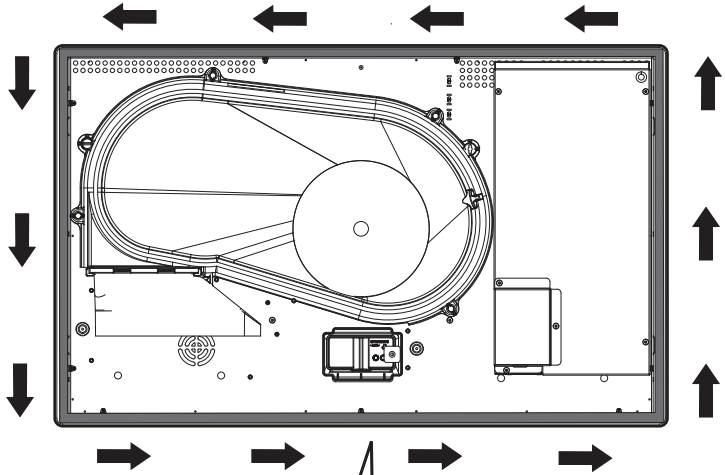
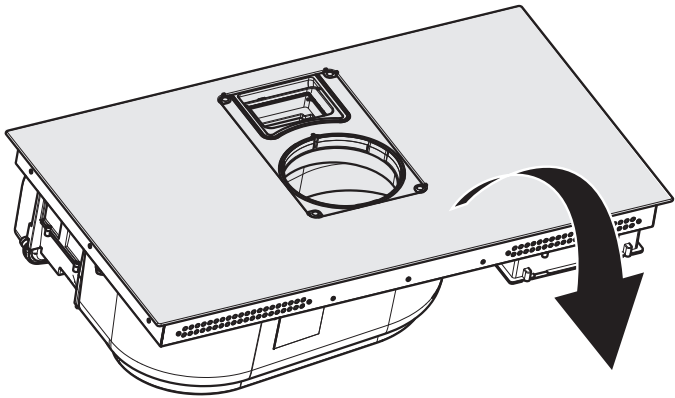




inst. A



1 x
2,8 m

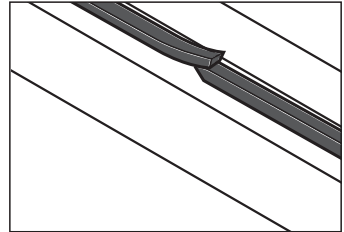
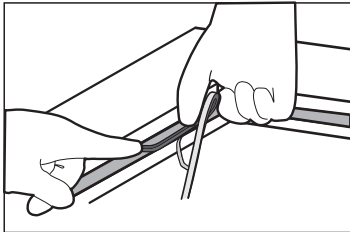
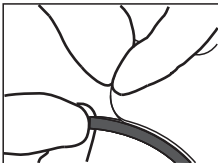
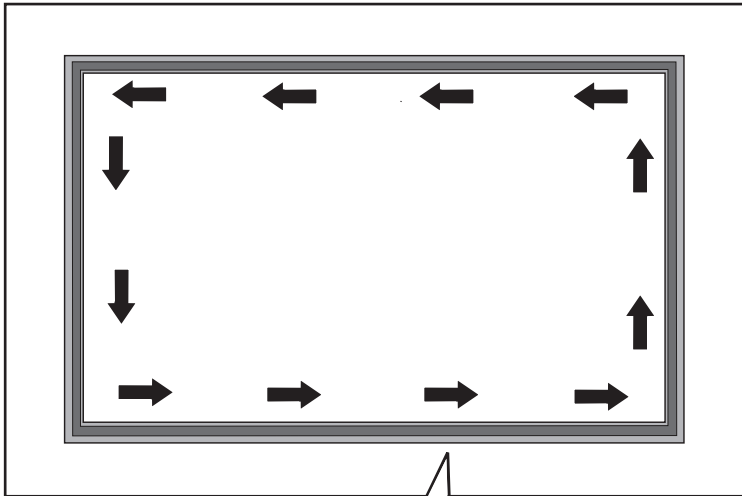
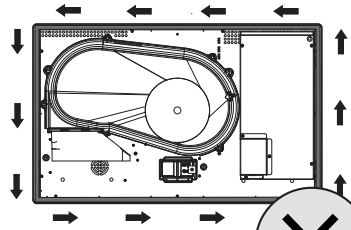
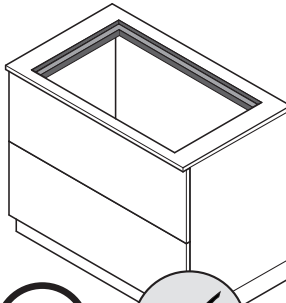


2a

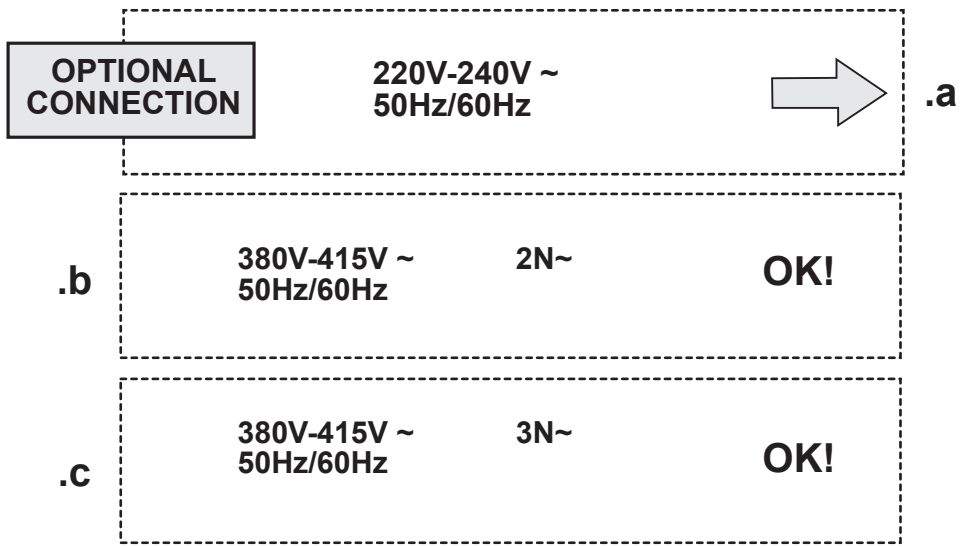
inst. B



1 x
2,8 m

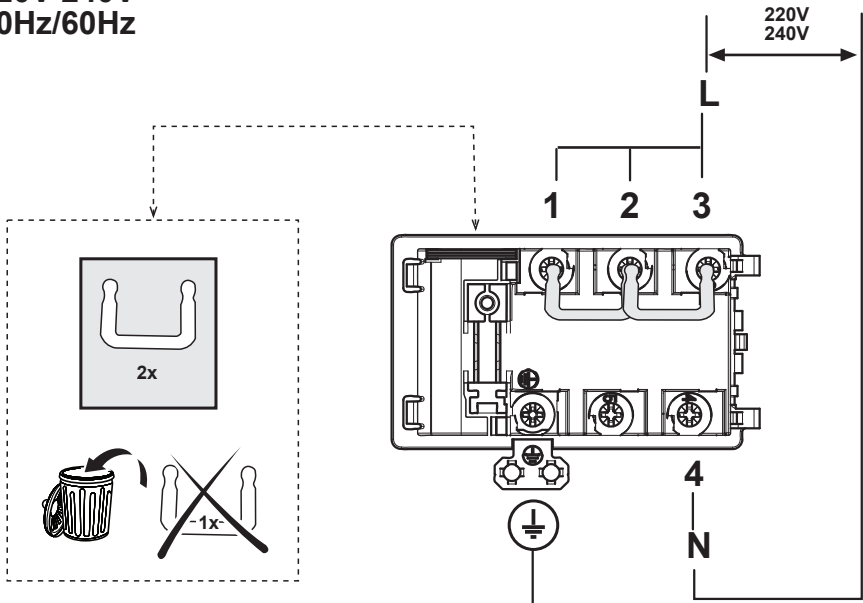


2b



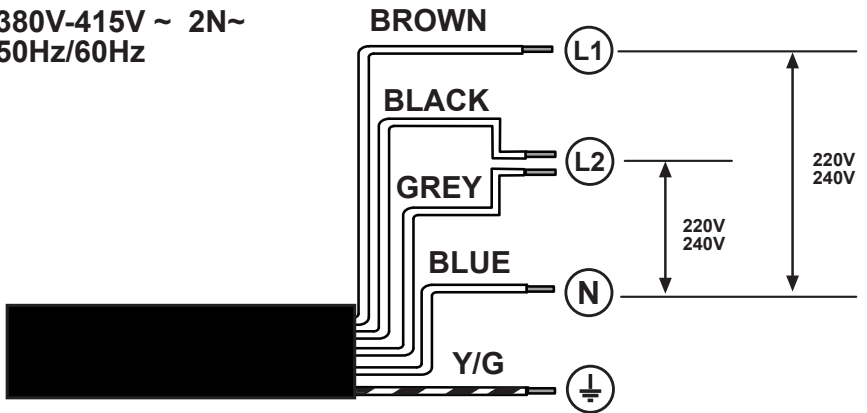
3

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



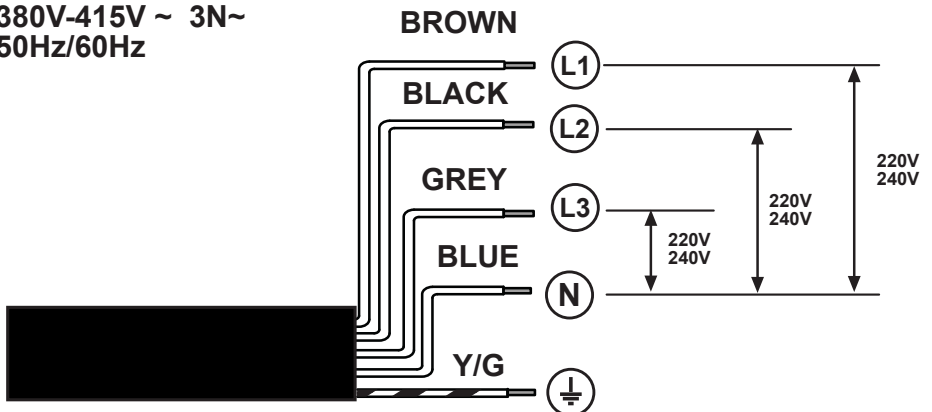
.a

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

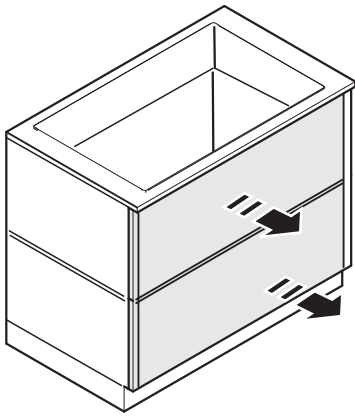


.b

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

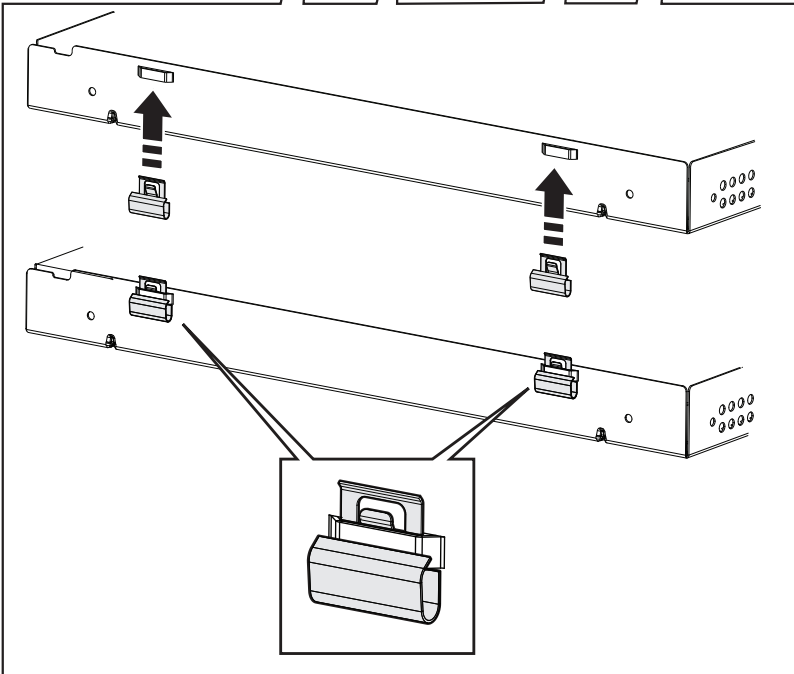
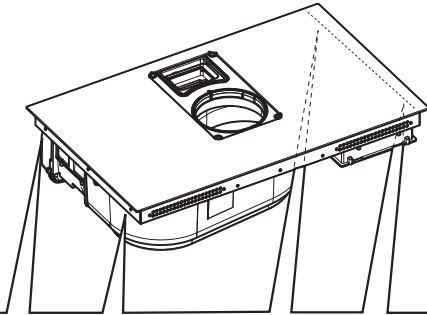
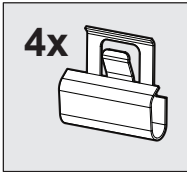


.c



4

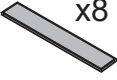
OK!



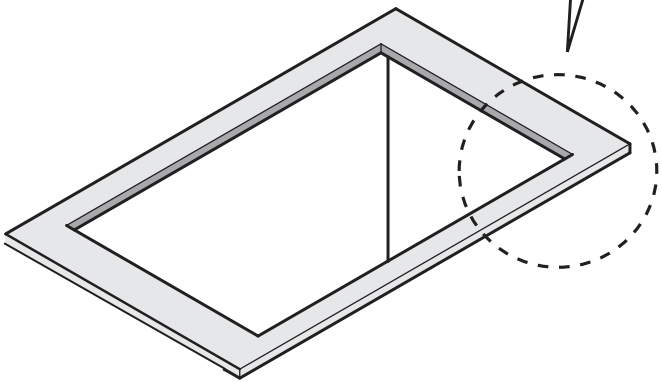
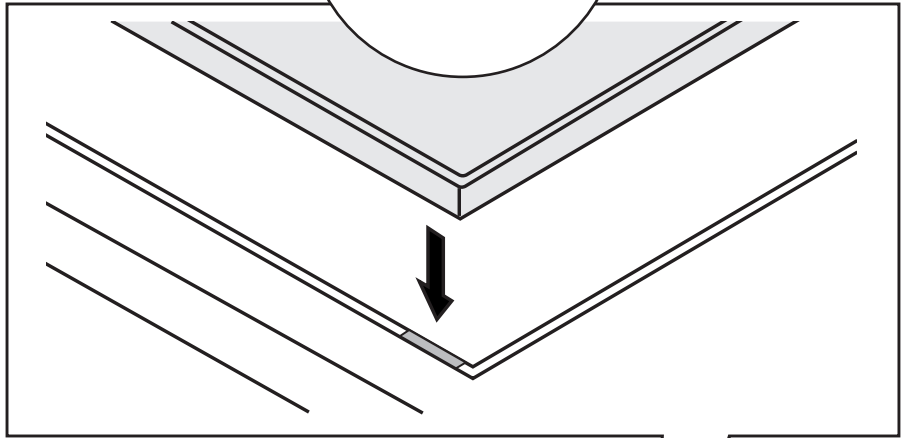
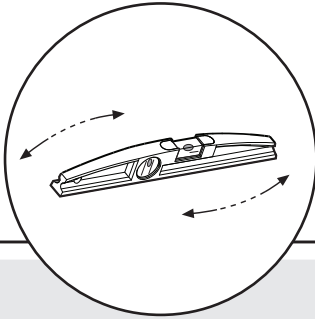
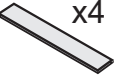
5

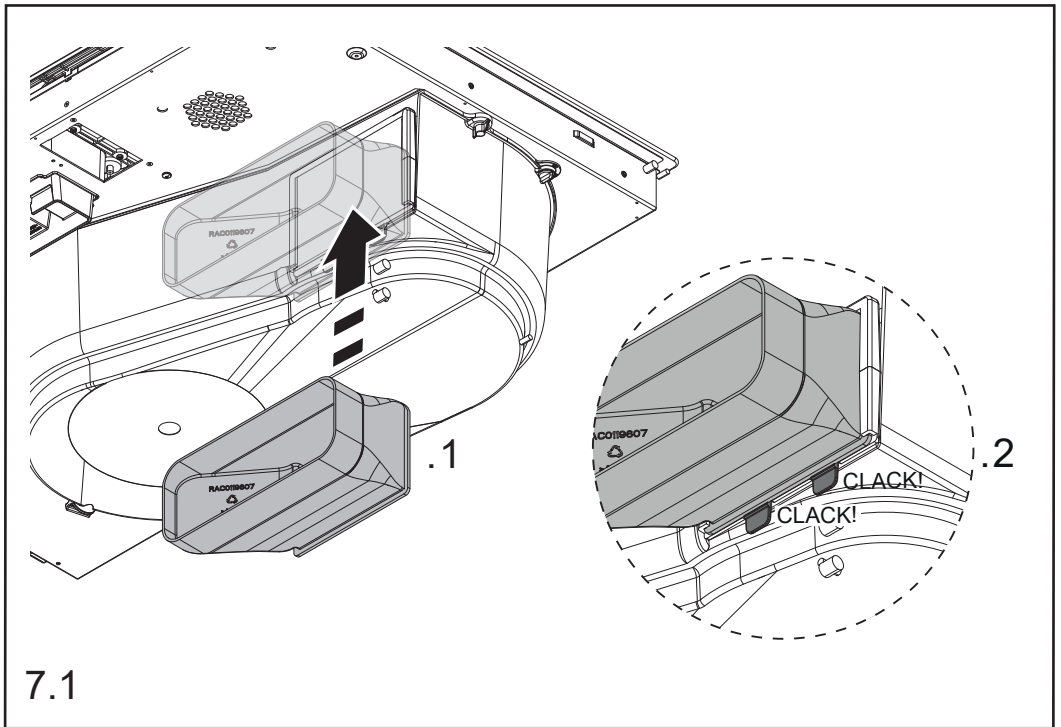
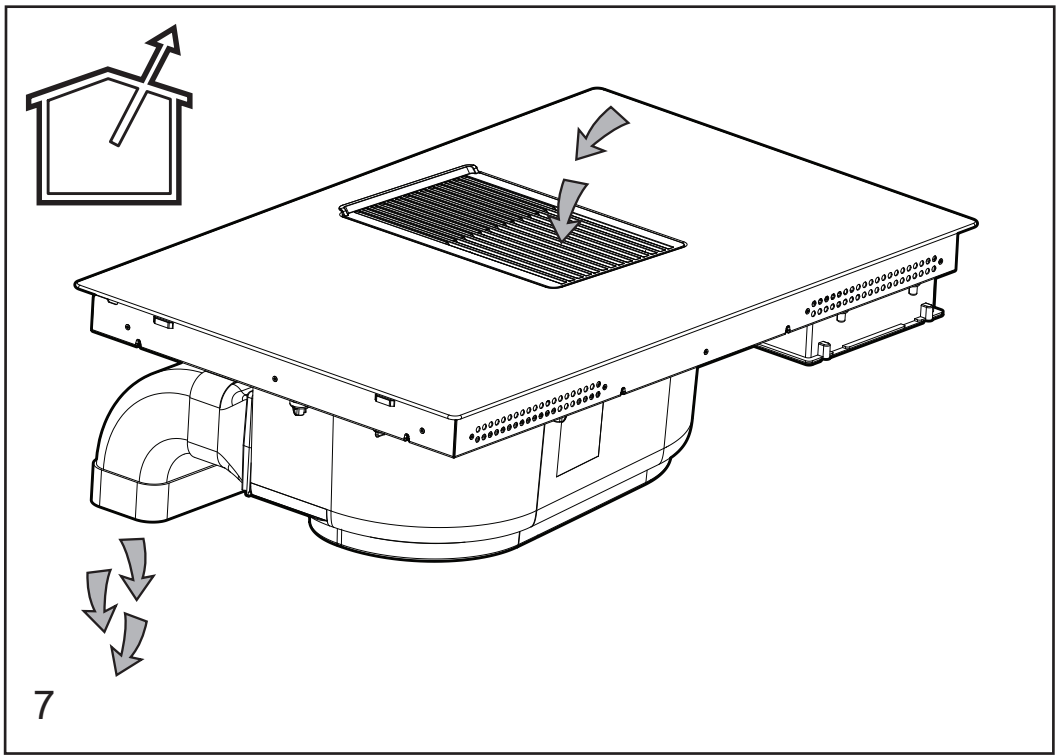
inst. **B**

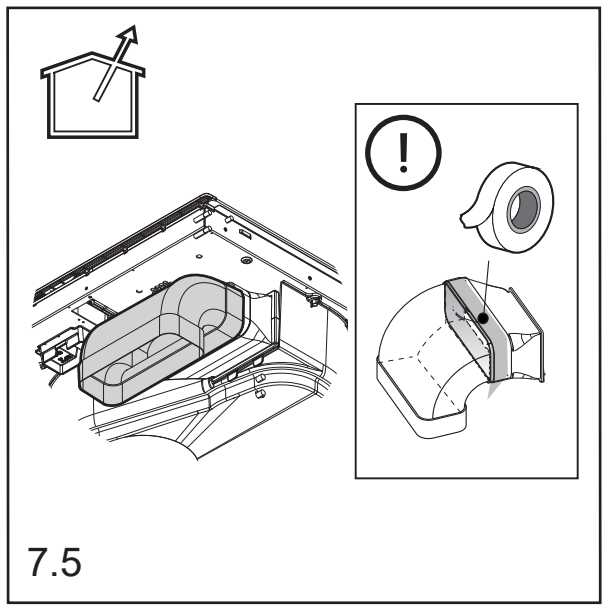
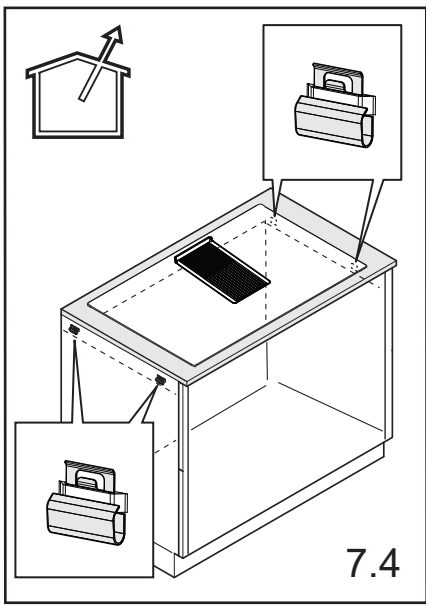
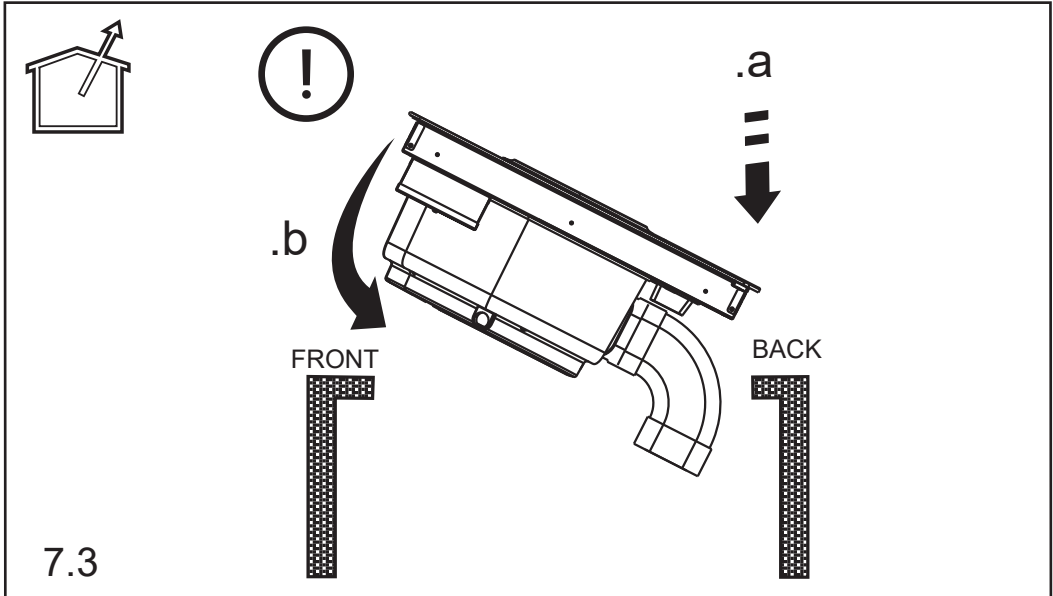
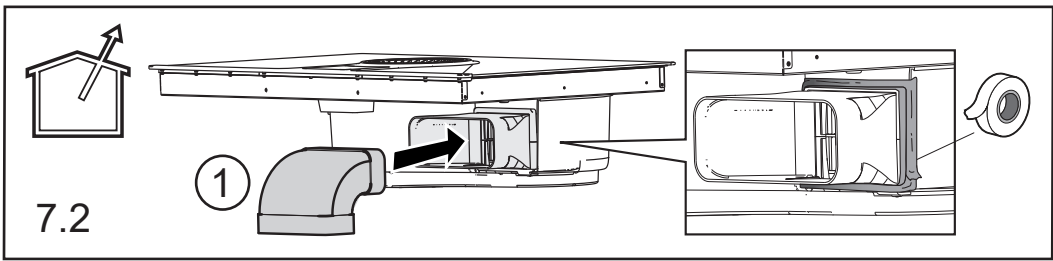
* x8

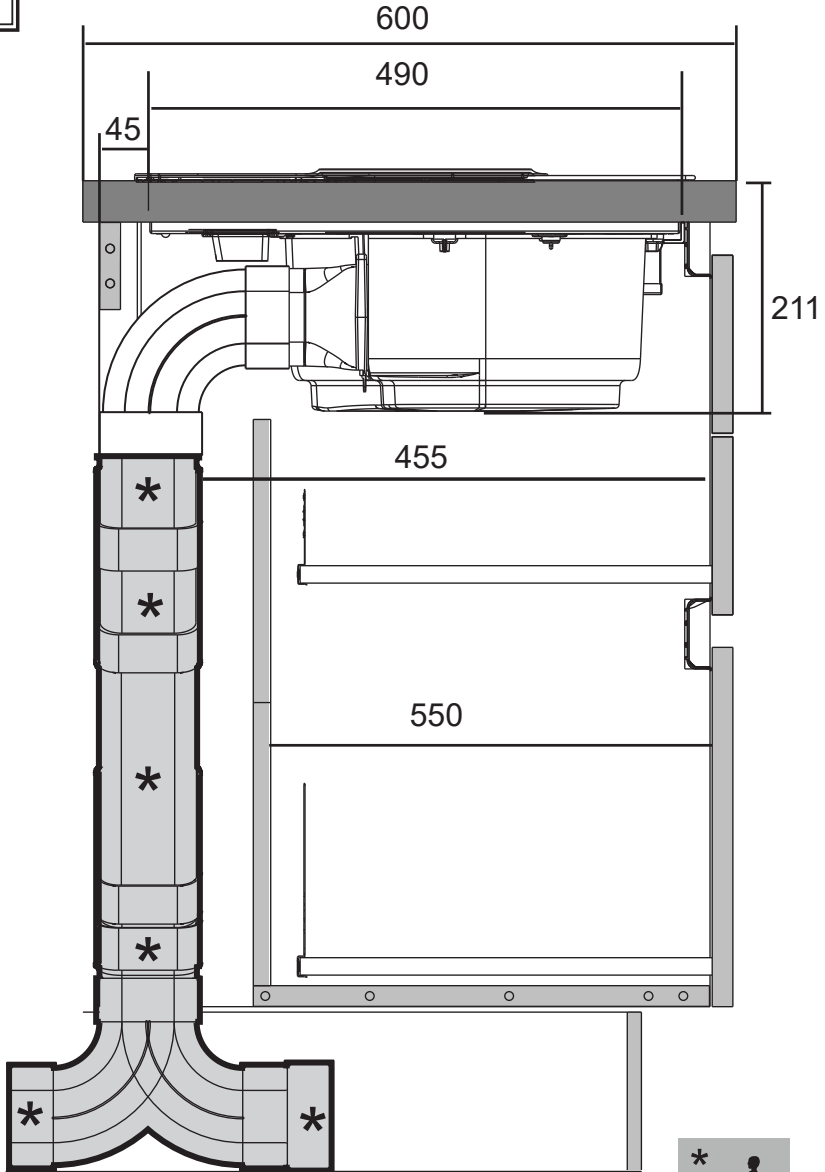


* x4

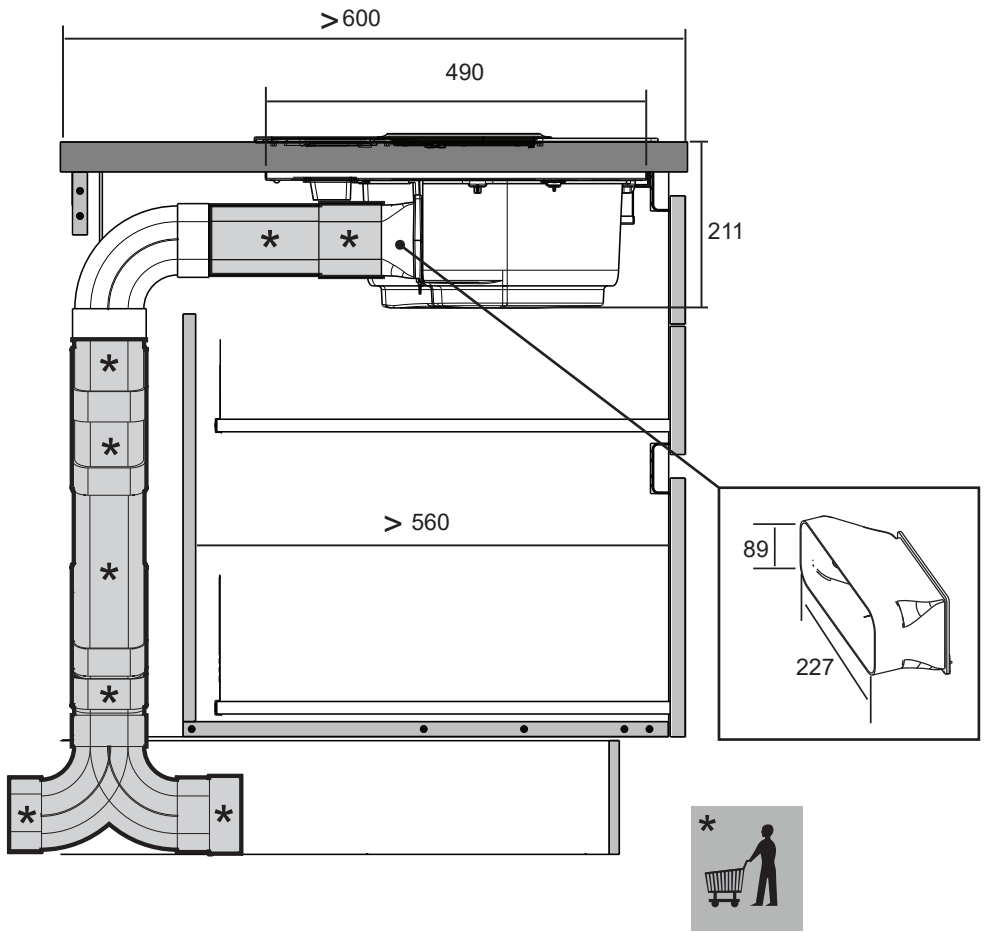


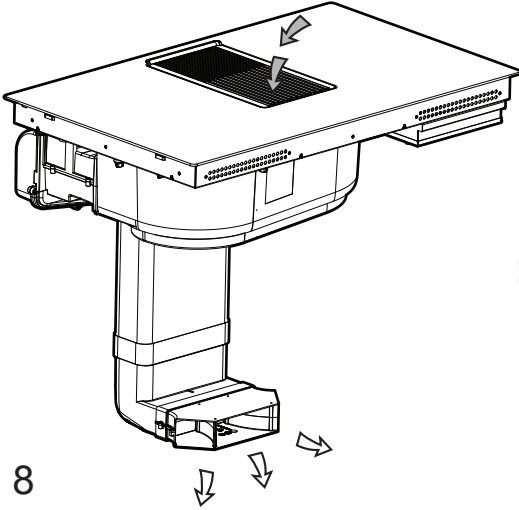
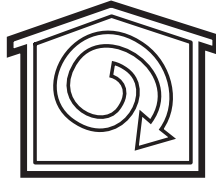




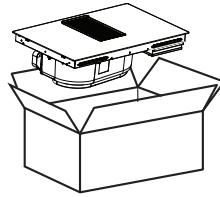


7.6.a





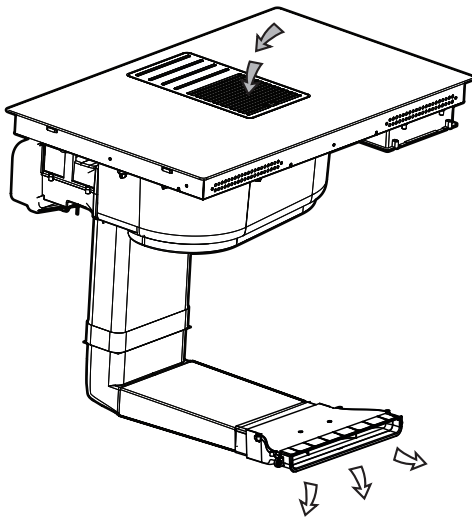
=



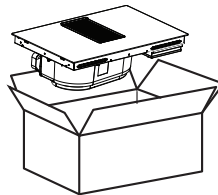
+



8



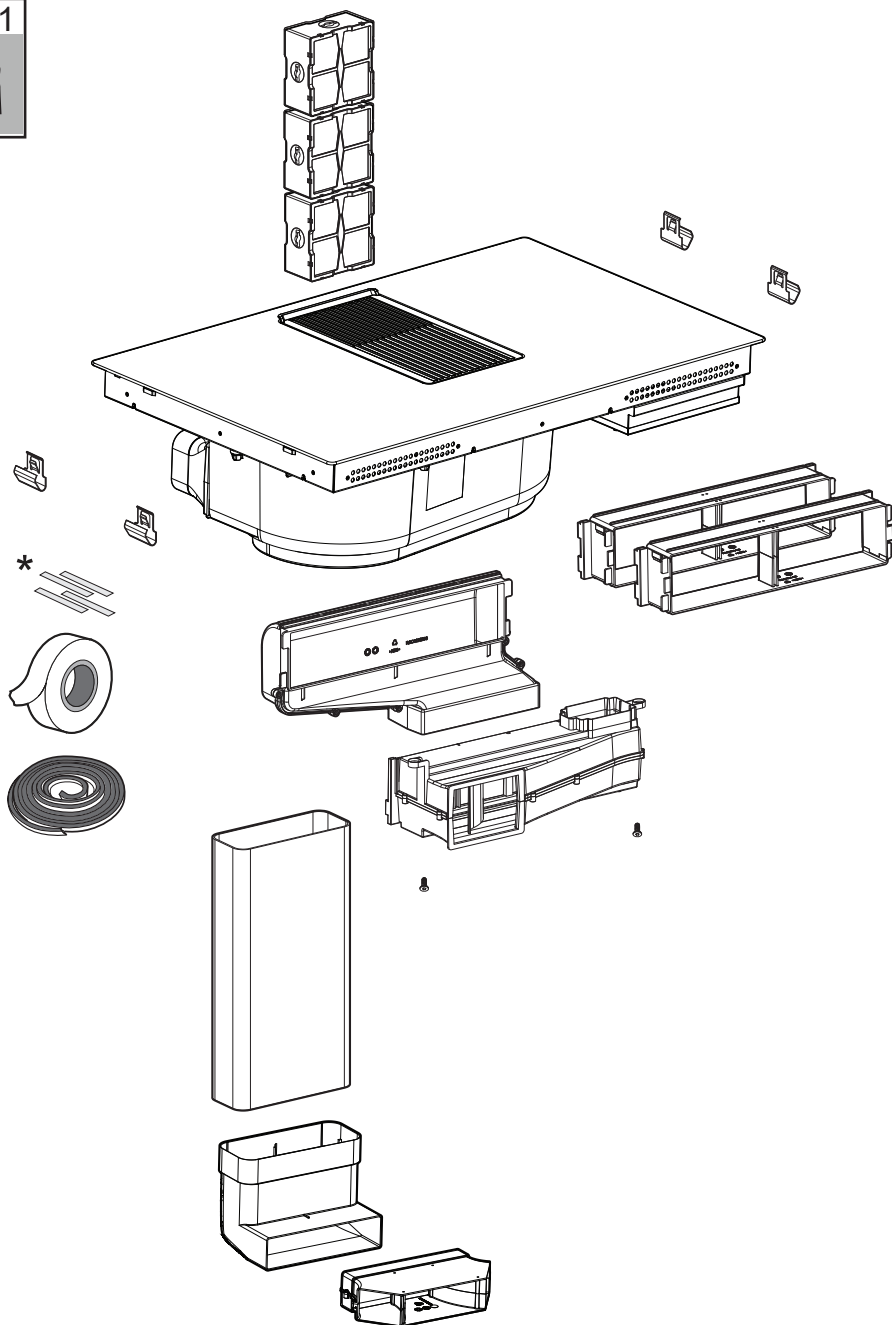
=



+

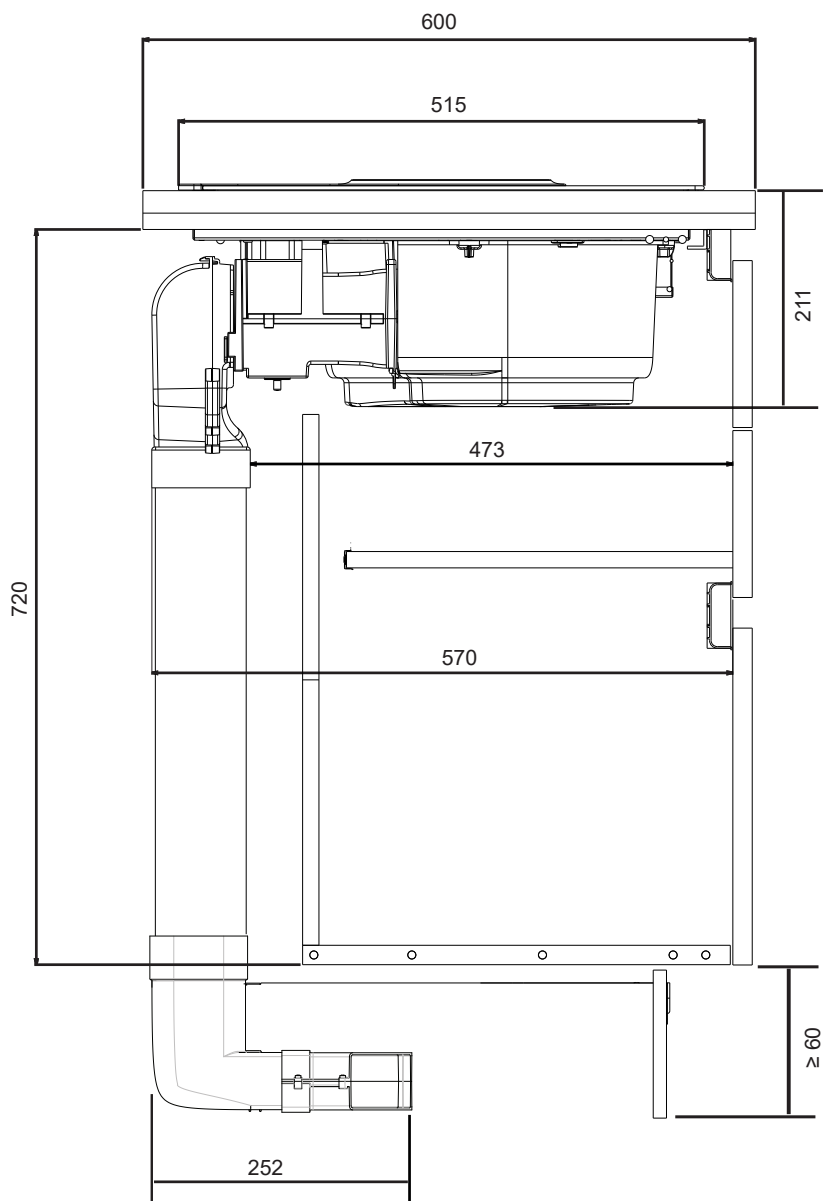


8.1



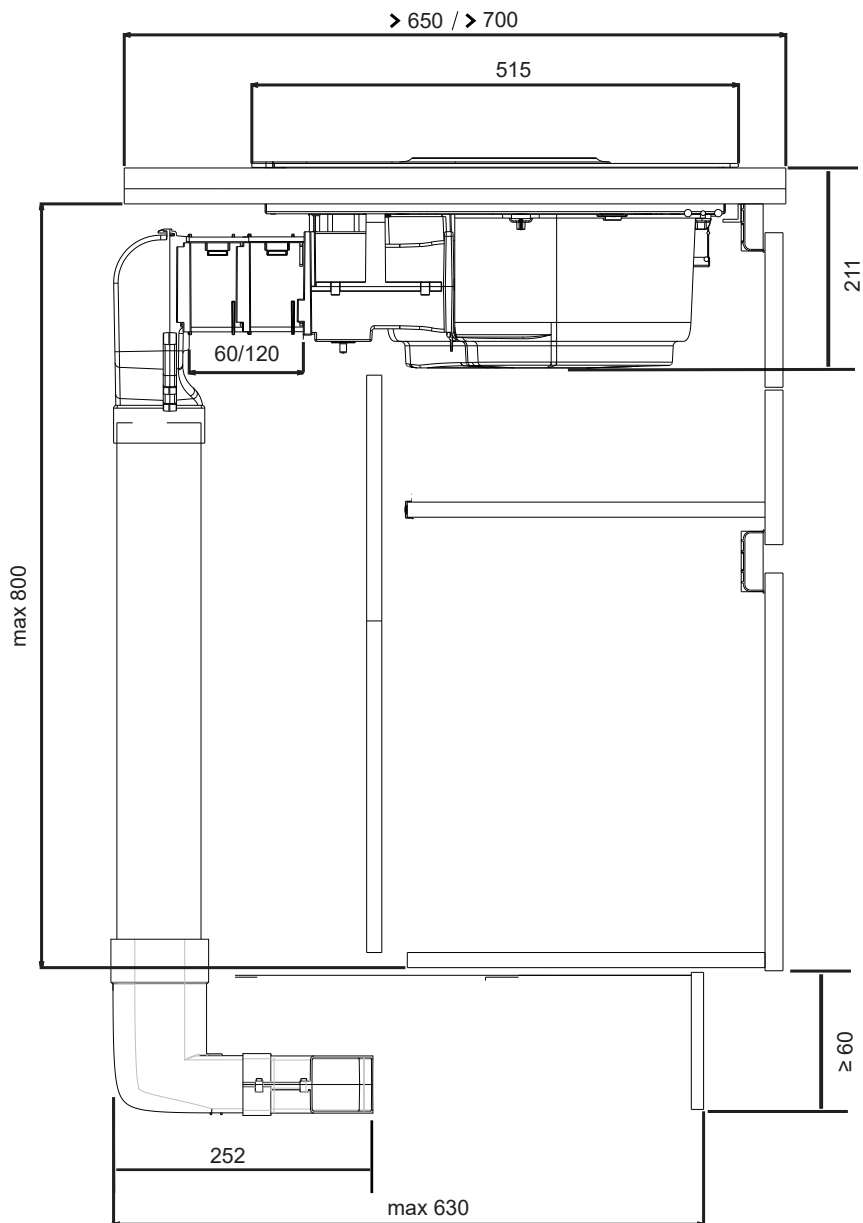


KIT 1



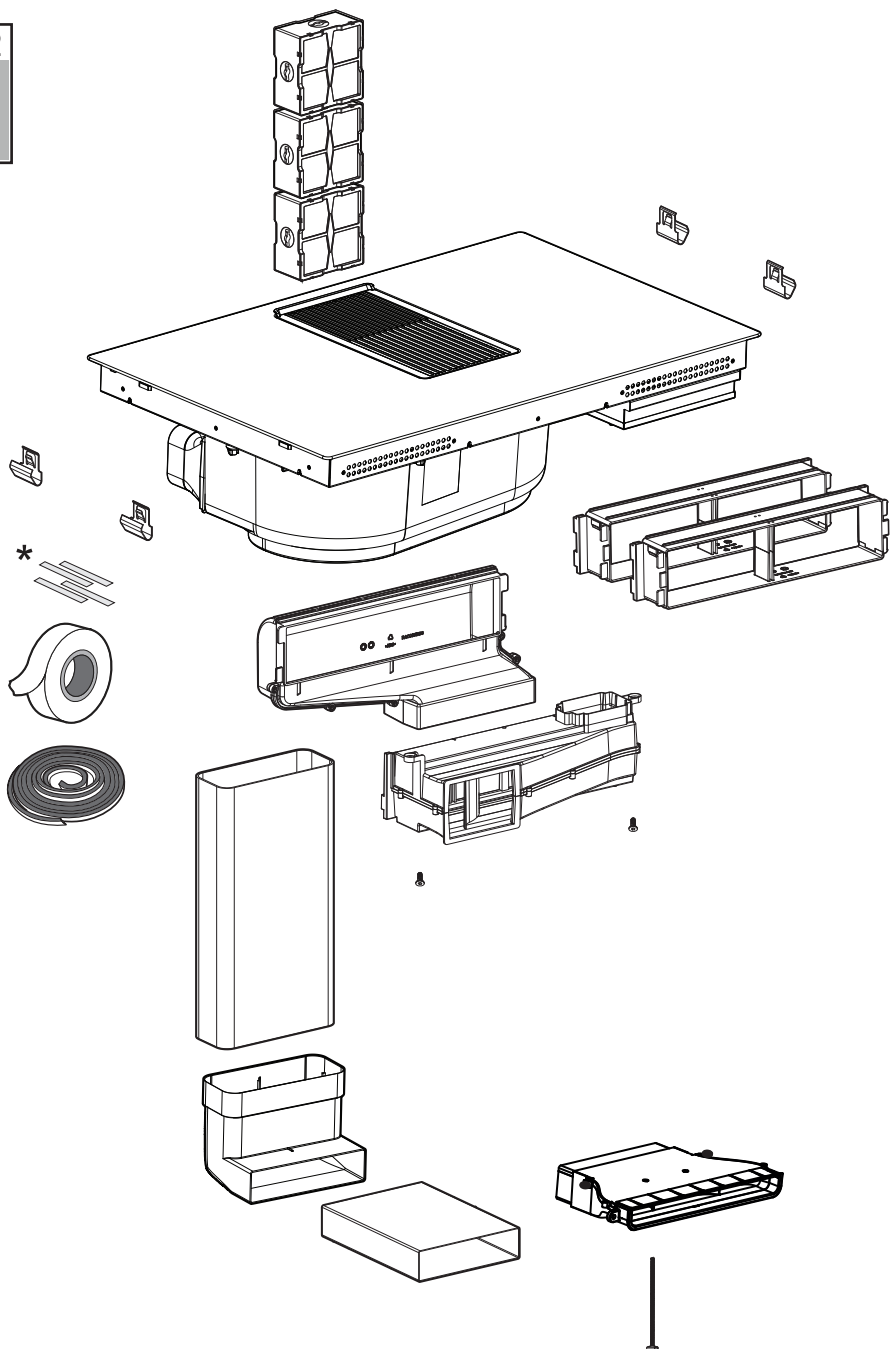


KIT 1



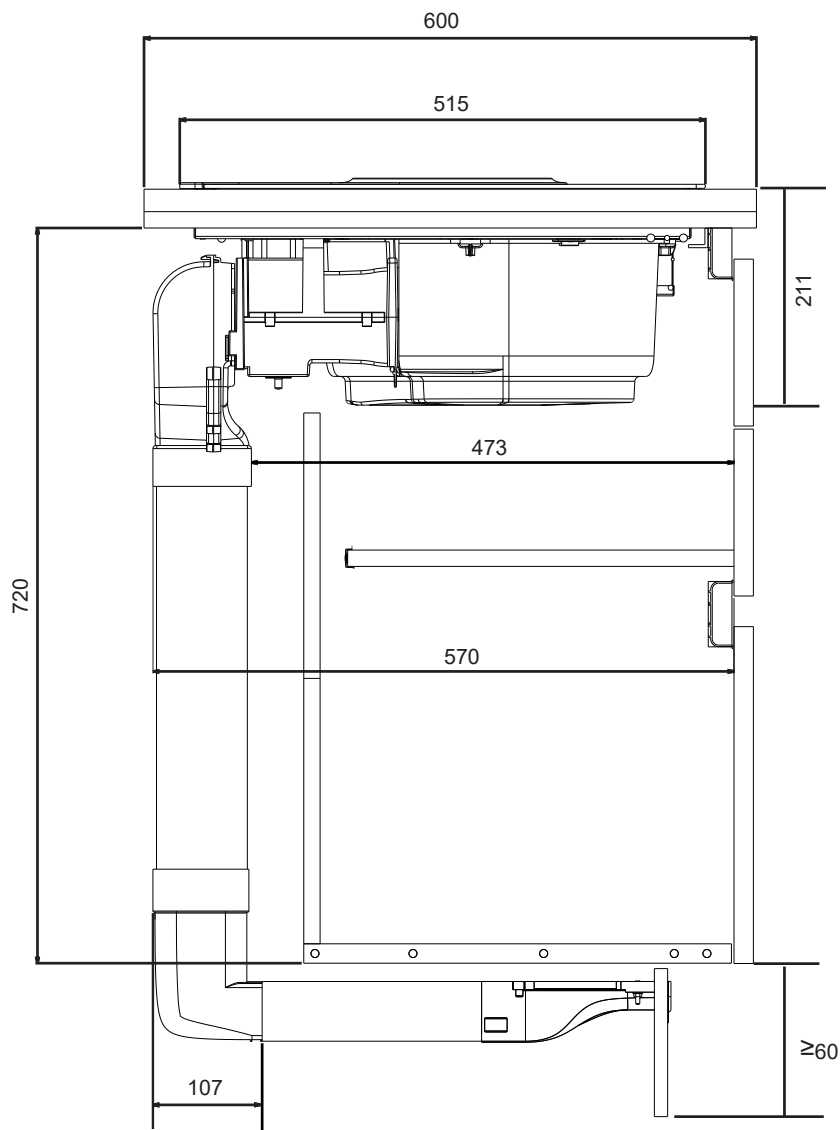


KIT 2



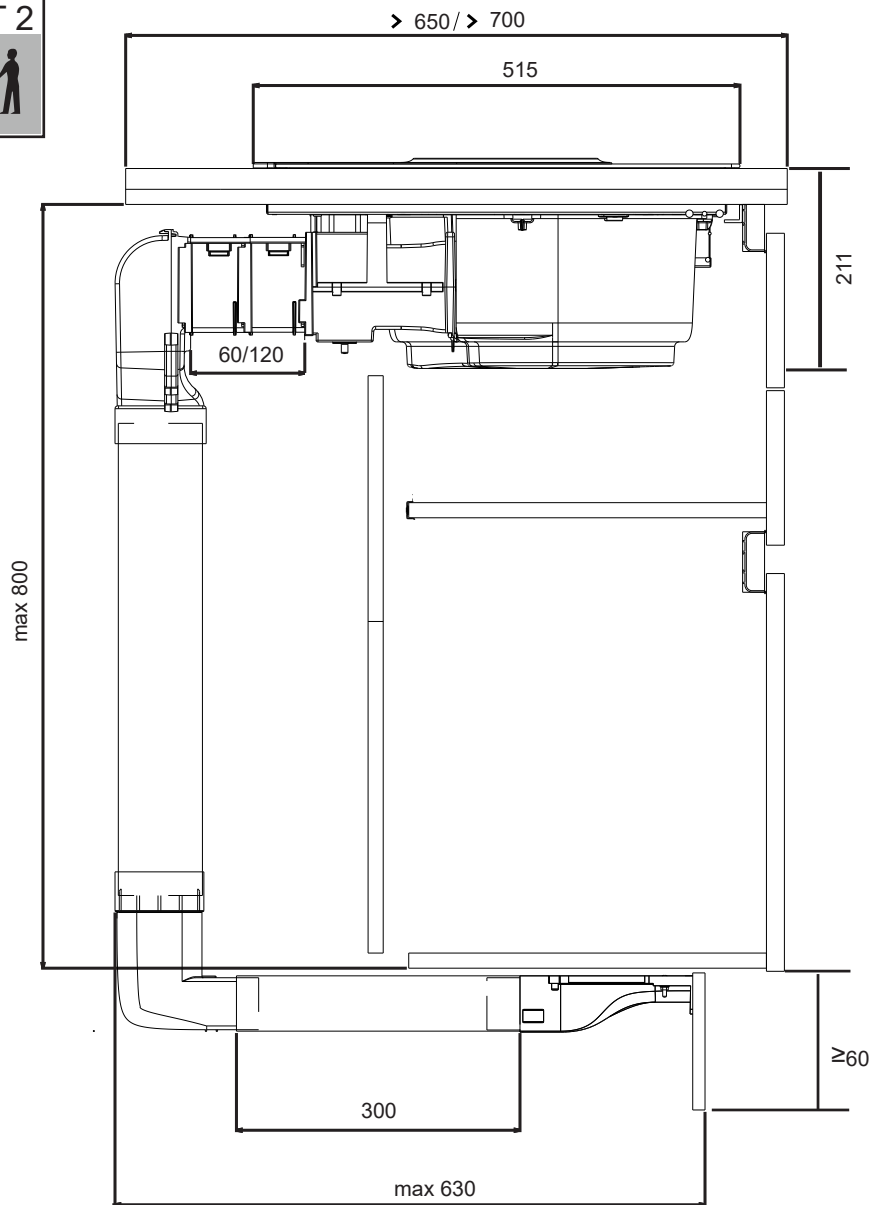


KIT 2

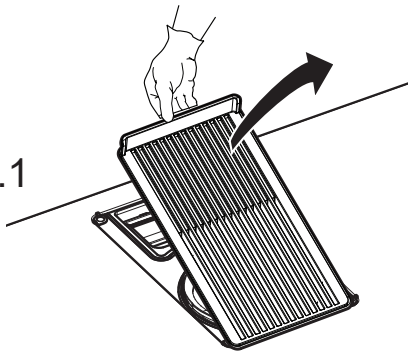




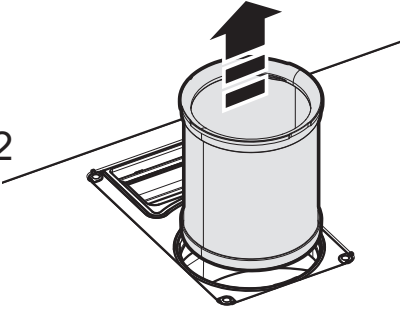
KIT 2



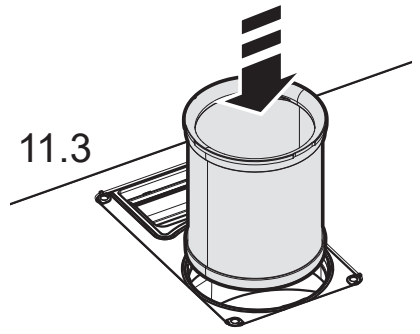
11.1



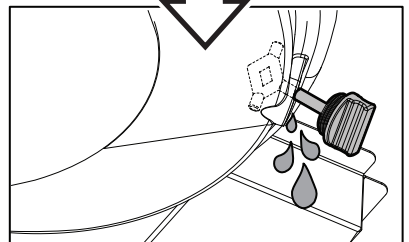
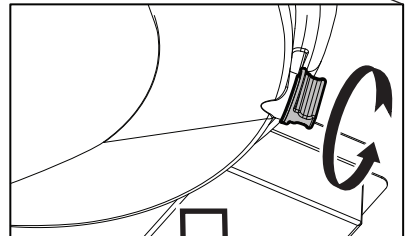
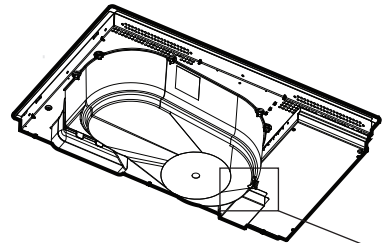
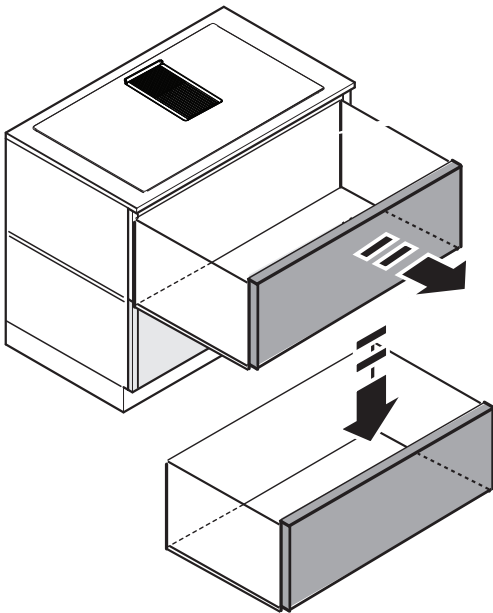
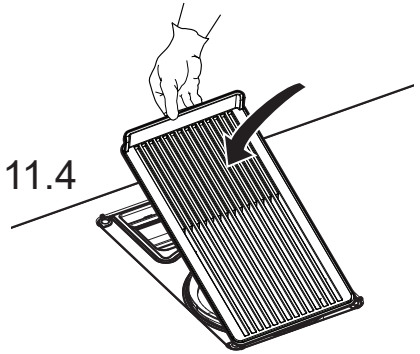
11.2

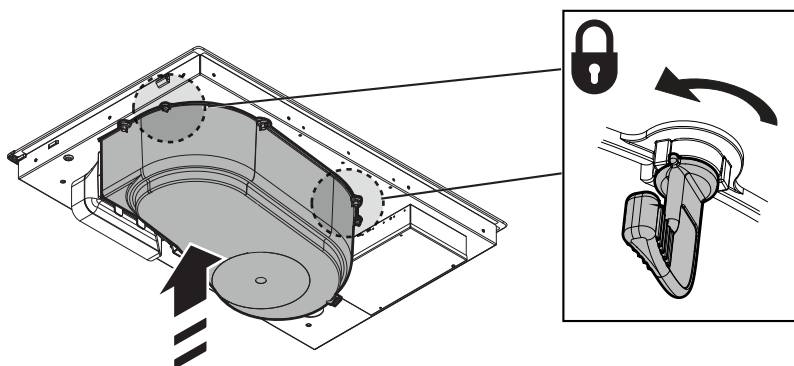
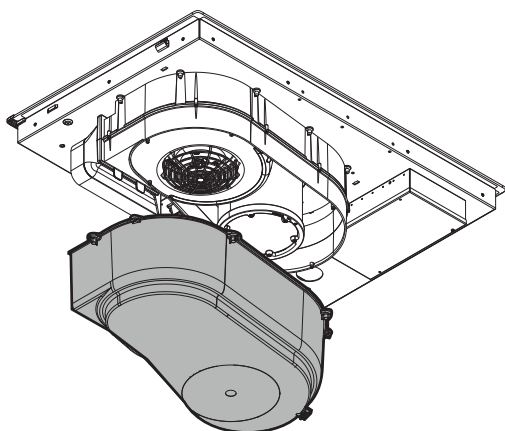
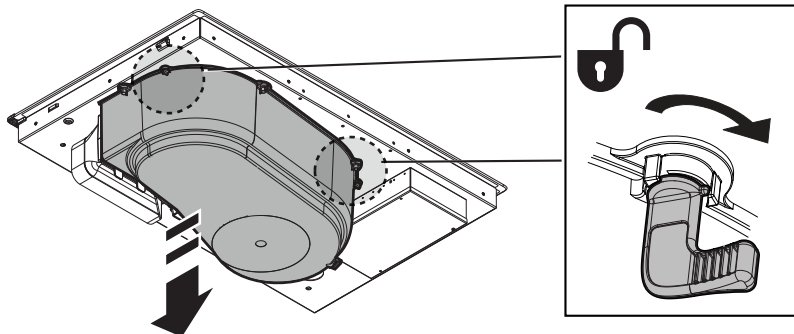


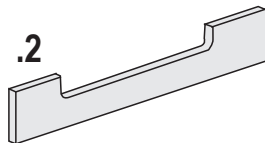
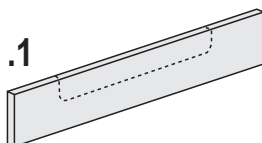
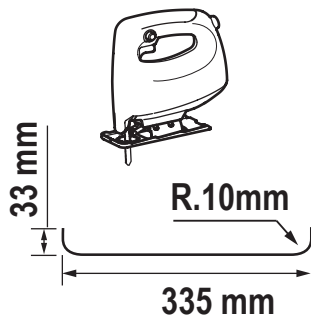
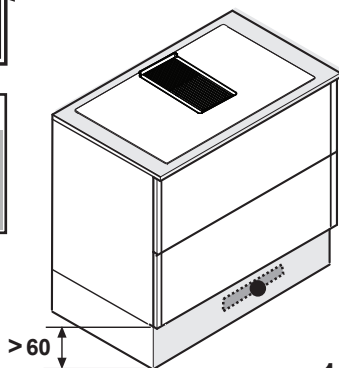
11.3



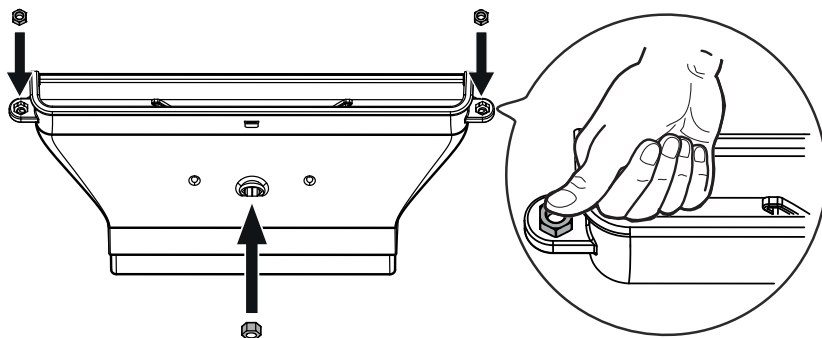
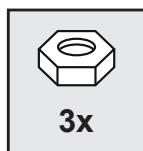
11.4





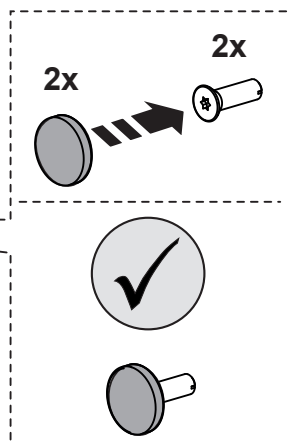
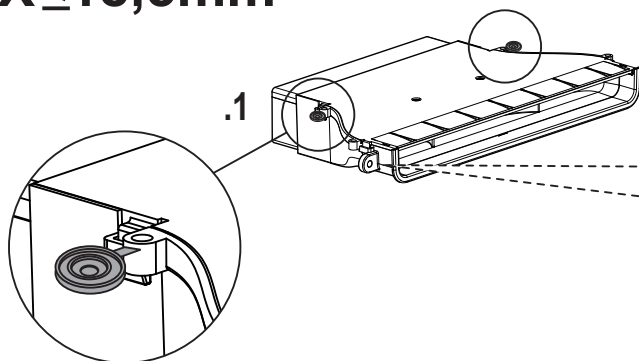


14

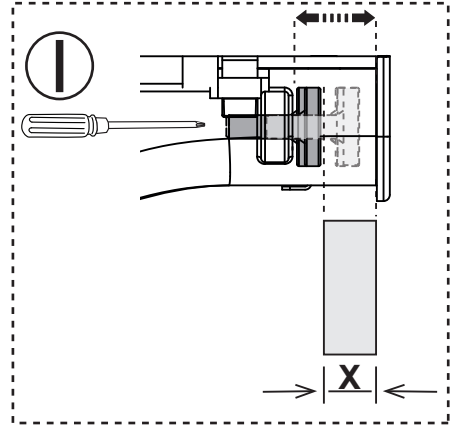
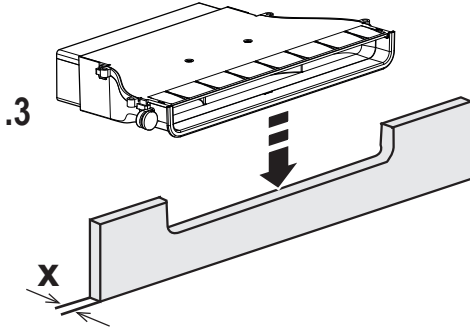
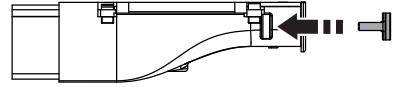
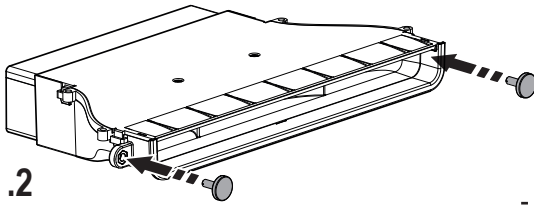


14.1

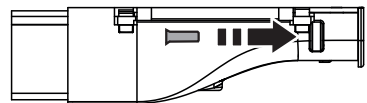
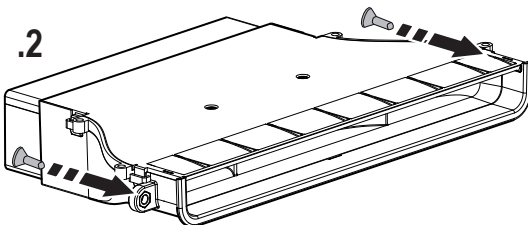
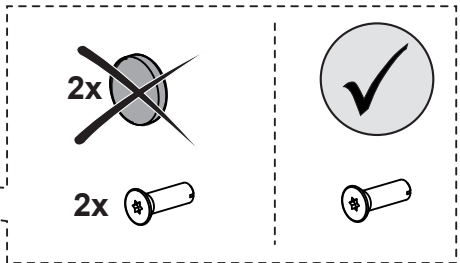
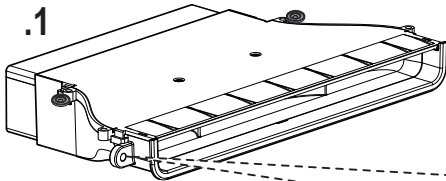
$X \leq 18,5\text{mm}$

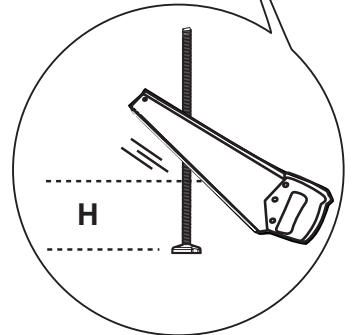
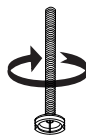
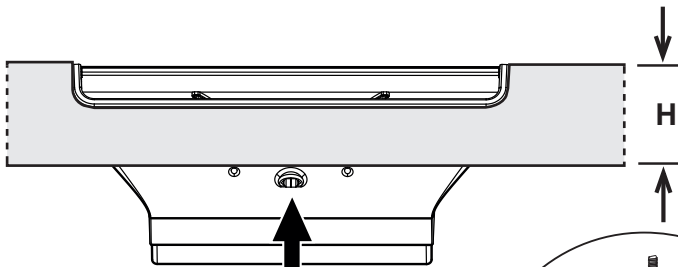
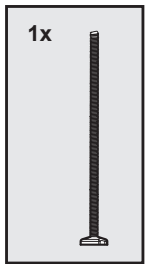
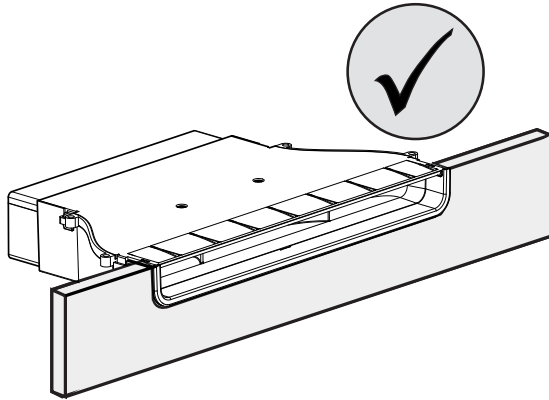
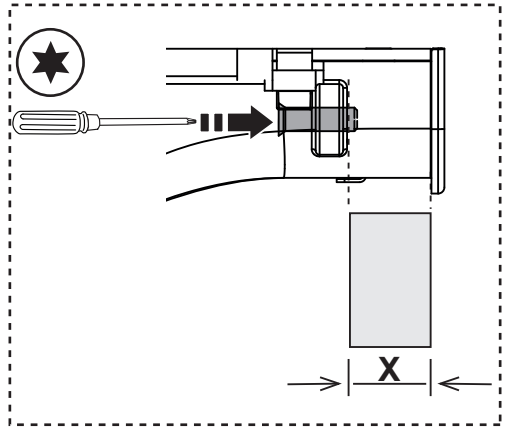
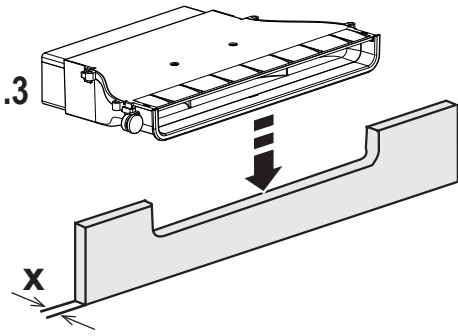


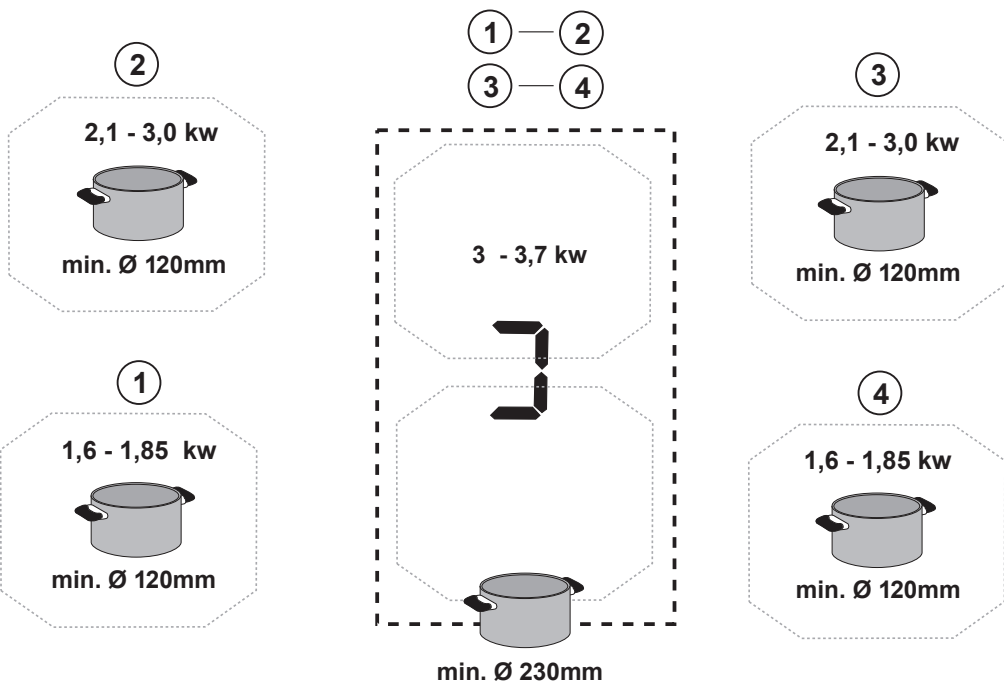
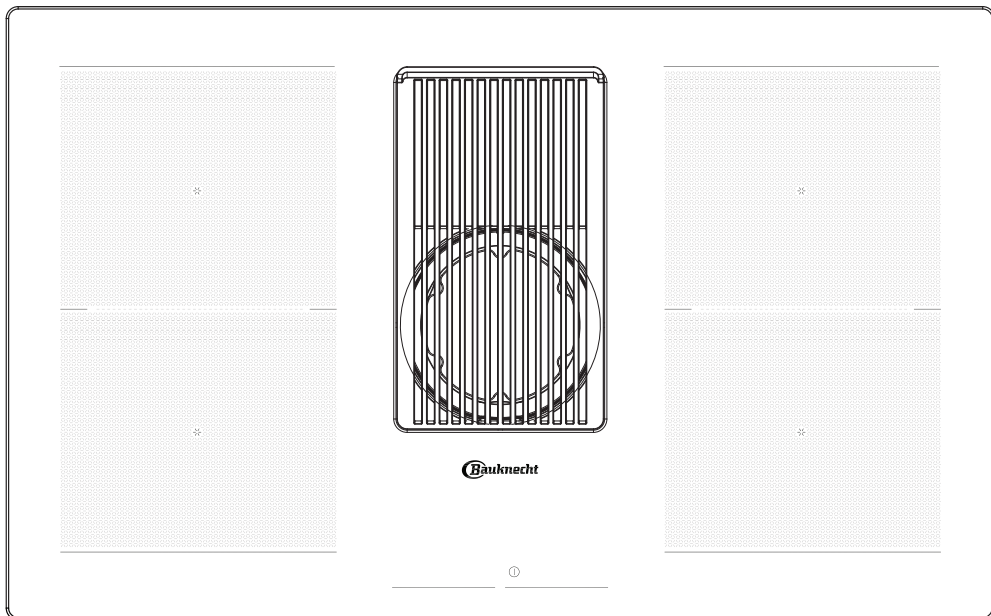
14.2a

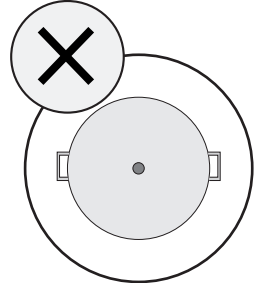
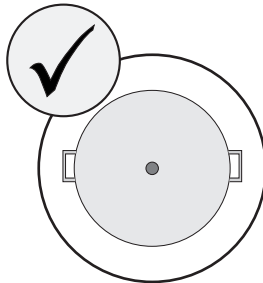
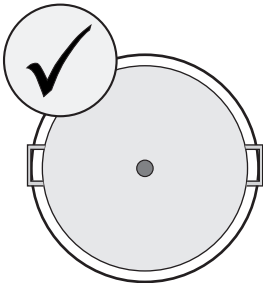
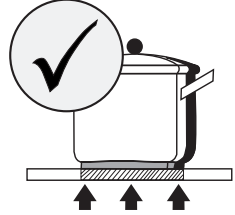
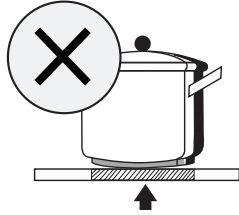
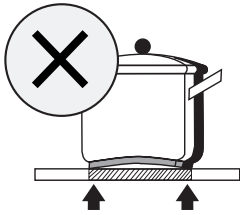
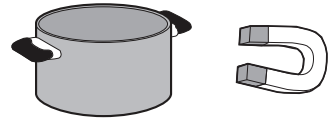
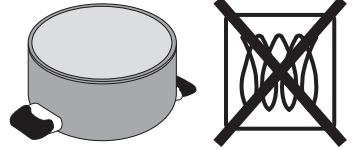
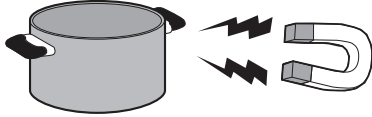
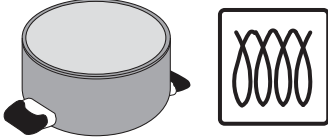


$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$









- 40 %

GENEREL SIKKERHED

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

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for apparatet og frakobl strømforsyningen ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations● og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farene, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas● eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører brandfare. ● Madlavning med flambe er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt! ● Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette apparat og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Under installationen skal man sørge for, at apparatet ikke beskadiger strømkablet - brandfare og fare for elektrisk stød.

Brug ikke apparatet, hvis du er våd eller barfodet. Aktivér først apparatet, når installationen er fuldført.

Anvend ikke apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget, eller hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget eller tabt.

Vis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en identisk ledning fra producenten, dennes repræsentant eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko - fare for elektrisk stød.

Apparatet skal håndteres og installeres af to eller flere personer - risiko for personskade. Hold børn væk fra installationsstedet.

Efter installation skal emballageaffald (plastik, styrofoam osv.) opbevares utilgængeligt for børn - risiko for kvælning.

Meget små børn (0-3 år) skal holdes væk fra apparatet. Små børn (3-8 år) skal holdes væk fra apparatet, medmindre de konstant overvåges.

Apparatet er ikke til kommerciel brug. Brug ikke apparatet udendørs.

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

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

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

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

INSTALLERING

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

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

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

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

TOP-installation: (fig.1a); FLUSH-installation:(fig.1b)

MONTERING

Før installationen igangsættes:

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

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

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

omhyggeligt.

- **For at optimere filtreringsinstallationen, tilrådes det at udføre en spalte i soklen, for at muliggøre isættelsen af en kommerciel 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.

Enkomponentstætningsmidlet skal kun bruges ved flush-installation, idet man sørger for at påføre det som angivet i fig. 1B.

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

- TOP-installation: tætning P skal sættes på glasset Fig. 2A

- flush-installation - tætning P sættes på møblet. Fig. 2B

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

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

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl

- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454

- Flammehæmmende

- Udmærket modstandsevne over for aldring

- Modstandsevne over for temperatursvingninger

- Anvendeligt ved lave temperaturer.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Fig. 3

● Apparatet skal frakobles strømforsyningen. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at kogepladen kan fjernes fra køkkenbordet. ● Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres. ● Brug ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² til en effekt på op til 7200 watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm². ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.

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

Fig. 3a

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

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

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

BRUG

Brug af kogeplade

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

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

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

Kogegrej til tilberedningen

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

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

Anbefalet diameter på kogegrejets bund

Vigtigt:

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

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



Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for

Kogegrej, du allerede har

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

Brug af sugeapparat

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



Udsugningsudgave

Fig.7

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

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

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

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen. **Fig. 7.5.a - 7.5.b**

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange).

Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelse og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

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



Filtrerende udgave

Fig. 8 → 10.2

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. FILTRERINGS-KITTET skal købes separat.

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

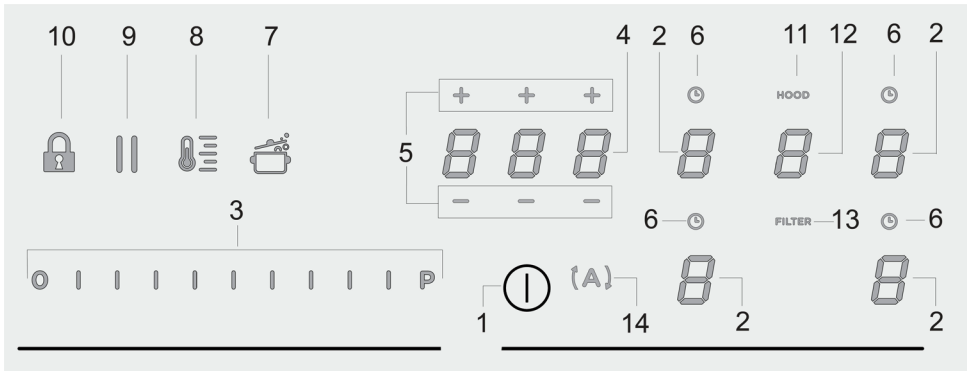
Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

Bemærk: For KIT 1-filtreringssæt anbefales det altid at åbne en åbning på bunden af kabinettet for at lette luftrecirkulation.

BETJENINGSANORDNINGER

Kontrolpanel

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



Taster / Display

- 1. ON/OFF (TIL/FRA)** på kogeplader/emhætte
- 2. Valg af kogezone**
Kogezonens display
- 3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke**
Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
- 4. Aktivering af timer "STAND_ALONE" ("INGEN VALGT")**
Display : Timer "STAND_ALONE (INGEN VALGT)" / Timer kogezone
- 5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone**
- 6. Aktivering af timer for kogezone**
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
- 7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatch 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
Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter
- 13. Nulstil mætningsgrad for filtre**
- 14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion**

BRUG AF KOGEPLADE


Det skal du vide, før du starter:

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

Derfor:









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

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

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

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Bridge-funktion aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	

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 gryde 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 af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

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

● Tænding

Tryk (stryg) let på ON/OFF (1) kogeplade/emhætte: symbolet



tænder;

fortsæt med at trykke, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik. Herefter er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.

VIGTIGT:

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

Tryk igen på  for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Valg af kogezone

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

● Power Level (Effektniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Stryg med fingrene langs Vælgerlinjen (3): mod højre, for at øge 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 5), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 5), og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Effektbooster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet "P"

● 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 (Automatisk opvarmning)

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.


Aktivering:

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

Når effektniveauet øges for kogezone: Den automatiske opvarmingsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.

Når effektniveauet sænkes for kogezone: Den automatiske opvarmingsfunktion slukker.



Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så

tænder symbolet  (7) igen med intensiv styrke,


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



● Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturkontrol (Opvarmingsfunktion))


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  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 Temperaturkontrollen (varmefunktion) er i funktion på flere kogezone, vælges først den ønskede zone først i **Valg (2)**; funktionen kan også deaktiveres med **Vælgerlinjen (3)**, ved at bringe **Effektniveauet** til .


● Pause

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

Aktivering:

- Tryk på  (9)
-  blinker i displayet (2)

Inaktivering af funktionen:

- Tryk på  (9) **Vælgerlinjen (3)** tænder
- Tryk/stryg 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

● **Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezoneerne (og af udsugningszonen).

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

Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**

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

Timerens format er **0.00**

- **0.** for timerne

- **00** for minutterne

Bemærk: timeren kan maks. indstilles til 1t og 59min

I **Zone/Display (4)** vises den resterende tid; når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

Bemærk: Når der resterer mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

- **0.** minutter

- **00** sekunder

med et fast lyspunkt

Sådan slukkes timeren:

• Vælg **Zone/Display (4)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, 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 **Valg/Display (2)**
(effektniveau ≠ 0)

• Tryk på **(L) (6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne **— + (5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**, som benyttes i **Zone/Display (4)**;

under indstillingen blinker symbolet **(L) (6)**

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

Bemærk: Ved at trykke længe på **(L) (6)**, nulstilles timeren for kogezone

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoneer.

Bemærk: 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 "STAND-ALONE" (INGEN VALGT).

Nedtællingen vises i samme format som for timeren "STAND-ALONE" (INGEN VALGT) (se afsnittet herover om **Timer "STAND ALONE (INGEN VALGT)**)

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

Sådan slukkes timeren:

• Vælg kogezone **(2)**

• Indstil varigheden for **Timer** til **000**, ved hjælp af

— + (5)

● **Power Limitation**

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

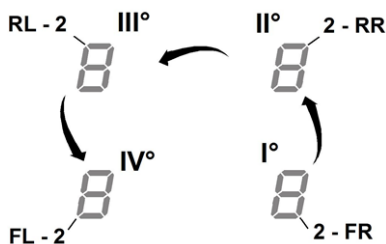
Bemærk: justeringen skal gennemføres med slukket plade, **uden** at trykke på tasten **■ ON/OFF (1)**, når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk på **(A)**

(som kun blinker i de første 2 minutter efter at produktet er tændt)

- bliv ved med at trykke på **(A)**, mens du trykker på alle kogezoneernes områder for **Valg/Display (2)** én ad gangen og mod uret fra den forreste zone i højre side (**FR**)



- ved hvert tryk hører du et kort akustisk signal

- når du har trykket på **alle Displayene (2)**, kan du slippe tasten **(A)**

nu:

- viser **Displayet (2) for den bageste venstre zone (RL)** symbolerne "C" og "0" skiftevis. Dette betyder, at det er muligt at foretage indstillingen:

vælg Displayet (2-RL)

rul i **Vælgerlinjen (3)**, indtil symbolerne "C" og "8" vises på Displayet,.

på Displayet (2-FL) vises følgende aktuelle indstilling**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW

For at ændre indstillinger af Power Limitation

- tryk på **Displayet (2) for den forreste venstre zone (FL)**

- rul derefter på **Vælgerlinjen (3)** for at indstille den nye justering

- for at gemme indstillingen, trykkes der på tasten **■ ON/OFF (1)**, i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter indstillingen

● Bridge Zones

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål. Det er muligt at anvende den frontale kogezone "Master" sammen med den bagved - den "Sekundære" (for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt

- på **Displayet (2)** i kogezonen "Sekundære" vises symbolet "7"

- vha. **Vælgerlinjen (3)** kan du nu indstille **Driftsniveauet (Effekt)**, som vil blive vist på **Displayet (2)** i kogezonen "Master"

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå **Funktionen Bridge** fra

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

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

Tryk (stryg) let på ON/OFF (1) kogeplade/emhætte: symbolet



tænder;

fortsæt med at trykke, **hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter er kun de **vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.**

VIGTIGT:

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

Tryk igen på  for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Sådan tændes emhætten:

Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

● Udsugningshastighed (effekt):

Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt). Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet.

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

● Power Booster

Produktet er udstyret med to ekstra effekt niveauer (ud over niveau tre)

— **Power Booster (Effektbooster) 1:** tidsbegrænset til 15 min.

— **Power Booster (Effektbooster) 2:** tidsbegrænset til 5 min.

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

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktiver Power Booster (Effektbooster) 1

Power Booster-niveauet 1 er angivet i området Valg/Display (12) ved at tallet "4" blinker

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 2

Power Booster-niveauet 2 er angivet i området Valg/Display (12) ved at symbolet "P" blinker

● Automatic aspiration speed

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

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrestesuges ud.

For at aktivere denne funktion:

Tryk på **(A)** (14)

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3 i Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion,

hvis man i stedet vælger **Power Booster (Effektbooster)** genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet **(A)**.

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

● Indikator for filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filternes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltere

"FILTER" (13) tænder

Fedtfilter

"FILTER" (13) blinker

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

● Nulstilling af filtermætning


Når vedligeholdelsen af filterne (fedt og/eller kul/keramisk) er afsluttet trykkes længe på "FILTER" (13);

"FILTER" (13) slukker og genstarter indikator-tællingen.

● Aktivering af indikator for filtermætning

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**

- tryk længe på **"HOOD" (11)** indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne "F" – "G", som blinker skiftevis

F = Kul-/keramisk lugtfilter

G = Fedtfilter

Kul-/keramiske lugtfiltere

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "F" vises
- Tryk på "FILTER" (13) – lampen blinker
- Tryk igen længe på **"HOOD" (11)** for at **bekræfte aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltere**

Fedtfilter

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "G" vises
- Tryk på "FILTER" (13) – lampen lyser fast
- Tryk igen længe på **"HOOD" (11)** for at **bekræfte aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

• Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.

• KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ:

• KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).

• producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

TILBEREDNINGSTABEL

Fødevarer type	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuvede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtstegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning til gyldne	7-8
	Kødvarer	Steg	Bruning af kødet i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning
Grillet		Foropvarmning af panden	7-8	Grillning på begge sider	7-8
Grydesteg		Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	4-5
Stuvning		Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	Grillet	Foropvarmning af panden	7-8	Tilberedning	7-8
	Stuvning	Bruning i olie (hvis med smør, niveau 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Stegt i olie	Opvarmning af olie eller fedtstof	8-9	Stegning	7-8
Æg	Spejlede	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	6-7
	Omelet	Opvarmning af panden med smør eller fedtstof	6	Tilberedning	5-6
	Blødkogt/hårdkogt	Opvarmning af vandet	Booster-9	Tilberedning	5-6
	Pandekage	Opvarmning af panden med smør	6	Tilberedning	6-7
Saucer	Tomat	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragout	Bruning med olie (hvis med smør, niveau 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Besciamel	Tilberedning af grundingsredierter (smeltning af smør og mel)	5-6	Bringes til let opkogning	3-4
Desserter, cremer	Kagecreme	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	4-5
	Budding	Bringer mælken i kog	4-5	Vedholder let kogning	2-3
	Ris i mælk	Opvarmer mælk	5-6	Vedholder let kogning	2-3

EFFEKTABEL

Effektniveau	Tilberedningstype	Anvendelse af niveauet (Angivelsen supplerer dine egne erfaringer og tilberedningsvaner)	
Maks. effekt	Boost	Hurtig opvarmning	Ideel til at bringe fødevarens temperatur hurtigt op, til kogepunktet hvis det er vand, eller hurtig opvarmning af fedtstoffer til tilberedningen
	8-9	Stege - Koge	Ideel til at brune kød, igangsætte en tilberedning, friturestege frysevarer, hurtig opvarmning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	Ideel til at stege, vedligeholde kogning, tilberede og grille (i kort tid, 5-10 minutter).
	6-7	Brune – tilberede – stuvning – stege - grille	Ideale per soffriggere, mantere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	Ideel til stuvning, vedligeholde kogning på lavt niveau, tilberede (i længere tid). Indkogning af pasta, risotto, sauce o.l.
	3-4	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til tilberedning af længere varighed (ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Tilberede – svag kogning - indkogning	Ideel til længerevarende tilberedning (mængde mindre end en liter: ris, saucer, grydestege, fisk), når tilberedningen foregår i væske (fx vand, vin, suppe, mælk)
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at smelte smør, forsigtig smeltning af chokolade, optøning af små fødevarer
	1	Smelte – optø – holde varme - indkogning	Ideel til at holde madvarer varme i små portioner lige efter tilberedningen eller holde serveringsklare retter varme samt til indkogning af risotto
OFF	Effekt nul	Afsætningsflade	Kogepladen er i stand-by eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

VEDLIGEHOJDELSE

Vedligeholdelse af kogeplan

Pas på! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeadvarelselampen ikke længere er synlig.

Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset. Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig. 12

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

Fig. 13

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fjern straks eventuelle madrester fra risten (mælk, sauce, kaffe, sennep, eddike, citronsaft osv.)

Brug ikke aggressive rengøringsmidler, men vask risten i hånden med varmt vand og et neutralt vaskemiddel, og vær opmærksom på at fjerne eventuelle aflejringer. Skyl og tør grundigt af med en blød klud. Sæt den derefter på dens plads igen.

Brug ikke slibende svampe eller skuresvampe, da de kan beskadige risten.

Fedfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Fig. 11.2 - 11.3

Filter Med Aktivt Kul - Keramik

(Udelukkende til filtrerende udgave)

Opfanger 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 sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

BORTSKAFFELSE




Emballagematerialet er 100 % genanvendeligt og er mærket med genbrugssymbolet

De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes på ansvarlig vis og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders regler for bortskaffelse af affald.

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



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

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

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydeevne: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/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.

Få mest muligt ud af den varme plades restvarme, ved at slukke for den et par minutter før du er færdig med tilberedningen.

Bunden af gryden eller panden skal dække varmepladen helt; en beholder, der er mindre end varmepladen, ville forårsage energispild.

Dæk dine gryder og pander med tætsluttende låg under madlavning, og brug så lidt vand som muligt. Madlavning uden låg ville øge energiforbruget meget.

Brug kun fladbundede gryder og pander.

FUNKTIONSFEJL

FEJLKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAGER	UDBEDRING AF FEJL
E2	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
E3	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
E5	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der kommer ikke strøm til modulet; Strømforsyningskablet er ikke tilsluttet rigtigt, eller også er kablet defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaler (E ... U ... C ...)	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

TEKNISKE DATA

Højde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
223	830	515

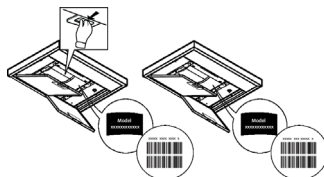


Komponenter der ikke leveres med emhætten



Du kan downloade Sikkerhedsanvisningerne, Brugsvejledningen, Databladet og Energidataene, ved at:

- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



ALLMÄN SÄKERHET

Observera! Följ instruktionerna nedan noga: ● Apparaten måste vara kopplas bort från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Apparaten måste jordas enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten till elnätet när den är inbyggd i 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. ● Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrolleras och stimulator är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion. ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigt timer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångregörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten. ● Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. ● En hög effekt som till exempel 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. ● Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektiviteten på kokzoner. ● Före alla ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk förmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför. ● Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● **Observera!** När spishällen är på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● **Observera!** Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställs av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

Försäkra dig under installationen att apparaten inte skadar matningskabeln - risk för elchock.

Använd inte apparaten när du är våt eller barfota. Aktivera apparaten endast när installationen är fullbordad.

Använd inte apparaten om dess matningskabel eller kontakt är skadad, om den inte fungerar korrekt eller om den har skadats eller tappats.

Om matningskabeln är skadad, måste den ersättas med en identisk, av tillverkaren, dennes service center eller motsvarande kvalificerade personer, för att undvika fara - risk för elchock.

Apparaten ska hanteras och installeras av två eller flera personer- risk för skada.

Håll barn på avstånd från installationsplatsen.

När den är installerad ska rester av förpackningsmaterial (plast, frigolit delar etc.) förvaras utom räckhåll för barn - kvävningrisk.

Mycket små barn (0-3år) ska hållas på avstånd från apparaten. Små barn (3-8 år) ska hållas på avstånd från apparaten om de inte övervakas ständigt.

Denna apparat är inte avsedd för yrkesmässig 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.

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

- ⓘ Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- ⓘ Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- ⓘ Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- ⓘ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

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

INSTALLATION

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

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

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

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

TOP installation: (fig.1a); FLUSH installation:(fig.1b)

MONTERING

Innan installationen påbörjas:

- Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana

fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.

- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:

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

- För att optimera den filtrerande installationen, rekommenderas det att skapa en springa i tröskeln, där ett vanligt galler kan installeras.

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

Enkomponents limtätningsmedlet får endast användas vid Flush installation, var noga med att placera det enligt fig. 1B.

För installationen av packningen P, var uppmärksam att placera den korrekt, som ange si figuren:

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

- flush installation - packningen P ska fästas på möbelen. Fig. 2B

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

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

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

ELANSLUTNING

Fig. 3

• Gör apparaten strömlös. • Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet. • Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas. • Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. • Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. • Använd inte förlängningsladdar. • Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. • Om hushållsapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 7200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt. • Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. • Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet.

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

enfasanslutning : kabel H05V2V2-F 3G4

Fig. 3a

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

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

ANVÄNDNING

Användning av spishäll

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

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

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

Kokkärl

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

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

Lämplig bottendiameter

Viktigt:

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

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

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Befintliga kokkärl

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

Användning av frånluftssug

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



Frånluftsversion

Fig.7

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

Utloppsrorets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

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

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. **Fig. 7.5.a - 7.5.b**

Anslut produkten till utloppsror och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).

Användning av utloppsror och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

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



Filtrerande version

Fig. 8 → 10.2

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 Filtrerande 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.

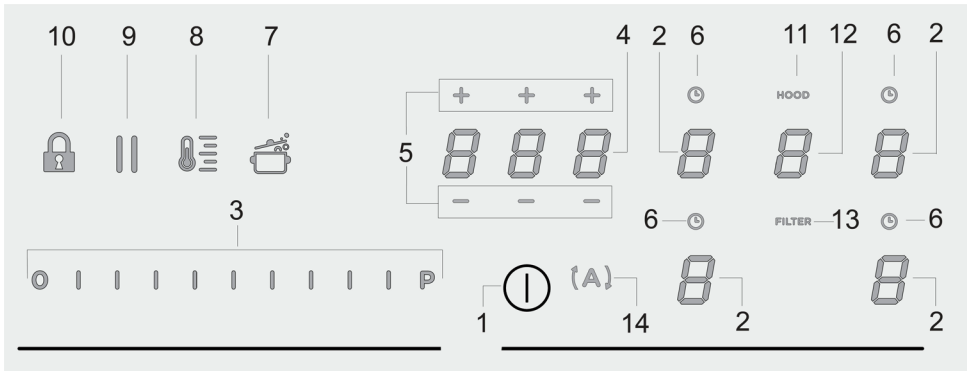
För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

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

KOMMANDON

Kontrollpanel

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



Knappar / Display

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

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL


Innan spishällen sätts i funktion:

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

Därför:

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

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

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

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	U
Bridge-funktion (parallellkoppling) aktiverad	n
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	U
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Hällens funktioner

● Safe Activation (Säker aktivering)

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

● Pot Detector (Kastrullsensor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

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

● Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)


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

Funktion

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

● Påslagning

Tryck in (rör vid) kort **■ ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning:symbolen  tänds; genom att fortsätta trycka in, blir **samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:

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

Tryck in  på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Val av kokzoner

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

● Power Level (Effektnivå)

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

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

åt höger för att öka effektivivån;
åt vänster för att minska effektivivån.

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

● **Power Booster (Effektbooster)**

Produkten är utrustad med en ytterligare effektivivå (utöver nivån **S**), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

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

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen "P"

● **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) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda. Denna funktionen är tillgänglig för effektivivåerna 1 - 8.

Aktivering:

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

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



● **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion)**

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

trycket på knappen  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 .

Observera: om flera kokzoner arbetar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion) så väljs först den önskade kokzonen genom **Valfältet (2)**; funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektivivån) till "0"**.

● **Pause (Paus)**

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

Aktivering:

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

För att inaktivera funktionen:

- tryck in "||" (9) **Valfältet (3)** tänds
- genom att trycka in **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 frånluftssuget

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

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

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

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

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

Timerns format är **0.00**

- **0.** för timmarna

- **00** för minuterna

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

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden; vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

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

- **0.** minuter

- **00** sekunder

med en fast lysande punkt

Avstängning av Timern:

• välj **Zon/Display (4)**

• ställ in varaktigheten för **Timern** till **000**, genom

— + (5)

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

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

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

Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner

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

• Tryck in **(6)** för kokzonen

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

under inställningen blinkar symbolen **(6)**

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

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

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

Obs: varje kokzon kan ha olika **Timer** inställda. På displayen **(4)** visas nedräkningen för den för tillfället valda kokzonen. Om ingen kokzon har valts visas nedräkningen för **timern “STAND-ALONE” (Fristående)** vid tryck på Displayen **(4)**.

Visningsläget för nedräkningen är detsamma som för **Timern “STAND-ALONE” (se föregående avsnitt **Timer “STAND ALONE” (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 **000**, genom **— + (5)**

● **Power Limitation**

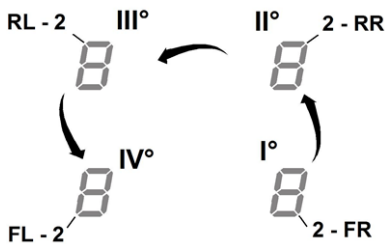
Funktionen **Power Limitation** (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att trycka in knappen **■ 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 effektbegränsningen:

- tryck på **(A)**
(som endast kommer att blinka under de första 2 minuterna efter att produkten har tillförts)

- fortsätt att trycka på **(A)** och tryck samtidigt, en efter en, i alla kokzonernas **Val-/Display (2)** områden. Börja från den främre, högra kokzonen (**FR**) och fortsätt i motsols riktning.



- vid varje tryckning hörs en kort ljudsignal

- när du har tryckt på **alla Display (2)** är det möjligt att släppa knappen **(A)**

vid denna punkt:

- visas symbolerna "C" och "0" växelvis på den **bakre vänstra zonen (RL) display (2)**, vilket indikerar att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen **(2-RL)**

Bläddra därefter på **valfältet (3)** tills symbolerna "C" och "8" visas på displayen.

I Displayen **(2-FL)** visas aktuell inställning**

- 0 = 7,4 KW
- 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW

** standardinställningen är ställd till 7,4 KW

Det går att ändra inställningen för Effektbegränsning genom att

- trycka på Display (2) på den främre, vänstra zonen (FL)

- bläddra därefter på **valfältet (3)** för att göra den nya inställningen

- tryck på knappen **■ ON/OFF (1)**, (på/av) i 2 sekunder för att spara valet. En utdragen ljudsignal bekräftar inställningen

● **Bridge Zones**

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

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

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

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda

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

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


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

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

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● **Påslagning**

Tryck in (rör vid) kort **■ ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning:symbolen  tänds; genom att fortsätta trycka in, **blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:

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

Tryck in  på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Påslagning av frånluftssuget:**

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

● **Hastighet (effekt) för frånluftssuget:**

Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen

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

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

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

● **Effektbooster**

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

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

— **Power Booster 2 (Effekt booster) 2** : tidsinställd för 5 min,

varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)
Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för Val/Display (12) med nummer "4" blinkande

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)
Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet Val/Display (12) med symbolen "P" blinkande

● Automatic aspiration speed

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 **(A)** (14)

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs: om hastigheterna från 1 till 3 väljs från **Valfältet (3)** under den automatiska funktionen, så avbryts den automatiska funktionen;
om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet av tidsinställningen och symbolen **(A)** fortsätter blinka.

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

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Luktfilter kol/keramik

"FILTER"(13) tänds

Fettfilter

"FILTER"(13) blinkar

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

● Återställning av filtermättnad

Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller kol/keramikfilter) tryck länge på "FILTER" (13);
"FILTER"(13) släcks och låter indikatorns räkning starta om.

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Denna indikatorlampa är normalt sett inaktiverad.

För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med 

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

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

F = luktfilter kol/keramik

G = fettfilter

Luktfilter kol/keramik

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "F"
- tryck in **"FILTER" (13)** – blinkande ljus
- tryck på nytt långvarigt in **"HOOD"** (11) för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter kol/keramik**

Fettfilter

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "G"
- tryck in **"FILTER" (13)** – fast ljus
- Håll på nytt **"HOOD"** (11) intryckt för att **bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret**

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

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

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

• Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

• kabellaggningsen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).

• tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

TILLAGNINGSTABELL

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

EFFEKTABELL

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

UNDERHÅLL

Underhåll av spishällen:

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

Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

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

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

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).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

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

Fig. 12

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

Fig. 13

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

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

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Avlägsna omedelbart alla matrester från gallret (mjölk, sås, kaffe, senap, vinäger, citronsaft, etc.)

Använd inte aggressiva diskmedel, utan diska gallret för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel med uppmärksamhet att avlägsna eventuella igensättningar. Skölj och torka noggrant med en mjuk trasa. Återmontera korrekt i dess läge.

Använd inte skrapande svampar eller stålull eftersom de kan skada gallret.

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

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

Metallfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 11.2 - 11.3

Aktivt Kolfilter - Keramik

(Endast för filtrerande version)

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.


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

BORTSKAFFNING



Förpackningsmaterialet är 100% återvinningsbart och är markerat med symbolen för återvinning. Förpackningens olika delar ska därför bortskaffas ansvarsfullt och i full överensstämmelse med de lokala myndigheternas föreskrifter beträffande avfallshantering. Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att



förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa. Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

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

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

Utnyttja så mycket som möjligt kokzonens restvärme, genom att slå av den några minuter innan tillagningen är klar.

Botten på din kastrull eller stekpanna ska täcka kokzonen helt; ett kokkärl som är mindre än kokzonen kommer att medföra slöseri med energi.

Täck dina kastruller eller stekpannor med tätslutande lock under tillagningen och använd så lite vatten som möjligt. Tillagning utan lock kommer att öka energiförbrukningen betydande.

Använd endast kastruller och stekpannor med flat botten.

FUNKTIONSFEL

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen
E3	Icke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
E5	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Nätströmmen kommer inte till modulen. Elkabeln är felaktigt ansluten eller defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
För alla andra felsignaler (E ... U ... C ...)	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Höjd (cm)	Bredd (cm)	Djup (cm)
223	830	515

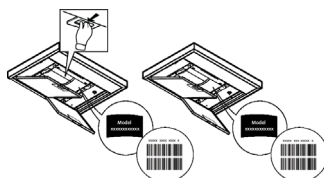


Komponenter som inte medföljer produkten



Du kan ladda ner Säkerhetsinstruktioner, Bruksanvisning, Produktblad och Energidata genom att:

- Besöka vår webbsida docs.bauknecht.eu
- Använda QR-koden
- Eller kontakta vår kundservice (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



ADVARSEL

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

Viktig: -Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. -Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumet kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. -Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel 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 effektivitet automatisk. ● Før det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpslet eller slå av hovedstrømsbryteren i boligen. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Apparatet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Lokalalet må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gassdrevne eller er basert på annen type forbrenning. ● Apparatet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Manglende etterfølgelse av apparatets rengjøringsstandarder, samt manglende utbytte og rengjøring av filterne, medfører brannfare. ● Flambering 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. ● **OB!** Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. ● **OB!** Ikke koble apparatet til strømmettet før installasjonen er helt fullført. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av installasjon og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4 × 10-5 bar). ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

I forbindelse med installasjonen må man påse at ikke strømkablene tar skade. Risiko for brann og elektriske støt.

Ikke bruk apparatet hvis man er våt eller barføtt. Apparatet må ikke aktiveres før installasjonen er fullført i sin helhet.

Ikke bruk apparatet hvis strømkabelen eller kontakten er skadet, hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det er blitt skadet eller har falt på bakken.

Hvis strømforsyningskabelen er skadet må den umiddelbart byttes med en ny kabel av produsenten selv, en av produsentens forhandlere, eller av kvalifisert tekniker, for slik å unngå farlige situasjoner med risiko for brann og elektriske støt.

Apparatet må håndteres og installeres av to eller flere personer. Risiko for skade.

Barn må holdes på avstand fra installasjonsstedet.

Etter installasjonen må alt avfall (plast, deler i styrofoam osv.) håndteres slik at det er utilgjengelig for barn. Kvelningsfare.

Svært små barn (0-3 år) må holdes på avstand fra apparatet. Små barn (3-8 år) må holdes under konstant oppsyn hvis de oppholder seg rundt apparatet.

Apparatet er ikke utviklet for profesjonell bruk. Apparatet må ikke brukes utendørs.

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser 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.

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

⚠ Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.

⚠ Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.

⚠ Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

⚠ Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

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

INSTALLASJON

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

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

Minste avstand mellom platetoppen og 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.

Installasjon TOP: (fig.1a), Installasjon FLUSH:(fig.1b)

MONTERING

Før man starter med installasjonen:

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

Forberedelse av møbel for innebygging:

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

- For å forbedre filtreringsegenskapene i installasjonen kan man foreta et innhakk i basen og deretter sette inn en vanlig avtrekksrist

VIKTIG: Bruk et enkomponents tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringmidler, 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 må kun brukes i forbindelse med Flush-installasjon, og man må være oppmerksom slik at den festes som vist i Fig. 1B.

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

- Installasjon av TOP. Pakningen P festes til glasset Fig. 2A

- Flush-installasjon - pakningen P festes til møbelet. Fig. 2B

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

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

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

ELEKTRISK TILKOBLING

Fig. 3

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

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

Fig. 3a

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

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitation funksjon slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk kw. Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). Se handlingsdelen i denne håndboken for strømbegrensningssettet.

BRUKSMÅTE

Hvordan bruke koketoppen

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

Fordeler:

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

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

Beholdere som kan brukes under matlaging

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

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

Anbefalt diameter på panner/gryter

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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



Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet for

Føreksisterende beholdere

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

Bruke avtrekket

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



Avtrekkversjon

Fig.7

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

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm

- med rund utgang Ø 150 mm (*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. **Fig. 7.5.a - 7.5.b**

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

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

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

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



Filterversjon

Fig. 8 → 10.2

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

Produktet leveres IKKE med det som behøves for installasjon av filteringsversjon. Monteringssettet for filteringsversjonen 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.

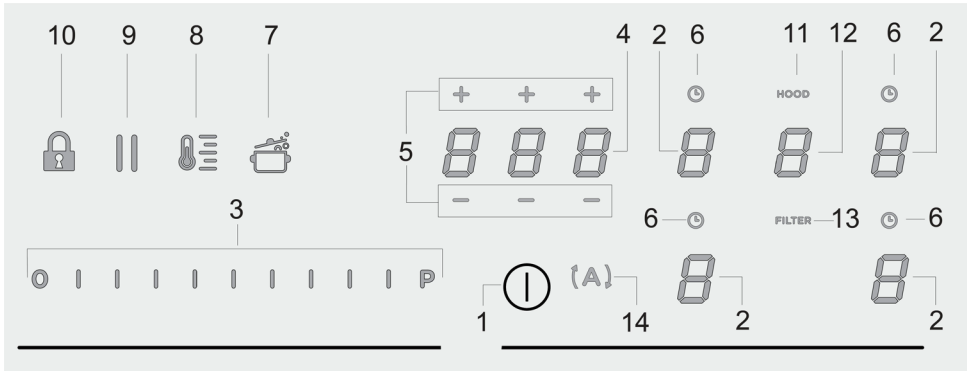
For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Merk: for KIT 1-filtreringssettet anbefales det å alltid lage en åpning på kabinettbunnen for å lette luftresirkulering.

FUNKSJONER

Kontrollpanel

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



Taster/Skjerm

- 1. ON/OFF** koketopp/avtrekk
- Valg av kokesone
Display for kokesoner
- Økning/Minking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
- Innkobling av Timer "STAND_ALONE"
Display: Timer "STAND_ALONE" / Timer Kokesoner
- Økning/Minking av tid for Timer "STAND_ALONE"/ Timer Kokesoner
- Innkobling av Timer Kokesoner
Aktiv Indikator Timer Kokesoner
- Innkobling av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming)
- Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)
- Pause
- Key Lock (Tastelås)
- Indikator for aktivt avtrekk
Innkobling av Indikator for Filtertiltetting
- Valg/Innkobling av avtrekk
Display for Avtrekk
Skjerm tiltetting Kull-/keramisk filter – Fettfilter
- Nullstilling av Filtertiltetting
- Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN


Før man starter:

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

Av denne grunn:










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

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

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

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	
Bridge-funksjon aktiv	
Temperature Manager aktiv	
Child Lock aktiv	
Pausefunksjon	
Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon)	

Koketoppens egenskaper

● Safe Activation (sikker igangsetting)

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

● Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)

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

● Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)

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

● Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)


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

Maskinfunksjon

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

● Tenning

Trykk (stryk over) kort  **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet  tennes; Ved å fortsatt trykke, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund. Deretter vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.

VIKTIG:

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

Trykk igjen på  for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Valg av kokesoner


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


● Power Level (effektnivå)

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer
Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**:
mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;
Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (2)

● **Power Booster (forsterkernivå)**

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

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

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

● **Key Lock (Tastelås)**

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

Aktivering:

- trykk på  (10)

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet




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

● **Automatic Heat UP**


Funksjonen for Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

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

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

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil


symbolet  (7) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne 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).

● **Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (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




På display (2) til sonen der man benytter Temperature


Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet  til syne.

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet



 (8) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne 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 koble ut og slukke, til nået som vises på Display (2) bringes til .

Merk: Dersom det finnes flere soner som benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) velg først ønsket sone ved hjelp av området for **Valg (2)**; Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av **Valglinjen (3)**, ved å sette **Power Level (effektnivået)** på .


● **Pause**

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

Aktivering:

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

For å deaktivere funksjonen:

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

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

Merk: Hvis **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres etter 10 minutter vil koketoppen slå seg automatisk av.

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

● **Timer "STAND ALONE"**

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

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

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

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

Timer'ens format er **00**

- **0.** For timene

- **00** For minuttene

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

I **Sone/Display (4)** vises tiden som gjenstår;
Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

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

- **0.** minutter

- **00** sekunder

med punktum lysende fast

Hvordan slå av Timer'en:

• velg **Sone/Display (4)**

• still inn varigheten av **Timer** på **000**, ved hjelp av

— + (5)

● **Timer Kokesoner**

Funksjonen **Timer for Kokesoner** er en nedtellingsfunksjon som der er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonen slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Innkobling av funksjonen **Timer for Kokesoner**

• Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)**
(power level (effektinivå) ≠ 0)

• Trykk på **(6)** gjeldende kokesonen

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

Under innstilling vil symbolet **(6)** blinke

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

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

Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

Merk: Det kan stilles inn en forskjellig **Timer** for hver kokesone; på **display (4)** vil nedtellingen av den kokesonen som er valgt i det øyeblikket vises; Dersom ingen sone er valgt, ved å trykke på **Display (4)** vises nedtellingen for **Timer "STAND-ALONE"**.

Visningen av nedtellingen er den samme for **Timer "STAND-ALONE"** (se forutgående avsnitt **Timer "STAND ALONE"**)

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

Hvordan slå av **Timer-funksjonen:**

• velg kokesonen **(2)**

• still inn varigheten av **Timer** på **000**, ved hjelp av

— + (5)

● **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.

Merk : 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 **ON/OFF (1)** ■

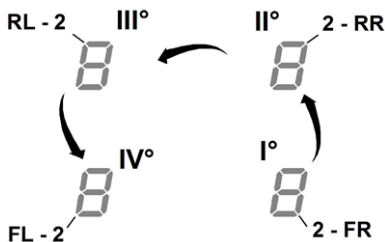
For å stille inn effektbegrenseren :

- trykk på **(A)**

(den vil blinke i 2 minutter etter art produktet er blitt slått på)

- fortsett å holde inne **(A)** og trykk på samtlige

Valg/Display-soner (2) hver for seg mot klokkeretningen med utgangspunkt foran til høyre (FR)



- hver gang man trykker vil det skilles ut et kort akustisk signal

- når man har trykket på **alle Display (2)**, er det mulig å slippe opp tasten **(A)**

Følgende skjer:

Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL) viser en vekslende sekvens med symbolene "C" og "0", slik at man kan utføre programmering.

Velg displayet (2-RL)

og bla med **Valglinjen (3)**, inntil displayet viser symbolene "C" og "8",

og displayet (2-FL) viser den nåværende innstillingen**

- 0 = 7,4 KW
- 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW

** standard innstilling er 7,4 KW

For å gjøre endringer i Power Limitation effektbegrenseren

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

- bruk **Valglinjen (3)** for å foreta den nye innstillingen

- For å lagre valget trykker man på tasten **ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal som bekrefter valget.

● Bridge-soner

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. Man kan bruke kokesonen i front "**Master**" samtidig med kokesonen bak "**Sekundær**" (for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- **velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke**

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

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


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

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

BRUK AV AVTREKKET

● Tening

Trykk (stryk over) kort **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet  tennes;

Ved å fortsatt trykke, vil **alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund**. Deretter vil **bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

VIKTIG:

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

Trykk igjen på  for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Slå på avtrekket:

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

● Hastighet (effekt) for avtrekksviften:

Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt) Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)**: mot høyre for å øke effektnivået; mot venstre for å redusere effektnivået;

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

● Power Booster (effektforsterker)

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

- **Power Booster (effektforsterkeren) 1** : tidsinnstilt i 15 minutter
- **Power Booster (effektforsterkeren) 2** : tidsinnstilt i 5 minutter

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

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren)
Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for Valg/Display (12) med tallet 4 som blinker.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).
Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet "P" som blinker.

● Automatic aspiration speed

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

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk på **(A)** (14)

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1 til 3 fra valglinjen (3)**, vil den automatiske driften avbrytes;

Dersom man derimot velger **Power Boster (effektforsterkeren)**, vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I mellomtiden forblir symbolet

"**(A)**" blinkende.

Merk: hvis koketoppen slås av mens **Automatisk funksjon** er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● Indikator for Filtertiltetting

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Luktfiltre i kull/keramikk

"FILTER"(13) tennes

Fettfilter

"FILTER"(13) blinker

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

● Reset av indikator for filtermetning

Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller kull/keramikk) trykk lenge på "FILTER" (13);

"FILTER"(13) slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.

● Aktivere indikator for filtermetning

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.

For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med ;
- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**
- Hold lenge inne "**HOOD**" (11) til bokstavene "F" – "G" som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.

F = Luktfiltre i kull/keramikk

G = Fettfilter

Luktfiltre i kull/keramikk

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "F" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" (13) – blinkende lys
- Hold på nytt "**HOOD**" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfiltret i kull/keramikk

Fettfilter

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "G" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" (13) – fastlysende
- Hold på nytt "**HOOD**" (11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfiltret i kull/keramikk

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

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

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

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

OBS!

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

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

KOKETABELLER

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

TABELLER OVER EFFEKTIVÅ

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

VEDLIKEHOLD

Vedlikehold av koketoppen:

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

Rengjøring

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 ovnsvask eller flekkfjerner.

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

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

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

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

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

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

Fig. 12

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

Fig. 13

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

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

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fjern umiddelbart alle matrester fra grillen (melk, saus, kaffe, fruktkonserver, eddik, sitronjuice)

Ikke bruk etsende rengjøringsmidler, men vask grillen for hånd med varmt vann og skånsom såpe for å fjerne eventuelle avleiringer.

Skyll og tørk av nøye med en myk klut. Sett den korrekt tilbake på plass.

Ikke bruk grove svamper eller stålull. Disse produktene kan ødelegge grillen.

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

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

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Fig. 11.2 - 11.3

Aktivt Karbonfilter - Keramisk

(Kun for filterversjon)

Absorberer vond lukt fra matlaging.

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

KASSERING




Pakkematerialet er 100% resirkulerbart, og er merket med resirkuleringssymbol

De forskjellige delene må derfor håndteres og kastes i henhold til gjeldende krav i lokal lovgivning for avfallshåndtering.

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



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

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

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

Utnytt restvarmen i platen til fulle ved å slå den av noen minutter før du er ferdig med matlagingen.

Undersiden på kjelen eller stekepannen må dekke hele platen. Hvis den er mindre enn platen vil dette før til at mye varme går tapt. Dekk til kjeler og stekepanner med lokk under matlagingen, og bruk så lite vann som mulig. Hvis man ikke bruker lokk vil dette føre til økt energiforbruk.

Bruk kun kjeler og stekepanner som er helt rette under.

FEIL VED BRUK

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
E3	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
E5	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke riktig koblet eller den er defekt	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
For alle andre feilsignaler (E ... U ... C ...)	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

TEKNISKE DATA

Høyde (cm)	Bredde (cm)	Dybde (cm)
223	830	515

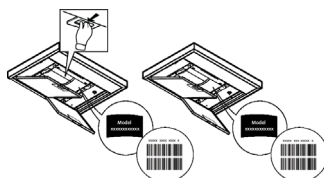


Utstyr som ikke følger ved kjøpet



Du kan laste ned Sikkerhetsinstruksene, Brukerhåndboken, Produktkortet og Energidata ved:

- Besøke vårt nettsted docs.bauknecht.eu
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte** vår **Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



YLEINEN TURVALLISUUS

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

Tärkeää: ● Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin. ● Vältä nesteiden ylikiehumista. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsenemys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Älä käytä kypsenemysessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltiölökkii tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoluiden tehoa. ● Ennen minkä tahansa puhdistus- tai huolto-toimenpiteen suorittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. ● Laitteen 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 laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. ● Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● **Varoitukset!** Kun keittotasoa on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● **Varoitukset!** Älä liitä laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. ● Älä koskaan käytä laitetta, ellei riitä ole asennettu oikein paikalle! ● Käytä asennuksessa pelkkiä laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4 × 10-5 bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttuu, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Älä käytä laitetta, kun jalkasi ovat märät tai kun olet avojaloin. Laita laite päälle vasta kun asennus on suoritettu.

Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke ovat vaurioituneita, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut tai pudonnut.

Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltotyöntekijän tai muun pätevän tahon on vaihdettava se uuteen vastaavanlaiseen virtajohtoon vaarojen välttämiseksi – sähköiskun vaara.

Laitteen käsittelyssä ja asennuksessa tarvitaan vähintään kahta henkilöä – tapaturmavaara.

Pidä lapset poissa asennuspaikalta.

Kun laite on asennettu, pakkausjäte (muovi, styroksi jne.) on varastoitava lasten ulottumattomiin – tukehtumisvaara.

Hyvin pienet lapset (0–3-vuotiaat) on pidettävä kaukana laitteesta. Pienet lapset (3–8) vuotiaat on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu ammattilaiskäyttöön. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.

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 kypsennykseen 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.

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

❗ Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

❗ Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

❗ Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

❗ Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

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

ASENNUS

• Sekä sähkö- että mekaaninen asennus edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa.

Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

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

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

TOP-asennus: (kuva 1a); FLUSH-asennus: (kuva 1b)

ASENNUS

Ennen asennuksen aloittamista:

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

Kaluste valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.
- **suodatusmallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä aukko sokkeliin ja lisätä tähän ritilä, joka on saatavilla kauppoissa**

TÄRKEÄÄ: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistäainetta (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 tulee käyttää vain upotusasennuksessa pinnan tasoon, ja se tulee laittaa noudattamalla ohjeita kuvasta 1B.

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

- tason asennus: tiiviste P tulee kiinnittää lasiin, kuva 2A
- upotusasennus pinnan tasoon - tiiviste P tulee kiinnittää kalusteeseen. Kuva 2B **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

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

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

SÄHKÖLIITÄNTÄ

Kuva 3

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

Huomautus: kodinkoneen kytkemiseksi valinnaisella yksivaiheiliitännällä

irrota paikalla oleva kaapeli ja vaihda se toisentyyppiseen kaapeliin (ei kuulu toimitukseen), jossa on seuraavat ominaisuudet: yksivaiheiliitäntä : kaapeli H05V2V2-F 3G4

Kuvat 3a

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

Huomautus: 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.

KÄYTTÖ

Keittotason käyttö

Induktioperaate perustuu fyysisen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

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.

Keittoastiat

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

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:

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



Käytä vain kattiloita, joissa on  merkki

Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

Imurin käyttö

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



Imurimalli

Kuva 7

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

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm

- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa. **Kuva 7.5.a - 7.5.b**

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa).

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

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

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



Suodattava malli

Kuva 8 → 10.2

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

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

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

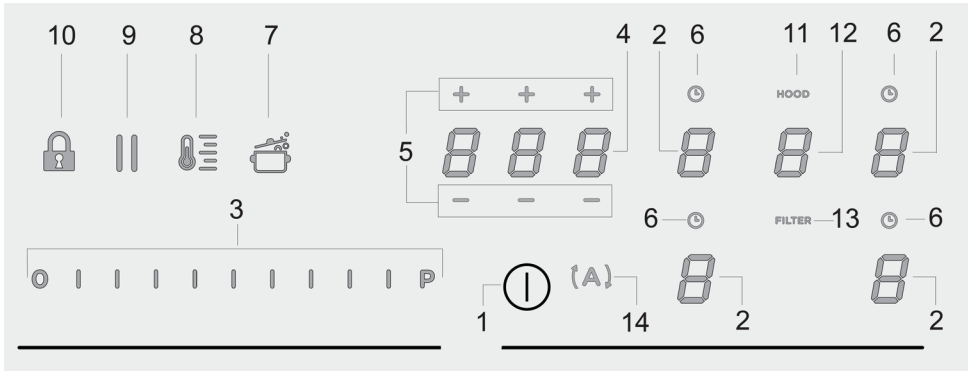
Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Huom.: KIT 1 -suodattinsarjaa varten on suositeltavaa tehdä aina aukko kaapin pohjalle ilmanvaihdon helpottamiseksi.

OHJAIMET

Ohjauspaneeli

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



Näppäimet/näyttö

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

KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai 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").

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

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyvät seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Bridge-toiminto päällä	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

Keittotason ominaisuudet

● Safe Activation (turvallinen aktivointi)

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

● Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

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

● Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)


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

Toiminta

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

● Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin  ON/OFF (1) -

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

TÄRKEÄÄ :

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

Paina uudelleen  sammuttaaksesi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Keittoalueiden valinta

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


● Power Level (tehotaso)


Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa


Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**

oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.
Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)

● **Power Booster (tehon lisäys)**

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason  lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa somrilla **Valintapalkkia (3)** (tason  ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

Power Booster (tehon lisäys) -taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "".

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**


Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnan avulla on mahdollista lukita keittotasot 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 lämmityksen lisäys)**


Automatic Heat UP -toiminnan avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnan avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasolle 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

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



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

Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto 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)



● **Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilan hallinta, lämmitystoiminto)**


Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoidu, kun

painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä  Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa, näytössä (2) ilmestyy symboli 

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

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



- Paina uudelleen  (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy Näytön (2) kohdassa "".

Huomio : jos on useita alueita, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) -toiminnossa, valitse ensin haluamasi alue **Valinnan (2)** alueesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso)** kohtaan "".


● **Tauko**

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

Toiminnon kytkeminen päälle:

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

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

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

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

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

Huomio: **Taukotoiminto** ei vaikuta imuun

● **"STAND ALONE" (itsenäinen) -ajastin**

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

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

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

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

Timerin muoto on **0:00**

- **0**. tunneille

- **00** minuuteille

Huom.: ajastimen enimmäisasetusaika on 1 tunti 59 minuuttia.

Alueessa/näytössä (4) on jäljellä oleva aika; lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

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

- **0**. minuuttia

- **00** sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

Ajastimen sammutus:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**

• aseta **Ajastimen** aika arvoon **0000**, 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 aluetta (2)**
(power level ≠ 0)

• Paina kohtaa **(6)**, joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita **— + (5)** ajastimen keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4)**;

asetuksen aikana symboli **(6)** vilkkuu

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

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

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

Huomio : jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri ajastin; näyttöön **(4)** ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Jos mitään aluetta ei valita, näyttöä **(4)** painettaessa näkyviin tulee "STAND-ALONE" (itsenäinen) -ajastimen lähtölaskenta.

Lähtölaskenta näytetään samalla tavalla kuin "STAND-ALONE"-ajastimen lähtölaskenta (katso edellinen kappale **"STAND ALONE" (itsenäinen) -ajastin**)

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

Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue **(2)**

• aseta ajastimen kesto kohtaan **0000** seuraavasta:

— + (5)

● **Power Limitation**

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.

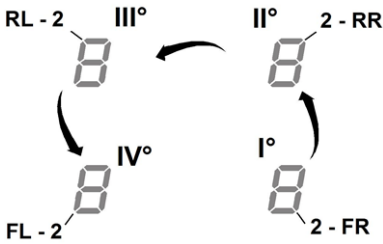
Huomio : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, **ilman**, että näppäintä **■ ON/OFF (1)** painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotasot liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

Power Limitation asettamiseksi:

- paina **(A)**

(se vilkkuu ainoastaan ensimmäisten 2 minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)

- pidä painettuna näppäintä **(A)** ja paina yksi kerrallaan kaikkia keittoalueiden **Valinnan/näytön (2)** alueita vastapäivään edessä oikealla olevalta alueelta lähtien **(FR)**



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki

- kun **kaikkia näytöjä (2)** on painettu, voit vapauttaa näppäimen **(A)**

nyt tapahtuu seuraavaa:

- **Vasemman taka-alueen (RL) näytössä (2)** näkyvät vuorotellen symbolit "C" ja "0" osoittaen, että voidaan tehdä asetukset:

valitse näyttö (2-RL)

selaa sitten **Valintapalkkia (3)**, kunnes näytöllä näkyvät symbolit "C" ja "8",

näytössä (2-FL) näkyy virran asetus**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW

Power Limitation -asetuksen vaihto

- paina näyttöä (2) edessä vasemmalla (FL)

- 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

● Bridge Zones

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

On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta "**Master**" ja vastaavaa takana olevaa "**Toissijaista**" aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosion, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

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

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


- **Bridge-toiminnon** pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

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

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin **ON/OFF (1)** -

kohtaa: symboli  syttyy;

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

TÄRKEÄÄ :

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

Paina uudelleen  sammuttaaksesi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistys:

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

● Imunopeus (teho):

Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa) Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**: oikealle tehotason lisäämiseksi; vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

● Power Booster (tehon lisäys)

Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).

- **Power Booster 1 (tehon lisäys 1)** : ajastettu 15 minuuttiin
- **Power Booster 2 (tehon lisäys 2)** : ajastettu 5 minuuttiin, minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

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

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

● Automatic aspiration speed

Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä 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 kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

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

jos sen sijaan valintana on **Power Booster (tehon lisäys)**, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä välin symboli "**(A)**" vilkkuu.

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

● Suodatinten kyllästyksen ilmaisun

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Hiili-/keramiikkahajusuoattimet

"FILTER"(13) sytty

Rasvasuoattin

"FILTER"(13) vilkkuu

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


● Suodattimien kyllästymisen nollaus

Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuoattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna kohtaa "FILTER" (13);
"FILTER"(13) sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

● Suodatinten kyllästymisen osoittimen aktivointi

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- käynnistä imutaso seuraavasta: ;
- kun imumootori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-alueetta (12)**

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

F = hiili-/keramiikkahajusuoattimet

G = rasvasuoattin

Hiili-/keramiikkahajusuoattimet

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "F"
- paina "FILTER" (13) – vilkkuva valo
- paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa **"HOOD" (11) vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuoattinten osoittimen aktivoinnin**

Rasvasuoattin

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "G"
- paina "FILTER" (13) – kiinteä valo
- pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa **"HOOD" (11) vahvistaaksesi rasvasuoattimen osoittimen aktivoinnin**

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

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

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

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

VAROITUS:

• **laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on 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.**

KYPSENNYSTAULUKKO

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

TEHOTAULUKKO

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

HUOLTO

Keittotason huolto

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

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 tahrannoista poistoaineita.

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 keittöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

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

Kuva 12

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 13

Imurin huolto

Puhdistus

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

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Poista välittömästi mahdolliset ruokajäämät rutiläitä (maito, kastike, kahvi, sinappi, etikka, sitruunamehu jne.)

Älä käytä voimakkaita pesuaineita: pese rutilä käsin kuumalla vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Ole tarkkana, että saat poistettua mahdolliset kerrostumat. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti kuivalla liinalla. Asenna oikeaoppisesti paikoilleen.

Älä käytä hankaavia sieniä tai teräsvillaa, sillä ne saattavat pilata rutilän.

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

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

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

Kuva 11.2 - 11.3

Aktiivihiiisuodatin - Keraaminen

(Vain suodattava versio)

Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

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

HÄVITTÄMINEN




Pakkausmateriaali on kokonaan kierrätettävissä, ja siinä on kierrätysymboli

Näin ollen pakkauksen eri osat on hävitettävä vastuullisesti ja noudattamalla kaikkia paikallisten viranomaisten antamia jätehuoltomääräyksiä.

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



asianmukaisella tavalla. Symboli  tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoon koskevia 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. 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, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Hyödynnä keittolevyn jäännöslämpö sammuttamalla se muutama minuutti ennen kypsennyksen päättymistä.

Kattilan tai pannun pohjan tulisi peittää kuuma levy kokonaan. Jos pohja on levyä pienempi, energiaa kuluu hukkaan.

Peitä pannut ja kattilat tiiviillä kansilla kypsennyksen ajaksi. Käytä mahdollisimman vähän vettä. Jos kypsennys tapahtuu kansi auki, energiankulutus kasvaa huomattavasti.

Käytä ainoastaan tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

TOIMINTAHÄIRIÖT

VIIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
E3	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
E5	Käyttöliittymän ja induktiomodulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule virtaa Virtajohtoa ei ole kytketty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ... C ...)	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

TEKNISET TIEDOT

Korkeus (cm)	Leveys (cm)	Syvyys (cm)
223	830	515



Toimitukseen kuulumattomat osat



Voit ladata itsellesi turvaohjeet, käyttöoppaan, tuoteselosteen ja energiatiedot seuraavalla tavalla:

- Verkkosivustolta docs.bauknecht.eu
- Käyttämällä QR-koodia
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.

