

User manual

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Käyttöopas



IHF9580

Cylinda
en enklare vardag

EN	3
NO	21
DA	39
FI	57
SV	75

1. SAFETY INFORMATION

For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and operation. Always keep these instructions together with the appliance, even if it is sold or transferred to third parties. It is important that users know all the appliance's operating and safety characteristics. These hobs have induction systems that comply with the requirements of EMC standards and with the EMF directive, and they should not interfere with other electronic devices. Pacemaker wearers and those using other electronic implants must consult their doctor or the manufacturer of the implanted device to assess whether or not it is sufficiently resistant to interference.



Electrical connections must be performed by a trained technician. Before making the electrical connection, please read the section on ELECTRICAL CONNECTION.

For appliances with a power supply cable, the terminals or section of wire between the cable anchor point and the ter-

minals must be laid out that they allow the live wire to be extracted before the earth wire, if it comes loose.

- The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from incorrect or inadequate installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate affixed to the inside of the product.
- The cut-out devices must be installed in the fixed system according to wiring system regulations.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply has a suitable earthing connection.
- Connect the suction hood to the flue using a suitable pipe. Refer to the purchasable accessories indicated in the installation manual (for circular pipes: minimum diameter 120 mm). The length of the discharge piping must be as short as possible.
- Connect the product to the mains using an omnipolar switch.
- The air venting regulations must be complied with.
- Never connect the suction appliance to ducts carrying combustion fumes (heaters, fireplaces, etc.).
- If the suction hood is used alongside non-electrical appliances (e.g. appliances with gas burners), it is necessary

to guarantee a sufficient level of ventilation in the room, to prevent any exhaust back-flow. When the cooking appliance is used together with other appliances using non-electrical power sources, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa, to prevent the fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.

- The air must not be discharged into a pipe that is also used as a flue for appliances powered by gas or other fuels.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a qualified technician, to avoid any risk of danger.
- Connect the appliance plug to a socket that complies with current regulations and is in an accessible area.
- As regards the technical and safety measures to be taken for exhausting of fumes, it is important that the regulations set by local authorities be followed carefully.

 **WARNING:** Remove the protective films before installing the appliance.

- Only use the screws and other hardware elements supplied with the appliance.

 **WARNING:** Failure to install the screws or fixing devices as described in these instructions may lead to a risk of electric shocks.

- Cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are supervised by an adult.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance must not be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, or by inexperienced or untrained persons, unless closely supervised and instructed in the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by children over the age of eight and by persons with limited physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, provided they are closely supervised and instructed on the safe use of the appliance and on the dangers that it involves. Do not allow children to play with the appliance.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become extremely hot during use.

Take great care not to touch the heating elements.

Keep children under 8 years of age well away from the appli-

ance, unless they are under constant supervision.

- Clean and/or replace the filters after the period indicated (danger of fire). See the paragraph on Cleaning and maintenance.
- Always guarantee adequate ventilation of the room when the appliance is used in conjunction with other appliances powered by gas or other fuels (this does not apply to appliances that only recirculate the air within the room).

WARNING: If the surface shows any signs of cracking, turn the appliance off to prevent any risk of electric shock.

- Do not turn the device on if the surface is cracked or any damage is visible in the thickness of the material.
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- Use the relevant control to turn the hob off after use; do not rely on the pan sensors.

WARNING: Unsupervised cooking on a hob using oil and grease may be dangerous and could cause a fire. NEVER attempt to put flames out with water. Turn the appliance off and suffocate the flames by covering them with a pan lid or a fire blanket, for example.

WARNING: The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.

- The appliance is not designed to be started using an external timer or a separate remote controlled system.

WARNING: Danger of fire: do not place objects on the cooking surfaces.

- The appliance must be installed to allow it to be cut off from the electrical power supply with a contact opening (3 mm) that ensures complete disconnection under overvoltage category III conditions.
- The appliance must never be exposed to the elements (rain, sun).
- Ventilation of the appliance must comply with the manufacturer's instructions.
- Keep the packaging away from children and animals.
- Kitchen hoods and other cooking fume extractors can affect the safe operation of appliances which burn gas or other fuels (including those in other rooms) due to the backflow of combustion gases.

These gases can cause carbon monoxide poisoning. After installing a kitchen extractor hood or any other cooking fume extractor, make sure that the gas appliances are tested by a certified technician to guarantee that there

is no backflow of combustion gases.

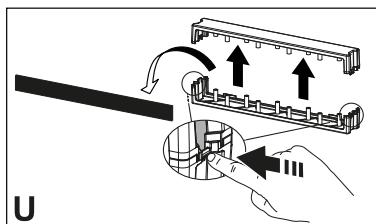
2. USE

- The suction hood has been designed solely to eliminate cooking fumes during domestic use.
- Never use the appliance for purposes other than those for which it has been designed.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not operate the appliance using an external timer or separate remote controlled system.
- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from overheating.
- Never stand on the appliance, as this may damage it.
- Do not rest hot pots and pans on the frame, as this may damage the silicone seals.
- Do not cut or prepare foodstuffs on the surface and do not drop hard objects onto it. Do not drag pans or plates over the surface.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

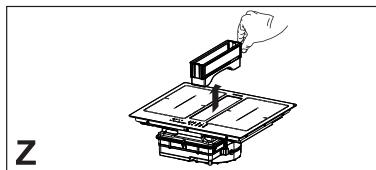
- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- If the Activated Charcoal odour filter is not supplied, follow the instructions provided with the kit for both the regeneration procedure and the replacement times.
- If the Activated Charcoal odour filter is supplied and is of type (U) (refer to the assembly instructions) it can be regenerated. The Activated Charcoal odour filter can be washed and regenerated every 3-4 months (or more frequently if the hood is subject to intensive use), up to a Max. of 8 regeneration cycles (in case of particularly

intensive use it is recommended that you do not exceed 5 cycles). To order a new "U" filter, please contact the assistance service.



Regeneration procedure:

- Wash in the dishwasher at a MAX temperature of 70° or hand wash in hot water without using abrasive sponges (do not use detergents!).
- Dry in the oven at a MAX temperature of 70° for 2 hours (it is advisable to carefully read the user manual and the assembly instructions of the oven you own).
- The grease filters must be cleaned every 2 months of use, or more frequently in the case of particularly intensive use. They can be washed in a dishwasher. Do not wash the grilles in the dishwasher. (Z).



General recommendations

- Never use abrasive sponges, wire wool, hydrochloric acid or other products that might scratch or mark the surface.
- Foods that accidentally fall or settle on the surface, on the functional or aesthetic elements of the hob must not be consumed.

Cleaning the device

- Clean the hob after each use to prevent any food residues from carbonising. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

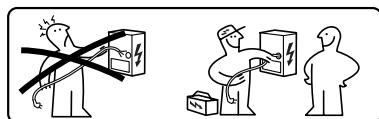
- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove encrusted dirt, for example milk that has overflowed during boiling, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. Follow the manufacturer's recommendations regarding scraper pads to be used.
- Remove food containing sugar, for example jam that has spilt during cooking, using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove any melted plastic using a scraper pad suitable for vitreous ceramic, while the cooker hob is still hot. If you do not, the residue may damage the vitreous ceramic surface.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min.100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

4. INSTALLATION REQUIREMENTS

The installation process must comply with the laws, ordinances, directives and standards (electrical safety rules and regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.) in force in the country of use!

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is mounted on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS



⚠ WARNING: All electrical connections must be carried out by an authorised installer.

- Follow the connection diagram (underneath the product).
- This appliance has a "Y" type connection, so the power cable must have a "neutral" wire. The power cable must be at least of the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F type, SINGLE-PHASE, TWO-PHASE and THREE-PHASE

connection: min. section of the conductors: 2.5 mm². External diameter of the power cable: min 8 mm - max 12 mm.

- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).
- It is advisable to use the H05V2V2-F 5 x 2.5 mm² power cable. If using the 5 x 2.5 mm² H05V2V2-F power cable, follow the instructions below: for three-phase connection, separate the 2 wires and remove the blue sheaths from the grey wires.



Attention! Do not weld any of the cables!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of household appliances

The  symbol on the product or packaging indicates that the product must not be disposed of with normal domestic waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

The appliance complies with directive 2012/19/EU relating to reduction in the use of dangerous substances in electrical and electronic appliances and waste disposal.

Disposal of packaging materials

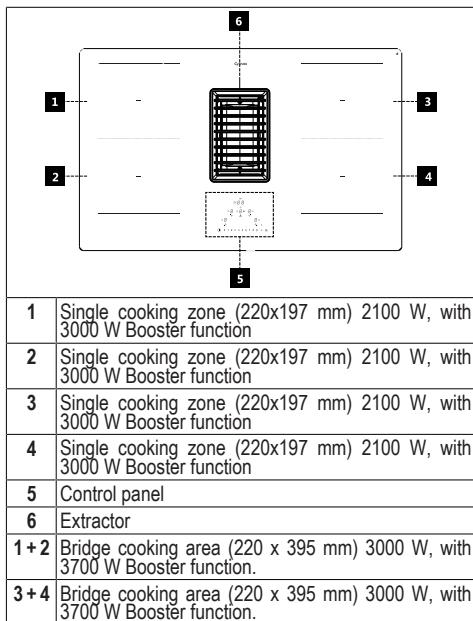
Materials with the  symbol can be recycled. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow hints outlined below.

- When you heat water, only use the quantity you require.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Place the pan on the hob before you switch it on.
- Put smaller pans on the smaller cooking areas.
- Put the pans directly in the centre of the cooking area.
- Use residual heat to keep the food warm or melt it.

7. PRODUCT DESCRIPTION



INDICATORS

Pan detection

Each cooking zone is equipped with a system that detects the presence of a pan on the hob.

The detection system is able to recognise pans with a magnetisable bottom of a type suitable for use on induction hobs.

If the pan is removed during operation or an unsuitable pan is used, the symbol  appears on the display.

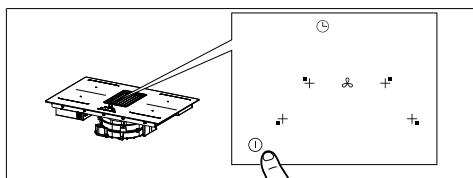
Residual heat indicator

The residual heat indicator is a safety feature, indicating that the surface of the cooking area is still at a temperature of 50°C or above, which may cause burns if touched with bare hands. The digit for the corresponding cooking area indicates .

After you have turned OFF the appliance the fan will keep working at the lowest speed till 

8. CONTROL PANEL

Turning on the appliance



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions. All the Digits show  and those of the Timer "C L".

At this point the hob is on but all the cooking zones and the hood are at zero power. The Hob will switch off automatically after 20 seconds if it is not being used.

Warning: For safety reasons the hob can always be turned off using the On/Off button.

Warning: The functions that can be selected will always be the ones that are illuminated/visible on the control panel, and these will always be the only ones that can be activated.

The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

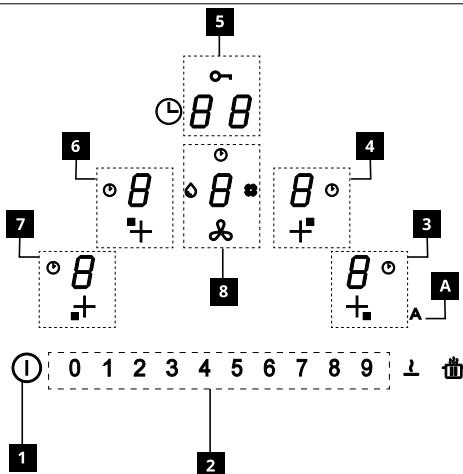
The Digit lights up more intensely to confirm the operation.

Warnings for the installer: Check the hob power setting and change it if necessary. See the "Power limitation" section.

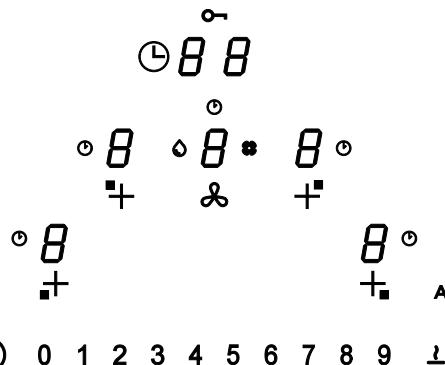
By default, the hob is set for an absorption power of 7.4 Kw.

"Use of the slider control and touch keys":

Place your finger flat on a key or on the slider control to achieve the best results. Do not apply any pressure. The touch keys react to the light pressure of a fingertip. Do not use any other objects to operate on the control panel.



1	On/Off
2	Scroll keypad
3	Power level indicator for the front right cooking zone
4	Power level indicator for the rear right cooking zone
5	Timer management zone
6	Power level indicator for the rear left cooking zone
7	Power level indicator for the front left cooking zone
8	Extractor power level indicator
A	Auto key



Controls	Description
 	Cooking zone control selection Press the On/Off button ① for 2 seconds. The cooking zones are activated by pressing on the Digit 8 of the reference zone. The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.

	<p>Selection of extractor controls</p> <p>Press the On/Off button ① for 2 seconds.</p> <p>The hood controls can be selected by pressing on the reference Digit 8. The corresponding Digit lights up brightly to confirm the operation.</p> <p>The symbol indicates that the timer corresponding to the hood functions is active.</p> <p>The symbol indicates the need for maintenance/cleaning of the grease filter after 100 hours of use.</p> <p>The symbol indicates the need for maintenance of the activated charcoal (odour) filter after 200 hours of use.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Cooking zone power and/or extractor speed selection</p> <p>Press the On/Off button ① for 2 seconds.</p> <p>Select either the Digit of the hood or that of one of the 4 cooking zones.</p> <p>It is possible to increase or decrease the power of the cooking zones or the speed of the extractor by pressing directly on the desired value or by swiping your finger (from right to left or vice-versa) depending on whether the set value is being increased or decreased.</p>
	<p>Timer controls selection</p> <p>Press and hold the On/Off button for 2 seconds.</p> <p>Select the controls zone for management of the timers of the cooking zones and of the extractor which, as standard, displays "C L" (see the Timer functions).</p> <p>The symbol indicates the safety functions button see "Keyboard Lock (cleaning)".</p>
A	<p>The standard setting when the hob/extraction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than "1".</p> <p>It is deactivated by pressing the LED which changes intensity from bright to dim by way of confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than "1", on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED changes intensity from bright to dim.</p> <p>It is reactivated by pressing the LED which changes to brightly lit.</p>
	<p>PAUSE and RESTART function.</p> <p>In combination with other buttons it is used to enter the user menu.</p>
	<p>The defrost function thaws food or is used to gently melt butter, chocolate or honey, etc.</p> <p>In combination with other buttons, it is used to enter the installer menu.</p>

When a pan is placed on one of the 4 cooking areas, the hob automatically detects its presence and lights up the corresponding digit to activate it.

If there are no pans or other objects on the hob, the digits are not visible.

The functions which can be selected are always visible on the control panel, but with a dimmed light. Select the functions by touching the corresponding symbol.

9. POWER LIMITATION

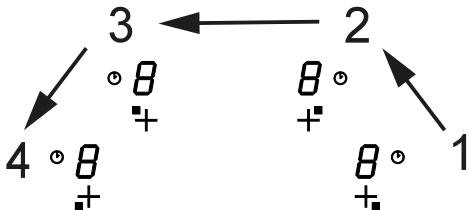
When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

If this is not necessary, the hob can be turned on directly using ①, otherwise, follow the operations below to access the menu.

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph. Connect the hob to the domestic mains power.

When the power is first turned on, the symbol flashes.

Continuing to hold , press the 4 Digits for the cooking areas () one at a time in an anticlockwise direction, starting from the one on the right.



① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

A beep sounds each time you press, and when button is released it shows:

On the rear left Digit will appear written alternately and .

will appear on the front left Digit.

Press the rear left Digit and number 8 on the power bar to enter the settings menu. This operation is confirmed by the display (and) switching to (and)

().

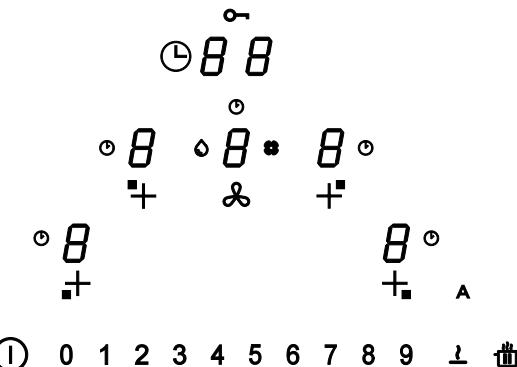
We are now in the hob power settings menu.

Press the front left Digit and select one of the values displayed on the power bar (0-1-2-3-) following the table below.

Value on the power bar	KW	Notes
0	7.4	Standard initial setting
1	4.5	
2	3.5	
3	2.8	

Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ①.

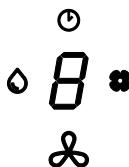
10. HOB FUNCTIONS



Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation.</p> <p>To enable: remove all cookware from the appliance, turn the appliance off. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the digits (not visible) next to point on the left side. Release and slowly swipe along the power bar from 0 to BOOST. All the digits that indicate . The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: press and hold for 3 seconds one of the digits in the cooking areas. Release and slowly swipe along the power bar from BOOST to 0. The 5 digit displays will lit up indicating and 0 power level.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
Lock	<p>Used to lock the cooker hob settings for 15 seconds to allow rapid cleaning.</p> <p>To enable: press the Digits of the front right and front left cooking areas simultaneously. The Display in the Timer management controls area shows the 15 second countdown and lights up .</p> <p>To disable: press or wait 15 seconds.</p>
Boost function	<p>Both the cooking areas and the Hood can be set to extra power.</p> <p>To enable: both for the hood and for the cooking areas, press "9" on the power bar twice. The corresponding Digit displays .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p>
Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>Press the Digits in the Timer controls area one at a time, setting the values individually by selecting them on the power bar (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes). Confirmation takes place after 10 seconds without action.</p> <p>The Display in the Timer management controls area shows the countdown, if it has been set. Otherwise it displays " C L " as standard. All the areas can have a Timer set, and the display will always show the one with the shortest time remaining.</p> <p>Repeat the operations described to modify the Timer value.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>Set the Timer values to zero or press the On/Off key.</p>

Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: with the hob turned on and with no pans present, press the Digits in the Timer controls area one at a time, setting the values individually by selecting them on the power bar (Minimum 1 minute - Maximum 99 minutes).</p> <p>The Display in the Timer management controls area shows the countdown, if it has been set. Otherwise it displays "CL" as standard.</p>																						
Melting	<p>To disable: set the timer values to zero or press  twice with the hob turned off.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p>																						
Heating function	<p>To disable: press  or press .</p>																						
	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="266 417 795 711"> <thead> <tr> <th data-bbox="266 417 635 446">Power level</th><th data-bbox="635 417 795 446">Timer (seconds)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="266 446 635 474">1</td><td data-bbox="635 446 795 474">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 474 635 503">2</td><td data-bbox="635 474 795 503">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 503 635 531">3</td><td data-bbox="635 503 795 531">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 531 635 560">4</td><td data-bbox="635 531 795 560">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 560 635 589">5</td><td data-bbox="635 560 795 589">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 589 635 617">6</td><td data-bbox="635 589 795 617">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 617 635 646">7</td><td data-bbox="635 617 795 646">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 646 635 674">8</td><td data-bbox="635 646 795 674">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 674 635 703">9</td><td data-bbox="635 674 795 703">Not available</td></tr> <tr> <td data-bbox="266 703 635 719">P</td><td data-bbox="635 703 795 719">Not available</td></tr> </tbody> </table>	Power level	Timer (seconds)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Not available																						
P	Not available																						
	<p>To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking area indicates "A" + the selected value.</p>																						
	<p>The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased.</p>																						
Pause function	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p>																						
	<p>To enable: With a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show .</p>																						
	<p>To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</p>																						
Recall function	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</p>																						
	<p>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</p>																						
Combo mode ("bridge" function)	<p>This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base.</p> <p>Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.</p> <p>Warning: The left cooking areas cannot be connected to the right ones, and vice versa.</p> <p>To enable/disable: press the digits of the left-hand or right-hand cooking zones at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.</p>																						

11. SUCTION HOOD FUNCTIONS



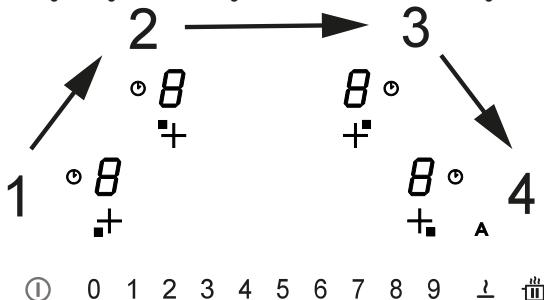
The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit.

"9"	Press "9" on the power bar to set INTENSIVE 1 speed. This setting is timed to operate for 10 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
"P"	Press "9" on the power bar twice to set INTENSIVE 2 speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
Function Delay	Suitable to activate after you have finished cooking to effectively remove remaining vapors and odour from the kitchen atmosphere. This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing "A". Switch on the hob. Press the suction hood Digit and set an extractor speed level on the power bar. Touch the timer management digit which was displaying "CL" but will change automatically to the countdown that is pre-set to 15 minutes. (Press again to deactivate if needed.) Hood speed and cooking level can be modified if needed. After the 15' expire the extractor unit switches off. Timer led is still visible and an acoustic signal is on. They will elapse in 2' minutes but can be turned off by pressing the on / off button. The device can now be switched off by pressing the on/off button.
()	Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.
()	Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled.
()	Charcoal filter maintenance symbol The hood is set by default to ducting mode. Press the On/Off key. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to: Activate the charcoal filter: The charcoal (anti-odour) filter symbol lights up for 1 second and the device emits a double beep. Deactivate the charcoal filter: The charcoal (anti-odour) filter symbol flashes twice and the device emits a double beep.
()	Filter reset and reactivation After 200 hours of operation of the charcoal filter and 100 hours of the grease filter, the coming on of the relative icons will signal that it is necessary to perform maintenance on the indicated filter. Having completed maintenance on the filter with the hob off, proceed as follows: <ul style="list-style-type: none">- Turn the hob On/Off- Press the Hood digit to activate the numbered bar.- Press key "A" for at least 5 seconds and wait for confirmation of the reset which will be signalled by two beeps and the symbol disappearing.- If the reset confirmation (double beep and symbol disappearing) does not occur within 6 seconds, turn off the hob and repeat the procedure from the beginning.

12. USER MENU CUSTOMISATION

Before carrying out the procedure, it is advisable to read the entire paragraph.

- Press ①.
- Press ① again within 3 seconds.
- The key starts flashing.
- Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
- Hold and start pressing the digit of the cooking areas in clockwise order starting from the left front one.



The rear left digit alternately indicates and a number from 2 to 7 indicating the menu code.
The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

- Press the left rear digit.
- Select a number on the power bar to access the menu code.
- Press the left front digit.
- Select a number on the power bar to select a value.

See the following table for the specifications:

Menu code	Description	Value
U2	Key sound volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U3	Countdown beeper volume control menu.	0 - Sound disabled 1 - Min. 3 - Max.
U4	Display brightness level control menu.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Countdown display control menu.	0 - Countdown display disabled 1 - Countdown display enabled
U6	Pan detection menu.	0 - Enabled 1 - Disabled
U7	Countdown end management menu.	0 - Continuous flashing and shut-down 1 - Ten flashes and shut-down 2 - One flash and shut-down

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding ① for 2 seconds.
- To exit the menu without saving, press .

If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

13. COOKING TABLE

Power level	Cooking method	To be used for
1	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces

2	Melting, heating gently	Butter, chocolate, gelatine, sauces
3	Warming up	Rice
4	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
5	Prolonged cooking, thickening, stewing	Vegetables, potatoes, sauces, fruit, fish
6	Prolonged cooking, braising	Pasta, soups, braised meat
7	Light frying	Rösti (potato fry-ups), omelettes, breaded and fried foods, sausages
8	Frying, deep fat frying	Meat, chips
9	Quick frying at high temperature	Steak
P	Quick heating	Boiling water

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

This function controls the delivery of the maximum power of 3700 W between the combined cooking areas (left side and right side), optimising the power distribution and avoiding system overload situations.

To do this, the total power is monitored continuously, and reduced when necessary. If it is not possible to supply the total power required, a control element reduces by a predefined amount the power in another cooking element so that it is at a level immediately below its respective power curve. This ensures that the current absorption of 16 A is not exceeded.

In this case the generator detects the last command with the highest priority sent by the user interface and, if necessary, reduces the previous settings activated for another cooking element.

The Power management function is first activated when the presence of a pan is detected on the cooking element.

Example:

If boost level (P) is selected for hob 1, hob 2 cannot exceed level 9 at the same time and will be automatically limited.”

15. GUIDE TO PAN USE

What pans to use

Only use pots and pans with the bottom made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs:

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel
- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

To determine if a pot or pan is suitable, check for the  symbol (usually stamped on the bottom). You can also hold a magnet to the bottom. If it clings to the underside, the pan can be used on an induction hob.

To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is not perfectly flat, this will affect power and heat conduction.

How to use

Minimum diameter of pot/pan base for the different cooking areas.

To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

Always use the hob that best corresponds to the diameter of the bottom of the pan.

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	190 mm	230 mm
Single left/right	110 mm	190 mm

Empty or thin-based pots/pans

Do not use empty or thin-based pots/pans on the hob as it will be unable to detect the temperature or turn off automatically if the temperature is too high, thus damaging the pan or the hob surface.

If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down.

If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Normal working noises in the hob

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. These electromagnetic fields generate heat directly on the bottom of the pan. Pots and pans may produce a variety of noises or vibrations, according to their construction.

These types of noise can be described as follows:

Light buzz (like the noise made by a transformer)

This noise is produced when cooking with a high level of heat, and it is determined by the amount of energy transferred by the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Light whistle

This noise is produced when the pot or pan is empty, and stops as soon as it is filled with water or food.

Crackle

This noise occurs with pans made from layers of numerous different materials, and is caused by vibration of the surfaces where the different materials meet. The noise comes from the pans, and may vary according to the quantity of food and preparation method being used.

Loud whistle

This noise occurs with pans made up of layers of different materials, and also when these are used at maximum level and on two cooking areas. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For the electronic system to operate correctly, the temperature of the cooker hob must be regulated. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system.

The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high.

Rhythmic sounds like a clock ticking

This noise only occurs when at least three cooking areas are operating, and it disappears or decreases when some of them are turned off.

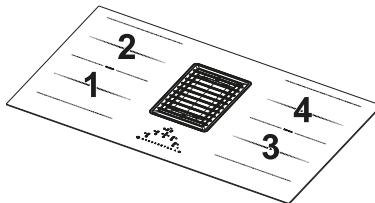
The noises described are a normal feature of induction technology and are not to be considered as defects.

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
"Acoustic signal upon ignition. No error code displayed."	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Check connection/replace the LIN cable
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact After Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact After Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact After Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact After Sales Service.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

17. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

- Make sure that maintenance on electrical components is only carried out by the manufacturer or by the service technicians.
- Make sure that damaged cables are only replaced by the manufacturer or by the service technicians.



When contacting the service department, please provide the following information:

- Type of fault
- Device model (Art./Cod.)
- Serial number (S.N.)

This information can be found on the identification plate. The identification plate is affixed to the bottom of the device.

Information on the product pursuant to EU regulation no. 66/2014

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



This appliance has been designed, manufactured and sold in compliance with EEC Directives.

18. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model: **IHF9580**

Please see the identification plate affixed to the bottom of the product.

The manufacturer makes continual improvements to products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge 3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge		
Parameter	Value	Dimensions (mm)
Working dimensions	-	830 x 520 (W x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parameter	Value	Unit of measurement
Weight of the device	21	kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

1. SIKKERHETINFORMASJON

i For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøyne før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Det er viktig at brukerne kjenner til alle bruks- og sikkerhetsfunksjonene til apparatet. Disse platenoppene har induksjonssystemer som oppfyller kravene i EMC- og EMF-direktivene og bør ikke forstyrre andre elektroniske innretninger. Personer med pacemaker eller andre elektroniske implantasjoner, bør konsultere lege eller produsenten av den implanterte enheten, for å foreta vurdering av dens følsomhet for interferens.



De elektriske tilkoblingene må gjøres av en kompetent tekniker. Les avsnittet ELEKTRISK TILKOBLING før du kobler til elektrisk utstyr.

For apparater med strømforsyningeskabel må pluggene, eller tverrsnittet mellom kabelens forankringspunkt og pluggene, være satt opp på en slik måte at den strømførende lederen kan

trekkes ut oppstrøms for jordkabelen hvis den har løsnet fra forankringen.

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarer det som er angitt på merkeskiltet som er festet på innsiden av produktet.
- Frakoblingsinnretningene må installeres i det faste systemet, i samsvar med gjeldende forskrifter for ledningsnett.
- For apparater i Klasse I må du kontrollere at strømnettet er utstyrt med en tilstrekkelig jordforbindelse.
- Koble avtrekket til røykkanaLEN med et egnet rør. Det henvises til tilbehør som kan kjøpes gjengitt i installationshåndboken (for sirkulære rør: minimum diameter 120 mm). Utløpsrørets lengde må være så kort som mulig.
- Koble produktet til strømnettet ved hjelp av en omnipolar bryter.
- Gjeldende standarder for luftavtrekk må overholdes.
- Ikke koble avtrekket til utløpsrør som trekker forbrenningsgasser (dampgeneratorer/kjeler, skorsteiner osv.).
- Hvis avtrekket brukes sammen med ikke-elektriske apparater (f.eks. apparater med gassbrennere), er det nødvendig å sørge for tilstrekkelig ventilasjon i rommet for

å forhindre retur av utløpsgasser. Når apparatet brukes sammen med apparater som drives av ikke-elektriske energikilder, må undertrykket i rommet ikke overstige 4 Pa. Dette for å forhindre at røyken trekkes inn i rommet av kokeapparatet.

- Lufta må ikke trekkes ut i en kanal som brukes som røykkanal for apparater drevet av gass eller annet brennstoff.
- Hvis strømledningen er skadet må den byttes ut av produsenten, et autorisert service-senter, eller en kompetent tekniker. Dette for å unngå all risiko eller farlige situasjoner.
- Koble støpselet til en stikkontakt som er satt opp i samsvar med gjeldende forskrifter, og som er plassert i et tilgjengelig område.
- Når det gjelder tekniske foranstaltninger og sikkerhetstil-tak som må følges ved utslipp av røyk, er det viktig å følge reglene som er fastsatt av lokale myndigheter.

! ADVARSEL: Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet.

- Bruk bare skruer og andre festeelementer som følger med apparatet.

! ADVARSEL: Manglende montering av skruer eller festemidler som beskrevet i denne instruksjone-ne, kan føre til fare for elektrisk støt.

- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de holdes under oppsyn av en voksen.
- Barn må holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller personer uten nødvendig erfaring og kunnskap, med mindre de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte psykofysiske eller sansemessige evner, eller med utilstrekkelig erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket og mottar instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og farene dette medfører. Ikke la barn leke med apparatet.

! ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk.

Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene.

Hold barn under 8 år på avstand med mindre de hele tiden holdes under oppsyn.

- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter at den angitte perioden har utløpt (brannfare). Se

- avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
- Det anbefales å sikre tilstrekkelig ventilasjon av rommet når apparatet brukes sammen med apparater som drives av gass eller annet brennstoff (gjelder ikke apparater som bare resirkulerer luften i rommet).

ADVARSEL: Hvis overflaten har sprekker må du slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

- Ikke slå på enheten hvis overflaten er sprukket eller skader er synlige i materialet.
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphevet.
- Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.

ADVARSEL: Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Forsøk ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flamrene, for eksempel ved hjelp av et lokk eller et brannteppe.

ADVARSEL: Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.

- Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsysteem.

ADVARSEL: Fare for brann: ikke plasser gjenstander på platetoppene.

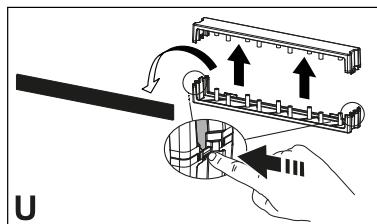
- Enheten må installeres på en slik måte at det er mulig å koble fra strømforsyningen, med en åpning mellom kontaktene (3 mm) som sikrer fullstendig frakobling under forhold med overbelastning i kategori III.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Ventilasjonen til enheten må settes opp i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ventilatorhetter og andre avtrekk kan svekke sikker drift av apparater som forbrenner gasser eller annet brennstoff (inkludert de som befinner seg i andre omgivelser), som følge av returnstrøm av forbrenningsgasser. Disse gassene kan forårsake karbonmonoksidforgiftning. Etter at du har installert en ventilatorhette eller annen avtrekksvifte, må du sørge for at gassapparatorene er testet av en kompetent person, for å sikre at det ikke finnes returnstrøm av forbrenningsgasser.

2. BRUK

- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlaging i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphevet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør for å forhindre at det overopphetes.
- Ikke stig opp på apparatet. Dette kan føre til skade.
- For å unngå å skade silikonfugene, må du ikke plassere varme kokekar på rammen.
- Ikke kutt eller lag mat på overflaten, og ikke la harde gjenstander falle på den. Ikke dra gryter eller servise over overflaten.

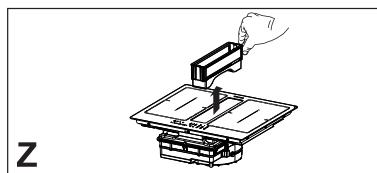
3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Hvis karbonluftfilteret ikke medfølger må man følge instruksjonene i monteringssettet hva angår regenereringsprosedyre og byttetider.
- Hvis karbonluftfilteret medfølger og er av type (U) (følg monteringsanvisningene) kan det regenereres. Luktfilter med aktivt karbon kan renses og regenereres hver 3-4 måned (eller oftere hvis hetten er gjenstand for intensiv bruk), opp til maksimalt 8 regenereringssyklinger (ved spesielt intensiv bruk anbefales det at man ikke overstiger 5 sykluser). Man besøkende seg et servicesenter for å bestille nytt filter (U).



Regenereringsprosedyre:

- Vask filteret i oppvaskmaskinen på MAX 70°, eller for hånd i varmt vann uten bruk av slipende svamper (ikke bruk oppvaskmidler!).
- Tørk i stekeovnen på MAX 70° i 2 timer (vi anbefaler å lese stekeovnens bruksveileddning og monteringsinstruksjoner nøye).
- Fettfiltrene må rengjøres annenhver måned, eller oftere hvis de brukes spesielt intensivt. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke vask ristene i oppvaskmaskinen. (Z).



Generelle anbefalinger

- Bruk aldri skureputer, stålull, saltsyre eller andre produkter som kan ripe opp eller lage merker i overflaten.
- Matvarer som ved et uhell faller ned på eller legger seg på overflaten, eller på funksjonelle eller estetiske elementer på platetoppen, må ikke konsumeres.

Rengjøring av enheten

- Rengjør platetoppen etter hver bruk for å forhindre at matrester karboniseres. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.
- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det an-

befales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.

- Fjern herdede urengheter, f.eks. melk som har rent over under koking, med en spesialskrape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Følg produsentens anbefalinger angående hvilken skrape du skal bruke.
- Fjern mat som inneholder sukker, f.eks. syltetøy som har rent over under tilberedningen, med en spesialskape for glasskeramiske overflater, mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern smeltet plast med en spesialskape for glasskeramiske overflater mens platetoppen fortsatt er varm. Ellers kan restene skade den glasskeramiske overflaten.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

4. KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

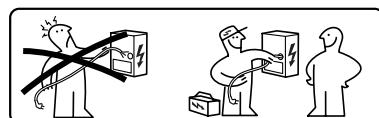
For installasjonsprosedyren er det obligatorisk å overholde lover, forskrifter, direktiver og standarder (forskrifter angående sikkerheten til elektriske anlegg, riktig resirkulering av komponenter osv.) som er gjeldende i brukslandet!

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvern skrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 °C). Bruk av uegnet materi-

ale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.

- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.
- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfelt enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggene i overkant).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

5. ELEKTRISK TILKOBLING



ADVARSEL: Alle elektriske tilkoblinger må gjøres av en autorisert installatør.

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-tilkobling, noe som krever at det brukes en "nøytral" ledning. Strømforsyningeskabelen må som minimum være av typen H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², EN-KELTFASE, TOFASE og TREFASE-tilkobling: min. tverrsnitt for ledere: 2,5 mm². Ekstern diameter på strømforsyningeskabelen: min 8 mm - maks 12 mm.

- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).
- Det anbefales å bruke 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F strømkabel. Hvis du bruker 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F strømkabel følges instruksjonene nedenfor. For trefasetilkobling må man skille de to ledningene og fjerne de blå ledningsarmeringene på de grå ledningene.

 **OBS!** Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

6. MILJØASPEKTER

Kassering av hvitevarer

Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Produktet må leveres til et senter som spesialiserer seg i resirkulering av elektriske og elektroniske komponenter. Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, vil man bidra til å forhindre potensielle negative miljø- og helsekonsekvenser som ellers kan oppstå ved feilaktig eller på andre måter upassende kassering. For mer detaljert informasjon om hvordan man resirkulerer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

Apparatet er utviklet i samsvar med direktiv 2012/19/EU om reduksjon av farlige stoffer som brukes i elektrisk og elektronisk utstyr, samt kassering av avfall.

Kasting av emballasjemateriale

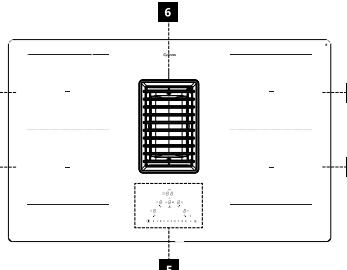
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egne beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Du kan spare energi daglig under matlagingen ved å følge tipsene nedenfor.

- Bruk bare nødvendig mengde når du varmer opp vann.
- Hvis mulig må du alltid dekke til grytene med et lokk.
- Før du aktiverer kokesonen må du posisjonere gryten.
- Plasser de mindre grytene på de minste kokesonene.
- Sett grytene helt i midten på den aktuelle kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde temperaturen i matvarene eller for å smelte dem.

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET



1	Enkel kokesone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
2	Enkel kokesone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
3	Enkel kokesone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (220x197 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Avtrekksrist
1+2	Kombinert kokesone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
3+4	Kombinert kokesone (220 x 395 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

INDIKATORER

Gryteindikator

Hver kokesone er utstyrt med et system som oppdager tilstedeværelsen av en gryte på platetoppen.

Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

Hvis gryten fjernes under bruk eller det brukes en uegnet gryte, vises symbolet  på skjermen.

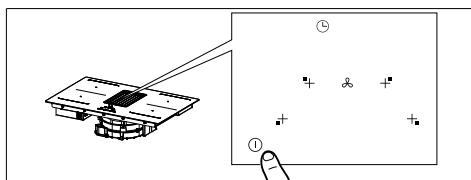
Restvarmeindikator

Restvarmeindikatoren er en sikkerhetsfunksjon som indikerer at overflaten på kokesonen fremdeles har en temperatur som er lik eller høyere enn 50°C, og som derfor kan forårsake forbrenninger ved kontakt med bare hender. Digit-tasten i den tilhørende kokesonen indikerer .

Etter at apparatet er blitt slått av vil viften fortsette å fungere, men den vil være på laveste hastighet inntil symbolet 

8. BETJENINGSPANEL

Slå på apparatet



Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivera platetoppfunksjonene. Alle Digit-tastene viser  og Timer-enheten "C L".

På dette tidspunkt er platetoppen påslått, men alle kokesonenene og hetten har null effekt. Platetoppen vil slå seg av etter 20 sekunders inaktivitet.

OBS: Av sikkerhetsmessige årsaker vil det alltid være mulig å slå av platetoppen ved å bruke På/Av-knappen.

OBS: I betjeningspanelet vil alle valgbare funksjoner alltid være de som er opplyste/synlige, og de vil alltid være de eneste som kan aktiveres.

Betjeningsfeltet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.

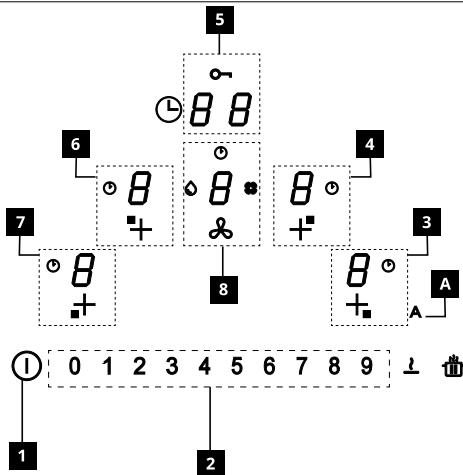
Bekreftelsen gis ved en intens belysning i Digit-tasten.

Advarsler for installatør: Kontroller og eventuelt foreta endring av effektinnstillingen til platetoppen. Se avsnittet "Effektbegrensning".

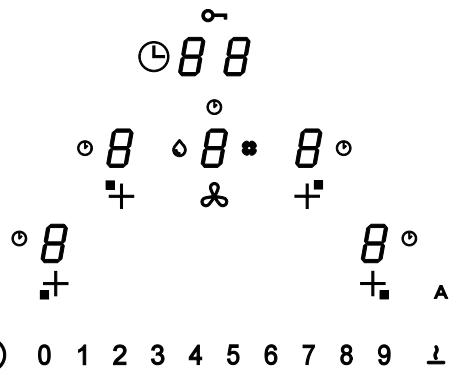
Som standard er platetoppen satt til et forbruk på **7,4 Kw**.

"Bruk av glidebryter og berøringstaster":

Berør en tast eller peker med fingeren for å oppnå de beste resultater. Ikke trykk ned. Berøringstastene reagerer med et lett trykk med fingeren. Ikke bruk andre gjenstander for å trykke på kontrollpanelet.



1	På/Av
2	Glidetaster
3	Effektnivåindikator for fremre høyre kokesone
4	Effektnivåindikator for bakre høyre kokesone
5	Søne for styring av Timer-enhet
6	Effektnivåindikator for bakre venstre kokesone
7	Effektnivåindikator for fremre venstre kokesone
8	Effektnivåindikator for avtrekket
A	Auto-funksjonstast



Betjening	Beskrivelse
Ⓐ Ⓑ Ⓒ Ⓓ Ⓔ Ⓕ Ⓖ Ⓗ Ⓘ Ⓙ	Betjeningsvalg for kokesone
Ⓐ Ⓑ Ⓕ Ⓗ Ⓔ Ⓖ Ⓘ Ⓙ	Trykk på På/Av-knappen ① i 2 sekunder.
Ⓐ Ⓑ Ⓕ Ⓗ Ⓔ Ⓖ Ⓘ Ⓙ	Kokesonenene aktiveres ved å trykke på Digit-tasten Ⓑ i referansesonen. Bekrefte gis ved intens belysning av tilhørende Digit-tast.
Ⓐ Ⓑ Ⓕ Ⓗ Ⓔ Ⓖ Ⓘ Ⓙ	Symbolet Ⓑ betyr at Timer-enheten tilhørende den valgte sonen er aktivert (se funksjonen "Timer for kokesone").

	Betjeningsvalg for avtrekk Trykk på På/Av-knappen ① i 2 sekunder. Betjening av hetten kan velges ved å trykke på tilhørende Digit-tast 8. Bekrefte gis ved intens belysning av tilhørende Digit-tast. Symbolet ① betyr at timeren som tilhører hettefunksjonene er aktivert. Symbolet ② varsler om behov for vedlikehold/rengjøring av fettfilteret etter 100 timers bruk. Symbolet ③ varsler om behov for vedlikehold av karbonfilter (luktfilter) etter 200 timers bruk.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Effektvalg for kokesone og/eller avtrekkshastighet Trykk på På/Av-knappen ① i 2 sekunder. Velg enten Digit-tasten på hetten eller en av de 4 kokesonene. Du kan øke eller redusere effekten til kokesonene eller hastigheten på avtrekket ved å trykke direkte på ønsket verdi, eller ved å sveipe over med fingeren (fra høyre til venstre eller omvendt), avhengig av om man skal øke eller redusere den innstilte verdien.
	Betjeningsvalg for Timer-enhet Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder. Velg sone for betjening av Timer-enhet for kokesonene og avtrekket. Som standard vises "C L" (se Timer-funksjonene). Symbolet  viser tasten til sikkerhetsfunksjonene, se "Tastaturlås (rengjøring)".
A	Når platetoppen/avtrekket slås på, aktiveres som standard hetten i automatisk modus og LED-lampen vil lyse sterkt. Hetten starter opp hvis kokesonenes effekt er større enn "1". Den deaktiveres ved å trykke på LED-lampen og bekrefte endringen av lysintensiteten, fra intens til svak. Den deaktiveres også ved å trykke på en verdi som er større enn "1" på effektlinjen, bekreftet med endring av LED-intensitet fra intens til svak. Den aktiveres igjen ved å trykke på LED-lampen, som så vil skifte til intenst lys.
	Funkjonsvalg for PAUSE og OMSTART. I kombinasjon med andre taster er det mulig å gå inn i brukermenyen.
	Optiningsfunksjon tiner opp maten eller smelter smør, sjokolade eller honning osv. på en skånsom måte. I kombinasjon med andre taster er det mulig å gå inn i installasjonsmenyen.

Når en gryte plasseres på en av de 4 kokesonene, oppdager platetoppen automatisk denne og lyser opp den tilsvarende Digit-tasten for å aktivere den.

Hvis det ikke befinner seg gryter eller andre gjenstander på platetoppen, er ikke Digit-tastene synlige.

På betjeningspanelet er de tilgjengelige funksjonene alltid de som er synlige, men lyser ved lav intensitet. Velg funksjonene ved å berøre det tilsvarende symbolet.

9. EFFEKTBEGRENSER

Når du kobler apparatet til strømnettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.

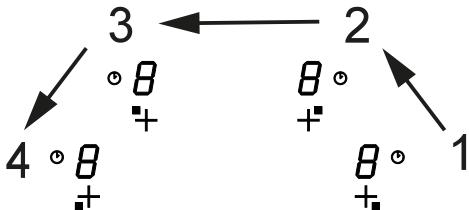
Hvis dette ikke er nødvendig, kan man slå på platetoppen direkte ved å bruke ①, eller alternativt følge fremgangsmåten beskrevet nedenfor for å få tilgang til menyen.

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

Koble platetoppen til strømnettet.

Første gang det tilføres strøm vil symboler  blinke.

Hold inne tasten  og trykk på de 4 Digit-tastene til kokesonene () en av gangen mot klokkeretningen ved å starte fra høyre.



① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Hvert trykk er etterfulgt av en pipelyd, og når man slipper opp tasten vises følgende:

På Digit-tasten bak til venstre vises telen C og D vekselvis.

På Digit-tasten bak til venstre vises telen D.

Trykk på Digit-tasten bak til venstre sammen med nummer 8 på effektlinjen for å åpne innstillingsmenyen. Operasjonen bekreftes ved at visningen endres fra (C og D) til (C og B).

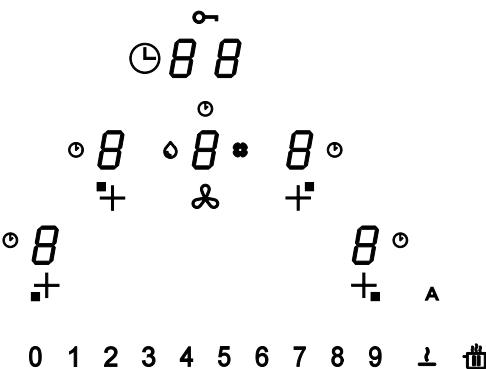
På dette tidspunktet befinner vi oss i menyen for innstilling av platetoppens effektnivå

Trykk på Digit-tasten foran til venstre og velg en av verdiene som vises i effektlinjen (0-1-2-3) ved å følge tabellen som er gjengitt under.

Verdi på effektlinjen	KW	Merknader
0	7,4	Standard startinnstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Når man har stilt inn korrekt verdi bekrefter man valget ved å trykke ned og holde inne ①.

10. PLATETOPPFUNKSJONER



Barnesikring	Denne funksjonen forbinder tilgang til apparatet. For å aktivere: Hvis det befinner seg en gryte på platetoppen, må man trykke og hold inne den tilhørende Digit-tasten i 3 sekunder. Hvis det ikke befinner seg noen gryte på platetoppen, holder man inne en av Digit-tastene (ikke synlig) ved siden av punktet  på venstre side i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 0 til 9 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Alle Digit-tastene viser  . Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
	For å deaktivere: Trykk og hold inne en av Digit-tastene til kokesonene i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 9 til 0 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.
	Lar deg låse platetoppinnstillingene i 15 sekunder for en hurtig rengjøring.
Blokkere	For å aktivere: Trykk samtidig på Digit-tastene  for høyre og venstre kokesonene foran. Displayet i sonen for betjeningen av Timer-enheten viser nedtellingen fra 15 sekunder og  slås på.
	For å deaktivere: Trykk på  eller vent til de 15 sekundene har gått.
Boost-funksjon	Både kokesonene og hetten kan innstilles med ekstra effekt.
	For å aktivere: For både hetten og kokesonene trykker man på "9" i effektlinjen to ganger. Tilhørende Digit-tast viser  .
	For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på strømlinjen.
Timer-enhet for kokesonene	Timeren lar deg slå av en bestemt kokesonen på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.
	For å aktivere: Når kokosonen er i bruk, trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-enheten for den enkelte sonen.
	Trykk individuelt på Digit-tastene i området for betjening av Timer-enhet. Still inn verdiene individuelt ved å velge dem på effektlinjen (Min: 1 minutt - Max: 99 minutter).
	Bekreftelelse skjer etter 10 sekunders inaktivitet.
	Visningen av betjningsområdet for styringen av timeren viser nedtellingen hvis den er innstilt, ellers viser den "C L" som standard. Timer kan stilles inn for alle soner, og displayet viser alltid den som har lavest gjenværende tid.
Gjenta operasjonene for å endre Timer-verdien.	
For å deaktivere: Mens kokosonen er i drift trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-funksjonen for den aktuelle sonen.	
Sett tidsverdiene til null eller trykk på På/Av-knappen.	

Timer (generisk)	<p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: Med platetoppen på og uten gryter, trykk individuelt på Digit-tastene i Timerens betjeningsområde, still inn verdiene individuelt ved å velge dem på effektlinjen (Min:1 minut - Max: 99 minutter).</p> <p>Visningen av betjeningsområdet for styringen av timeren viser nedtellingen hvis den er innstilt, ellers viser den "C L" som standard.</p>																						
Smeltefunksjon	<p>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på . Digit-tasten for den valgte sonen viser .</p>																						
Oppvarmingsfunksjon	<p>For å deaktivere: Trykk på  eller .</p>																						
	<p>Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="258 398 1042 716"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 398 638 430">Effektnivå</th><th data-bbox="638 398 1042 430">Timer-enhet (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 430 638 462">1</td><td data-bbox="638 430 1042 462">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 462 638 493">2</td><td data-bbox="638 462 1042 493">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 493 638 525">3</td><td data-bbox="638 493 1042 525">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 525 638 557">4</td><td data-bbox="638 525 1042 557">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 557 638 589">5</td><td data-bbox="638 557 1042 589">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 589 638 620">6</td><td data-bbox="638 589 1042 620">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 620 638 652">7</td><td data-bbox="638 620 1042 652">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 652 638 684">8</td><td data-bbox="638 652 1042 684">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 684 638 716">9</td><td data-bbox="638 684 1042 716">Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 716 638 716">P</td><td data-bbox="638 716 1042 716">Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgjengelig	P	Ikke tilgjengelig
Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgjengelig																						
P	Ikke tilgjengelig																						
	<p>For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet til den tilsvarende kokesonen viser "A" + den valgte verdien.</p>																						
Pause-funksjon	<p>Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.</p>																						
	<p>Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbakestille alle funksjoner. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.</p>																						
	<p>For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokesonene valgt, trykker man og holder inne Pause-funksjonsknappen  i minst 1 sekund. Alle Display viser .</p>																						
	<p>For å deaktivere: Trykk og hold inne  i 1 sekund til den blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene.</p>																						
Tilbakekallingsfunksjon	<p>Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.</p>																						
	<p>Når platetoppen slås av og man slår den på innen 6 sekunder ved å trykke på , vil knappen blinke  i 6 sekunder. Trykk på tasten  for å hente opp de tidligere innstilte funksjonene. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.</p>																						
Kombinert modus ("bro"-funksjon)	<p>Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokosone. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn.</p> <p>Kokesonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.</p> <p>OBS: Kokesonene til venstre kan ikke kobles til de til høyre og omvendt.</p> <p>For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for venstre eller høyre kokosone samtidig for å velge de to sonene som skal brokobles. Digit-tasten  vises for å indikere at funksjonen er blitt aktiveret. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektnivået.</p>																						

11. AVTREKKSFUNKSJONER

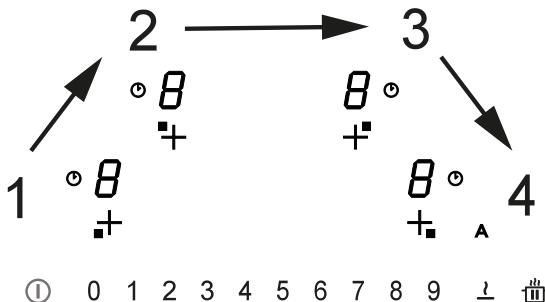


Betjeningsfellet til kokesonene, avtrekksviften og Timer-enheten kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle Digit-tasten.	
"9"	Trykk på "9" på effektiljen for å stille inn INTENSIV 1 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 10 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktivieres ved å velge en annen hastighet.
"P"	Trykk "9" to ganger på effektiljen for å stille inn INTENSIV 2 hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktivieres ved å velge en annen hastighet.
Funksjon Forsinkelse	<p>Nyttig etter å ha avsluttet stekingen, slik at damp, matos og lukt fjernes fra luften i kjøkkenet. Denne funksjonen er kun tilgjengelig hvis automatisk modus er deaktivert. Auto-- modus deaktivieres ved å trykke på "A".</p> <p>Slå på platenoppen. Trykk på Digit på avtrekksketten og still inn hastighetsnivået til avtrekket på effektiljen. Trykk på sifferet som styrer timeren. Denne vil vise "CL", men vil automatisk gå over til nedtelling som er forhåndsinnstilt til 15 minutter. (Trykk ned enda en gang for å deaktivere)</p> <p>Hvis nødvendig kan man endre hastigheten i avtrekksketten og stekenivå. Når 15 min er gått vil den slå seg av. Timer-lampen vil fortsatt være synlig og det kan høres et lydsignal. Den vil slukke etter 2 minutter men kan alltid slås av ved å trykke på av/på-knappen.</p> <p>Det er nå mulig å slå av enheten ved å trykke på av/på-knappen.</p>
(\odot)	Timer-symbol Etter at man har valgt Digit-tasten til avtrekket, trykker man på Digit-tastene til timeren for å stille inn nedtellingen.
(\ominus)	Symbol for vedlikehold av fettfilter Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED og er alltid aktivert.
(\clubsuit)	<p>Symbol for vedlikehold av karbonfilter Som standard befinner hetten seg i avtrekksmodus. Trykk på av/på-tasten. Med belastning avslått trykker man på Digit-tastene som styrer hetten for å aktivere avtrekken. Trykk på Digit-tasten igjen i 5 sekunder for å:</p> <p>Aktivere karbonfilter: Filtersymbolet (luktfILTER) slår seg på i 1 sekund og enheten gir fra seg et dobbelt lydsignal.</p> <p>Deaktivere karbonfilter: Filtersymbolet (luktfILTER) blinker to ganger og enheten gir fra seg et dobbelt lydsignal.</p>
(\heartsuit)	<p>Tilbakestilling og reaktivering av filter Når karbonfilteret har vært i bruk i 200 timer og fettfilteret i 100 timer, vil de enkelte ikonene varsle om at det aktuelle filtrene må vedlikeholdes. Etter å ha foretatt vedlikehold av filter med platenoppen avslått, gjør man som følger:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slå på platenoppen - Trykk på knappen Hette B for å aktivere den nummererte linjen. - Trykk på tasten "A" i minst 5 sekunder og vent til tilbakestillingen bekreftes med en dobbel pipelyd og symbolet forsvinner. - Hvis bekreftelsen (dobel pipelyd og symbolet forsvinner) ikke kommer innen 6 sekunder, må man slå av platenoppen og gjenta prosedyren fra starten.

12. EGENDEFINERT BRUKERMENY

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

- Trykk på ①.
- Trykk igjen på ① innen 3 sekunder.
- Tasten begynner å blinke.
- Trykk og hold nede : Digit-tastene til kokesonen viser .
- Hold inne og trykk på Digit-tastene til de enkelte kokesonene ved å starte foran til venstre og følge klokkeretningen.



Den bakre venstre Digit-tasten viser vekselsvis og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden. Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.

- Trykk på venstre Digit-tast bak.
- Velg et tall på effektlinjen for å få tilgang til menykoden.
- Trykk på venstre Digit-tast foran.
- Velg et tall på effektlinjen for å velge en verdi.

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

Kode i menyen	Beskrivelse	Verdi
U2	Meny for regulering av tastevolum.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny for regulering av Timer-sirenens.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Max
U4	Meny for regulering av displayets lysstyrke.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meny for valg av bakgrunnsanimasjon ved nedtelling.	0 - Animasjon deaktivert 1 - Animasjon aktivert
U6	Meny med funksjonsvalg for bruk av gryteindikator.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Meny med funksjonsvalg for endt nedtelling.	0 - Kontinuerlig blinking og avslåing 1 - Ti blink og avslåing 2 - Ett blink og avslåing

- Når korrekt verdi er blitt valgt bekrefter man ved å trykke og holde inne i 2 sekunder.
- For å gå ut av menyen uten å lagre trykker man på .

Hvis det ikke foretas noen operasjoner vil brukermenyen slå seg av etter 1 minutt.

13. TILBEREDNINGSTABELL

Effektivnivå	Tilberedningsmetode	Brukes til
1	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser

2	Smelting, lett oppvarming	Smør, sjokolade, gelatin, sauser
3	Varme opp	Ris
4	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
5	Lange tilberedelser, stuing, fortykning	Grønnsaker, poteter, sauser, frukt, fisk
6	Lange tilberedelser, braisering	Pasta, supper, kjøttgryter
7	Lett frityr	Røstipoteter, omelett, panert og frityrstekt mat, kjøtt-pølser
8	Frityrsteking i olje	Kjøtt, pommes frites
9	Hurtig frityrsteking ved høy temperatur	Biff
P	Hurtigoppvarming	Koking i vann

14. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

Denne funksjonen kontrollerer fordeling av maksimal effekt på 3700 W mellom de kombinerte kokesonene (venstre og høyre side), optimaliserer strømfordelingen og unngår situasjoner med systemoverbelastning.

Til dette formål overvåkes den totale effekten kontinuerlig og reduseres ved behov. Hvis det ikke er mulig å forsyne plattetoppen med den totale nødvendige effekten, vil et element redusere effekten til et annet kokeelement til et nivå rett under den respektive effektkurven, for ikke å overskride det totale strømforbruks på 16 A.

I dette tilfellet registerer generatoren den siste kommandoen med høyest prioritet som er blitt sendt fra brukergrensesnittet, og reduserer om nødvendig innstillingene som tidligere var aktivert for et annet kokeelement.

Effektstyringsfunksjonen aktiveres først når den oppdager tilstedeværelsen av en gryte på kokeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektnivået (boost) (P) er valgt for kokesone 1, kan kokesone 2 ikke samtidig overskride effektnivå 9, og vil derfor automatisk bli begrenset.

15. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

Bruk utelukkende gryter med ferromagnetisk bunn som er egnet for bruk på induksjonstopper:

- Støpejern
- Laminert stål
- Karbonstål
- Rustfritt stål (også delvis)
- Aluminium med ferromagnetisk dekke eller bunn med ferromagnetisk flate

For å kontrollere hvorvidt en gryte er egnet for bruk må man se etter symbolet  (vanligvis stemplet på bunnen). Man kan også bruke en magnet for å kontrollere dette. Hvis den forblir festet til bunnen, betyr det at gryten kan brukes på en induksjonstopp.

For å sikre optimal effektivitet, må man alltid bruke gryter med en flat bunn som kan fordele varmen jevnt utover. En bunn som ikke er helt flat, kan påvirke ledeevnen for effekt og varme.

Hvordan du bruker grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene.

For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på platetoppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

Bruk alltid kokesonen som passer best til diameteren på bunnen av gryten.

Kokesone	Bunndiameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	190 mm	230 mm
Enkel venstre/høyre	110 mm	190 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperatu-

ren eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller overflatene på platetoppen.

Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte.

Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder fra platetoppen

Induksjonsteknologi er basert på dannelsen av elektromagnetiske felt. Disse elektromagnetiske feltene genererer varme direkte på bunnen av gryten. Gryter og panner kan produsere en rekke lyder eller vibrasjoner avhengig av hvordan de er blitt konstruert.

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støyen fra en transformator)

Denne støyen oppstår når du lager mat ved høy varme og bestemmes av mengden energi som overføres fra platetoppen til grytene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lav pipelyd

Denne støyen produseres når gryten er tom og stopper når gryten fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og er forårsaket av vibrasjonene på overflatene der de forskjellige materialene møtes. Støyen kommer fra grytene og kan variere avhengig av mengde og type matlaging.

Høy pipelyd

Denne støyen oppstår med gryter som er sammensatt av flere materialer som lagt oppå hverandre, og når disse brukes med maksimal effekt over to kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette

formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektro-niske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av hvis den registrerte temperaturen til platen fortsatt er for høy.

Rytmisk lyd og lyder som ligner en klokke som slår

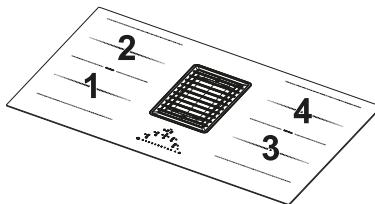
Denne lyden oppstår bare når minst tre kokesoner er i bruk og forsvinner eller avtar når noen av dem er slått av.

Støy som er beskrevet er et normalt trekk ved induksjonsteknologien og kan derfor ikke betraktes som mangler.

16. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
"Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist"	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hettens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Patetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Torn eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spanning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Viften hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

17. VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR



- Se til at vedlikeholdet av de elektriske komponentene bare utføres av produsenten eller kundeservice.
- Se til at skadede kabler bare byttes ut av produsenten eller kundeservice.

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

- Type feil
- Enhetsmodell (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Denne informasjonen vises på merkeskiltet. Merkeskiltet finnes nederst på enheten.

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dette apparatet er blitt utformet, tilvirket og lansert på markedet i samsvar med CEE-direktivene.

18. TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **IHF9580**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten forbedrer produktene hele tiden. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 Bro 3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 Bro		
Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 x 520 (L x D)
Spennin/forsyningssfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parameter	Verdi	Måleenhet
Enhets vekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Nyttemål	-	830 x 520 (L x D)
Spennin/forsyningssfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parameter	Verdi	Måleenhet
Enhets vekt	21	kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER

(i) Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualet, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredjeparter. Det er vigtigt, at brugerne kender til alle apparatets funktionsmæssige egenskaber og sikkerhedsegenskaber.

Kogepladerne har induktionssystemer, der overholder kravene i EMC- og EMF-direktivene og burde ikke forstyrre andre elektroniske enheder. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør forhøre deres læge eller producenten af det implanterede udstyr for at vurdere modtagelighed for interferens.



Elektriske tilslutninger skal udføres af en faglært tekniker. Læs afsnittet ELEKTRISKE TILSLUTNINGER inden de elektriske tilslutninger udføres.

For apparater med elkabel skal klemmerne eller ledningernes tværsnit mellem kablets forankningspunkt og klemmerne være

anbragt på en sådan måde, at den strømførende leder opstrøms for jordkablet kan trækkes ud i tilfælde af lækage fra dens forankring.

- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er fastgjort inde i produktet.
- Der skal være installeret energiabrydere i det faste system i overensstemmelse med reglerne for ledningssystemer.
- For apparater i klasse I skal man kontrollere, at forsyningsnettet i hjemmet har en passende jordforbindelse.
- Tilslut udsugningsenheden til røgkanalen med en passende rørforbindelse. Se det tilbehør, der kan købes, angivet i installationsvejledningen (for runde rør: minimumsdiameter på 120 mm) Udsugningsrørets længde skal være så kort som muligt.
- Tilslut produktet til elnettet med en omnipolær afbryder.
- Overholdelse af lovbestemmelserne vedrørende luftudledning er nødvendigt.
- Tilslut ikke emhætten til udsugningsrør til udledning af røggas fra forbrændingsprocessen (kedler, skorstene osv.).
- Hvis udsugningsenheden bruges sammen med ikke-

elektriske apparater (f.eks. gasdrevne apparater), er det nødvendigt at sikre en tilstrækkelig udluftning i lokalet for at hindre tilbagestrømning af den udledte gas. Når kogeapparatet bruges sammen med apparater drevet af ikke-elektriske energikilder, må det negative tryk i lokalet ikke overskride 4 Pa at forhindre, at kogeapparatet suger røgen tilbage til lokalet.

- Luften må ikke udledes i rør, der bruges som røgkanaler til apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, et autoriseret servicecenter eller en kompetent tekniker for at undgå enhver risiko eller farlig situation.
- Slut apparatets stik til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Hvad angår de tekniske tiltag og sikkerhedsforanstaltningerne, der skal træffes for udledningen af røggassen, er det vigtigt at overholde de lokale myndigheders regler.

ADVARSEL: Fjern den beskyttende film inden apparatet installeres.

- Brug kun de skruer eller andet tilbehør, der leveres sammen med apparatet.

ADVARSEL: Manglende montering af skruer eller fastgørelseselementer, som beskrevet i denne vejledning, kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse, med mindre de overvåges af en voksen.
- Hold øje med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af personer (herunder børn) med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsatte fysisk-psykiske-sensoriske evner eller med utilstrækkelig erfaring og viden, så længe vedkommende overvåges og instrueres i sikker brug af apparatet og i de eventuelle farer, som kan opstå ved forkert brug. Lad ikke børn lege med apparatet.

ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug.

Vær forsiktig og rør ikke varmelegemerne.

Hold børn under 8 år væk, medmindre der konstant holdes øje med dem.

- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne periode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det anbefales at sikre en passende udluftning i lokalet, når apparatet benyttes sammen med apparater med forbrænding af gas eller andre former for brændstof (vedrører ikke apparater, som kun recirkulerer luften i lokalet).

ADVARSEL: Sluk for apparatet for at undgå risiko for stød, hvis der er revner på overfladen.

- Tænd ikke for enheden, hvis overfladen er revnet, eller hvis der er synlig skade i tykkelsen af materialet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
- Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
- Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.

ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke flammer med vand, men sluk for apparatet og kvæl flammerne med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.

- Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsssystem.

ADVARSEL: Brandfare: Placér ikke genstande på kogepladen.

- Apparatet skal installeres på en sådan måde, at strømforsyningen frakobles med en åbning mellem kontakterne (3 mm), der sikrer fuldstændig frakobling i tilfælde af kategori III-overbelastning.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrigtet (regn, sol).
- Apparatets udluftning skal overholde producentens anvisninger.
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan kompromittere sikker drift af apparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsgassernes returstrømning. Gasserne kan forårsage kulitgefærdelse. Når man har installeret en køkkenemhætte eller et hvilket som helst andet udsugningsapparat til mados, skal man sørge for, at gasapparaterne testes af en kompetent person for at sikre, at der ikke er nogen re-

turstrømning af forbrændingsgasser.

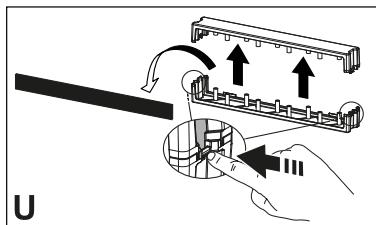
2. BRUG

- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Apparatet må ikke installeres bag en dør for at undgå, at det overophedes.
- Stå ikke på apparatet for at undgå, at det beskadiges.
- Stil ikke varmt kogegrej på rammen for at undgå, at beskadige silikonetætningerne.
- Skær eller tilbered ikke mad på overfladen, og tab ikke hårde genstande den på den. Træk ikke gryder eller tallerkener hen over overfladen.

3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

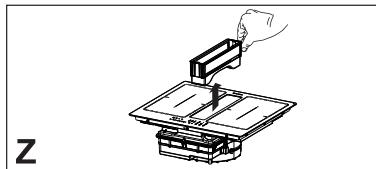
- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul ikke medfølger, skal du følge instruktionerne, der følger med sættet, både vedrørende regenerering og udskiftningstider.
- Hvis det luftfiltrerende filter i aktivt kul medfølger og er af typen (U) (se monteringsvejledningen), kan det regenereres. Luftfiltrerende filter i aktivt kul kan vaskes og regenereres hver 3-4 måneder (eller hyppigere hvis emhætten udsættes for særlig intensiv brug). Der kan maksimalt gennemføres 8 regenereringscyklusser (ved intensiv brug af filteret anbefales det ikke at overstige 5 cyklusser). Kon-

takt den tekniske assistance for at bestille et nyt (U)-filter.



Regenerering:

- Filtrene kan vaskes i opvaskemaskine ved en MAX. temperatur på 70 °C eller i hånden i varmt vand uden brug af skuresvampe (brug ikke rengøringsmidler!).
- Tør i ovnen ved en MAKS. temperatur på 70 °C i 2 timer (det anbefales, at du nøje læser brugsanvisningen og monteringsanvisningerne vedrørende den indkøbte ovn).
- Fedfiltrene skal rengøres hver 2. måneds brug eller hyppigere, hvis brugen er særlig intensiv. De kan vaskes i opvaskemaskine. Ristene må ikke vaskes i opvaskemaskine. (Z).



Generelle anbefalinger

- Brug aldrig skuresvampe, ståluld, saltsyre eller andre produkter, der kan ridse eller efterlade mærker på overfladen.
- Madvarer, der ved uheld falder ned på overfladen eller på kogepladens funktionelle eller æstetiske elementer, må ikke indtages.

Rengøring af enheden

- Rengør kogepladen efter hver brug for at forhindre fastbrændte madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i

hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.

- Fjern genstridige madrester, f.eks. mælk, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Følg producentens anbefalinger vedrørende den type skraber, der skal bruges.
- Fjern madrester med indhold af sukker, f.eks. marmelade, der er skvulpet over under kogning, med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern evt. smeltet plastik med en skraber til glaskeramik, mens kogepladen stadig er varm. Madrester kan beskadige den glaskeramiske overflade.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

4. KRAV TIL MØBLERNE

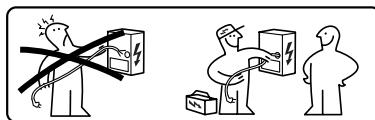
Ved installation er det obligatorisk at overholde de love, forordninger, direktiver og standarder (forskrifter for sikkerheden ved elektriske systemer, korrekt genbrug af komponenter osv.), der er gældende i brugslandet!

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallations og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og

klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.

- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Modular oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



ADVARSEL: Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret installatør.

- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har en "Y"-forbindelse, der kræver en "neutral" ledning. Strømforsyningsskablet skal mindst være af typen H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm², ENFASET, TO-FASET og TRE-FASET tilslutning: min. tværsnit på lederne: 2,5 mm². Strømforsyningsskablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.

- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdeelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).
- Det anbefales at bruge H05V2V2-F strømforsyningeskabelt på 5 x 2,5 mm². Hvis man bruger H05V2V2-F elkablet på 5 x 2,5 mm² skal man følge disse retningslinjer: ved trefaset forbindelse, adskil de 2 ledninger og fjern den blå isolering fra de grå ledninger.



Vigtigt! Svejs ikke kabler!

6. MILJØFORHOLD

Bortskaffelse af hårde hvidevarer

Symbolet  på produktet eller på emballagen angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med normalt husholdningsaffald. Produktet skal bortskaffes på et center, der er specialiseret i genbrug af elektriske og elektroniske komponenter. Ved at sikre, at produktet bortskaffes korrekt, hjælper du med at forebygge mulige negative konsekvenser for miljøet og sundheden som følge af uegnet bortskaffelse. For mere detaljerede oplysninger om, hvordan produktet kan genvindes, skal du kontakte de kommunale myndigheder, dit lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

Apparatet overholder direktivet 2012/19/EU om reduktion af farlige stoffer, der bruges i elektrisk og elektronisk udstyr og bortskaffelse af affald.

Bortskaffelse af emballagemateriale

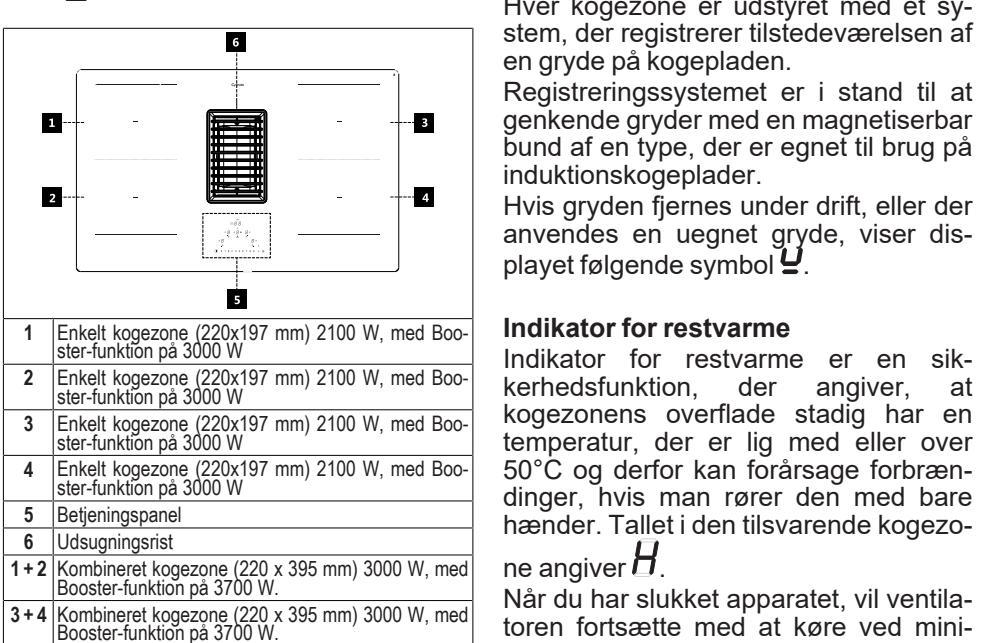
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

Man kan spare energi dagligt under madlavning ved at følge nedenstående tip.

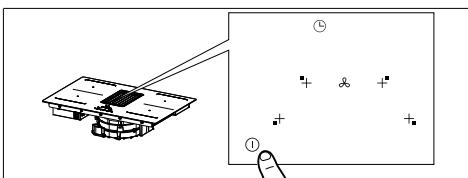
- Brug kun den nødvendige mængde vand, når du opvarmer vand.
- Læg om muligt et låg på gryden.
- Placér gryden inden du tænder kogezonen.
- Placér de mindste gryder på de mindste kogezoner.
- Sæt gryderne direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarme til at holde maden varm eller til at smelte fødevarer.

7. PRODUKTBESKRIVELSE



8. BETJENINGSPANEL

Tænding af apparatet



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner. Alle cifrene viser **0** og dem for Timeren "C L".

Nu er pladen tændt, men alle kogezone og emhætten har nul effekt. Pladen slukker automatisk efter 20 sekunders inaktivitet.

Advarsel: Af sikkerhedsmæssige grunde vil det altid være muligt at slukke for pladen med tasten On/Off.

Advarsel: På betjeningspanelet er alle de valgbare funktioner altid oplyste/synlige og vil altid være de eneste, der kan aktiveres.

Kogezonernes, udsugningsenhedens og timerens betjningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

INDIKATORER

Dektektering af kogegrej

Hver kogezone er udstyret med et system, der registrerer tilstedeværelsen af en gryde på kogepladen.

Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

Hvis gryden fjernes under drift, eller der anvendes en uegnet gryde, viser displayet følgende symbol **U**.

Indikator for restvarme

Indikator for restvarme er en sikkerhedsfunktion, der angiver, at kogezonens overflade stadig har en temperatur, der er lig med eller over 50°C og derfor kan forårsage forbrændinger, hvis man rører den med bare hænder. Tallet i den tilsvarende kogezone angiver **H**.

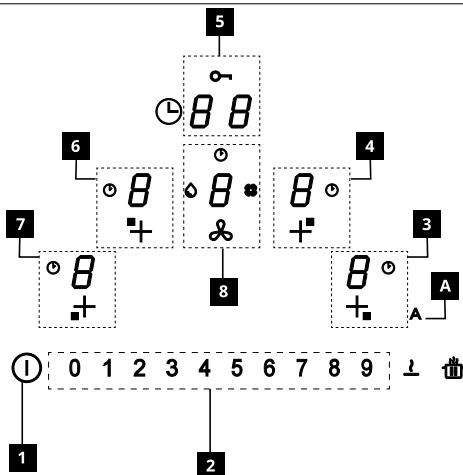
Når du har slukket apparatet, vil ventilatoren fortsætte med at køre ved minimumshastighed, indtil **H**-symbolet ikke længere vises.

Advarsler til installatøren: Kontrollér, og ændr om nødvendigt indstillingen af pladens effekt. Se afsnittet "Effektbegrensning".

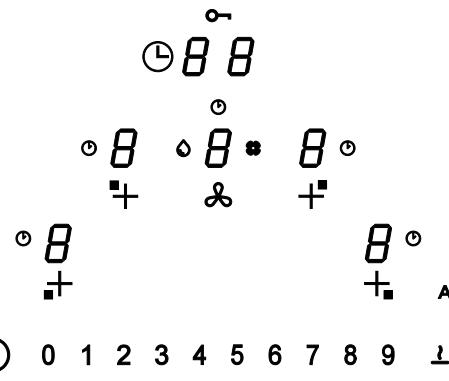
Som standard indstilling er kogepladen indstillet til en absorption på **7,4 Kw**.

"Brug af slider-styring og berøringstaster":

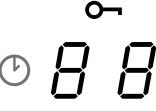
Sæt fingeren på en tast eller på markøren for at opnå de bedste resultater. Det er ikke nødvendigt at trykke. Berøringstasterne reagerer på et let tryk med fingeren. Brug ikke andre genstande til at betjene betjeningspanelet.



1	Tændt/Slukket
2	Rulletastatur
3	Indikator for forreste højre kogezones effektniveau
4	Indikator for bagerste højre kogezones effektniveau
5	Zone Timerstyring
6	Indikator for bagerste venstre kogezones effektniveau
7	Indikator for forreste venstre kogezones effektniveau
8	Indikator for udsgningens effektniveau
A	Knap for Autofunktion



Betjeningsanordninger	Beskrivelse
Ⓐ 88 ⓒ	Valg af betjeningsanordninger til kogezone Tryk på tasten On/Off (I) i 2 sekunder.
++	Kogezonerne aktiveres ved at trykke på cifret 8 i den tilsvarende zone. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer.
Ⓐ 88 ⓒ	Symbolet (I) angiver, at timeren til den valgte zone er aktiveret (se funktionen "Timer til kogezoner").
++	

	<p>Valg af betjeningsanordninger til udsugningsenhed</p> <p>Tryk på tasten On/Off ① i 2 sekunder. Betjeningsanordningerne til emhætten kan vælges ved at trykke på det tilsvarende ciffer B. Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af det tilhørende ciffer.</p> <p>Symbolet  angiver, at timeren til emhættens funktioner er aktiveret.</p> <p>Symbolet  angiver når fedtfilteret skal vedligeholdes/rengøres efter 100 timers drift.</p> <p>Symbolet  angiver når lugtfilteret med kul skal vedligeholdes efter 200 timers drift.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Valg af kogezonens effekt og/eller udsugningsenheden hastighed</p> <p>Tryk på tasten On/Off ① i 2 sekunder. Vælg enten cifret til emhætten eller et af dem til de 4 kogezoner. Du kan øge eller mindske kogezonernes effekt eller udsugningsenhedens hastighed ved at trykke direkte på den ønskede værdi eller ved at stryge fingeren (fra højre til venstre eller omvendt) afhængigt af, om den indstillede værdi skal øges eller mindskes.</p>
	<p>Valg af betjeningsanordninger til Timer</p> <p>Tryk på tasten On/Off ① i 2 sekunder. Vælg zonen med betjeningsanordningerne til styring af kogezonernes og udsugningsenhedens Timer, som som standard viser "C L" (se Timerens funktioner). Symbolet  angiver tasten til sikkerhedsfunktionerne, se "Tastaturlås (rengøring)".</p>
A	<p>Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "1". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen, hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "1" på effektbjælken. Kontrollampens lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen, hvis lysintensiteten bliver mere intens.</p>
	<p>Funktionen PAUSE og GENSTART. I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne brugermenuen.</p>
	<p>Defrost-funktionen optør madvarer eller smelter smør, chokolade eller honning...osv. I kombination med andre taster giver den mulighed for at åbne installatørmuenuen.</p>

Når en gryde placeres på en af de 4 kogezoner, registrerer kogepladen automatisk dens tilstedeværelse og det tilsvarende tal lyser op for at aktivere den. Hvis der ikke er gryder eller andre genstande på kogepladen, er tallene ikke synlige.

På betjeningspanelet er de valgbare funktioner altid synlige, men lyser ved lav intensitet. Vælg funktionerne ved at røre det tilsvarende symbol.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt base-

ret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

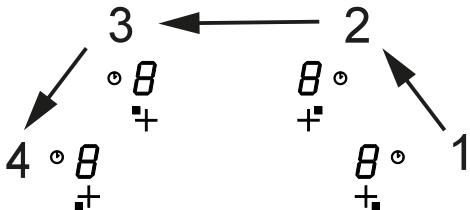
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med ① eller, alternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens netværk.

Ved første strømforsyning blinker symbolet .

Hold tasten  nede og tryk på de 4 cifertaster på kogezonerne () én ad gangen mod uret fra højre.



① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ← →

Ved hvert tryk høres der et bip. Når tasten **←** slippes, vises:

På bagerste venstre ciffer vises skiftevis teksten **L** og **B**.

På forreste venstre ciffer vises teksten **O**.

Tryk på bagerste venstre ciffer og på nummer 8 på effektbjælken for at åbne indstillingsmenuen. Indgreb bekræftet ved skift af visning fra (**L** og **.B**) til (**L** og **B**).

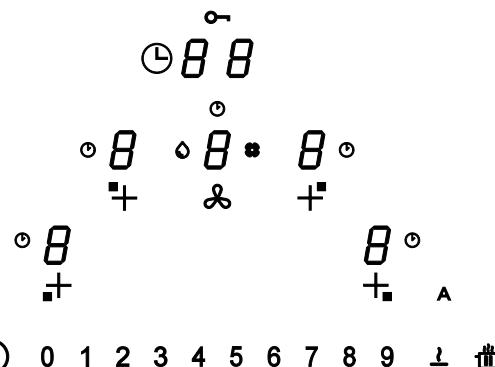
Nu er du inde i menuen for indstilling af pladens effekt.

Tryk på det forreste venstre ciffer og vælg en af de viste værdier på effektbjælken (0-1-2-3) ved at følge tabellen nedenfor.

Værdi på effektbjælken	KW	Bemærkning
0	7,4	Standard startindstilling
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Bekræft ved at berøre og holde **①** nede, når den korrekte værdi er indtastet.

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER



Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af tallene (ikke synligt) ved siden af punktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbøjlen, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk og hold et af kogezonetallene nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbøjlen, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Gør det muligt at låse indstillingerne for kogepladen i 15 sekunder for en hurtig rengøring.</p> <p>For at aktivere: tryk samtidigt på cifrene for forreste højre og forreste venstre kogezone. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen fra 15 sekunder og lyser .</p>
Boost-funktion	<p>For at deaktivere: tryk på eller vent på at de 15 sekunder er gået.</p> <p>Både kogezonerne og emhætten kan indstilles til en ekstra effekt.</p> <p>For at aktivere: både for emhætten og for kogezonerne skal man trykke 2 gange på "9" på effektbøjlen. Det tilsvarende ciffer viser .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbøjlen.</p>
Timer for kogezoner	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezonerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: Når kogezonen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Tryk enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, indstil værdierne enkeltvis ved at vælge dem på effektbøjlen (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter). Bekræftelsen sker efter 10 sekunders inaktivitet. Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller "C L" som standard. Alle zonerne kan have Timeren indstillet. Displayet viser altid den, der har den laveste resterende tid. Gentag handlingerne for at ændre Timerens værdi.</p> <p>For at deaktivere: Når kogezonen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Indstil Timer-værdierne til nul eller tryk på On/Off-tasten.</p>

Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: med tændt plade og uden gryder trykkes der enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, værdierne indstilles enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter).</p> <p>Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller "C L" som standard.</p> <p>For at deaktivere: Indstil Timer-værdierne til nul eller tryk to gange på  med slukket kogeplade.</p>																						
Smeltefunktion	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på .</p> <p>Den valgte zones tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .</p>																						
Opvarmningsfunktion	<p>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabelen:</p>																						
	<table border="1" data-bbox="258 409 1048 719"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 417 661 441">Effektniveau</th><th data-bbox="661 417 1048 441">Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 441 661 465">1</td><td data-bbox="661 441 1048 465">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 465 661 489">2</td><td data-bbox="661 465 1048 489">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 489 661 512">3</td><td data-bbox="661 489 1048 512">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 512 661 536">4</td><td data-bbox="661 512 1048 536">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 536 661 560">5</td><td data-bbox="661 536 1048 560">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 560 661 584">6</td><td data-bbox="661 560 1048 584">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 584 661 608">7</td><td data-bbox="661 584 1048 608">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 608 661 632">8</td><td data-bbox="661 608 1048 632">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 632 661 655">9</td><td data-bbox="661 632 1048 655">Ikke tilgængelig</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 655 661 679">P</td><td data-bbox="661 655 1048 679">Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A" + den valgte værdi.</p> <p>Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.</p>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
<p>Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</p> <p>For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .</p>																							
<p>For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</p>																							
<p>Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigted nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.</p> <p>Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.</p>																							
<p>Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund.</p> <p>Der kan udelukkende vælges kogezoner til venstre og til højre til denne funktion.</p> <p>Advarsel: De venstre kogezoner kan ikke kobles sammen med de højre kogezoner og omvendt.</p> <p>For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.</p>																							
Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: med tændt plade og uden gryder trykkes der enkeltvis på cifrene i zonen med betjeningsanordninger til Timeren, værdierne indstilles enkeltvis ved at vælge dem på effektbjælken (Min. 1 minut - Maks. 99 minutter).</p> <p>Displayet for zonen med betjeningsanordninger til styring af Timeren viser nedtællingen, hvis denne er indstillet, eller "C L" som standard.</p> <p>For at deaktivere: Indstil Timer-værdierne til nul eller tryk to gange på  med slukket kogeplade.</p>																						
Smeltefunktion	<p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezoner og tryk på .</p> <p>Den valgte zones tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: tryk på  eller tryk på .</p>																						
Opvarmningsfunktion	<p>Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezonen holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabelen:</p>																						
	<table border="1" data-bbox="258 409 1048 719"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 417 661 441">Effektniveau</th><th data-bbox="661 417 1048 441">Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 441 661 465">1</td><td data-bbox="661 441 1048 465">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 465 661 489">2</td><td data-bbox="661 465 1048 489">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 489 661 512">3</td><td data-bbox="661 489 1048 512">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 512 661 536">4</td><td data-bbox="661 512 1048 536">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 536 661 560">5</td><td data-bbox="661 536 1048 560">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 560 661 584">6</td><td data-bbox="661 560 1048 584">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 584 661 608">7</td><td data-bbox="661 584 1048 608">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 608 661 632">8</td><td data-bbox="661 608 1048 632">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 632 661 655">9</td><td data-bbox="661 632 1048 655">Ikke tilgængelig</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 655 661 679">P</td><td data-bbox="661 655 1048 679">Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A" + den valgte værdi.</p> <p>Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen.</p>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
Effektniveau	Timer (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
<p>Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezonen og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.</p> <p>For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezonen valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver .</p>																							
<p>For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.</p>																							
<p>Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigted nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.</p> <p>Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.</p>																							
<p>Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezoner for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund.</p> <p>Der kan udelukkende vælges kogezoner til venstre og til højre til denne funktion.</p> <p>Advarsel: De venstre kogezoner kan ikke kobles sammen med de højre kogezoner og omvendt.</p> <p>For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre eller højre kogezones tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.</p>																							

11. UDSUGNINGSFUNKTION



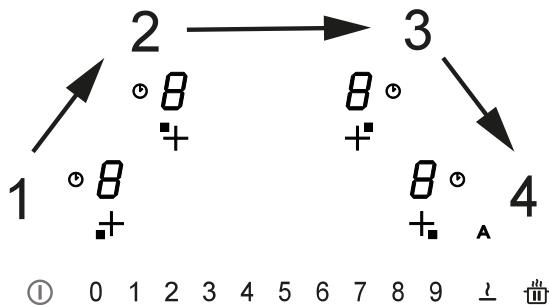
Kogezoneres, udsugningsenhedens og timerens betjeningsanordninger kan aktiveres ved at trykke på det tilsvarende tal.

"9"	Tryk på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 1. Denne indstilling er tidsindstillet til 10 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
"P"	Tryk to gange på effektbjælken "9" for indstillingen af hastigheden INTENSIV 2. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.
Funktion Delay	<p>Velegnet til aktivering efter tilberedning for effektivt at fjerne resterende dampe og lugte fra køkkenet. Funktionen er kun tilgængelig, hvis automatisk tilstand er deaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på "A".</p> <p>Tænd for kogepladen. Tryk på Digit på emhætten, og indstil en udsugningshastighed på effektbjælken. Tryk på styringstallet på timeren, som viste "CL", men som automatisk skifter til nedtællingen, som er forudstillet til 15 minutter. (Tryk eventuelt igen for at deaktivere.)</p> <p>Hvis man ønsker det, kan man ændre emhættens hastighed og tilberedningsniveauet. Emhætten slukker efter de 15 minutter. Lysdioden på timeren lyser endnu, og der lyder et lydsignal. De forsvinder efter 2 minutter, men kan slukkes ved at trykke på tænd/sluk-knappen.</p> <p>Du kan nu slukke for enheden ved at trykke på tænd/sluk-knappen.</p>
	Timer-symbol Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.
	Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.
	<p>Symbol for vedligeholdelse af kulfILTER</p> <p>Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Tryk på knappen On/Off. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for:</p> <p>Aktivering af kulfILTER: Symbolet for lugtfILTERet med kul tænder i 1 sekund, og enheden udsender et dobbelt lydsignal.</p> <p>Inaktivering af kulfILTER: Symbolet for lugtfILTERet med kul blinker to gange, og enheden udsender et dobbelt lydsignal.</p>
	<p>Nulstilling og genaktivering af filtere Efter 200 timers drift af kulfILTERet og 100 timers brug af fedtfilteret, vil tændingen af de tilhørende ikoner signalere, at vedligeholdelse af det angivne filter er påkrævet. Efter at have udført vedligeholdelse på filteret med kogepladen slukket, fortsæt som følger:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tænd kogepladen On/Off - Tryk på Digit på emhætten for at aktivere den nummererede bjælke. - Tryk på tasten "A" i mindst 5 sekunder og vent på bekræftelse af nulstillingen signaleret af en dobbelt akustisk lyd og hvor symbolet slukker. - Hvis nulstillingsbekræftelsen (dobbelt bip og slukning af symbolet) ikke sker inden for 6 sekunder, skal du slukke for kogepladen og gentage proceduren fra begyndelsen.

12. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

- Tryk på
- Tryk igen på indenfor 3 sekunder.
- Knappen begynder at blinke.
- Tryk og hold på : kogezonens tal angiver
- Mens du holder trykket, skal du trykke på kogezonetallet og gå frem i urets retning ved at starte fra den forreste til venstre.



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

Det bagste venstre tal angiver skiftevis og et nummer fra 2 til 7, der angiver menukoden.

Det forreste venstre tal angiver et nummer, der afhænger af de parametre, der er angivet i valget.

- Tryk på det bagerste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at komme til menukoden.
- Tryk på det forreste venstre tal.
- Vælg et nummer på effektbjælken for at vælge værdien.

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

Menukode	Beskrivelse	Værdi
U2	Menu til styring af knappernes lydstyrke.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Menu til styring af minutælleralarmens lydstyrke.	0 - Lyd deaktivert 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Menu til styring af displayets lysstyrke.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Menu til styring af nedtællingsanimering.	0 - Animering deaktivert 1 - Animering aktiveret
U6	Menu til gryderegistreringsfunktionen.	0 - Aktiv 1 - Ikke aktiv
U7	Menu til styring af nedtællingens afslutning.	0 - Blinker konstant og slukning 1 - Ti blink og slukning 2 - Et blink og slukning

- Bekræft ved at berøre og holde i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.
- Tryk på for at forlade menuen uden at gemme.

Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

13. TILBEREDNINGSTABEL

Effektniveau	Tilberedning	Til at
1	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer

2	Smelte, varme let op	Smør, chokolade, gelé, saucer
3	Brig til temperatur	Ris
4	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
5	Lang tilberedning, fortykke, simre	Grøntsager, kartofler, saucer, frugt, fisk
6	Lang tilberedning, braisering	Pasta, supper, braiseret kød
7	Let friturestegning	Kartoffelrösti, omeletter, panerede og friturestegte fødevarer, pølser
8	Friturestegning, dybstegning	Kød, pomfritter
9	Hurtig stegning ved høj temperatur	Steaks
P	Hurtig opvarmning	Kogende vand

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

Produktet er udstyret med en funktion til Styring af effekt med elektronisk betjening.

Denne funktion styrer leveringen af den maksimale effekt på 3700 W mellem de kombinerede kogezoner (venstre og højre side), hvilket optimerer strømforsyningen og forhindrer situationer med systemoverbelastning.

Med henblik herpå overvåges den samlede effekt konstant og reduceres når det er nødvendigt. Hvis det ikke er muligt at opnå den krævede samlede effekt, reducerer et kontrolelement som standard effekten af et andet kogeelement til niveauet umiddelbart under den respektive effektkurve for ikke at overskride strømforbruget på 16 A.

I dette tilfælde registrerer generatoren den sidste kommando med højeste prioritet, der er sendt af brugergrænsefladen, og reducerer om nødvendigt de indstillinger, der tidligere var aktiveret for et andet kogeelement.

Funktionen til Styring af effekt aktiveres først, selv når der registreres et kogegreb på kogeelementet.

Eksempel:

Hvis det ekstra effektniveau (boost) (P) vælges til kogezone 1, kan kogezone 2 ikke samtidig overstige effektniveau 9, og vil automatisk blive begrænset.

15. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

Brug kun gryder med en ferromagnetisk bund, der er egnet til brug på induktionskogeplader:

- støbejern
- emaljeret stål
- kulstofstål
- rustfrit stål (også ikke fuldstændigt)
- aluminium med ferromagnetisk belægning eller bund med ferromagnetisk plade

For at vurdere en grydes egnethed skal du kontrollere, at symbolet  (normalt stemplet i bunden) er til stede. Du kan også placere en magnet nær bunden af gryden. Hvis den sætter sig fast, betyder det, at gryden kan bruges på en induktionskogeplade.

For at sikre optimal effektivitet skal du altid bruge gryder med flad bund, der kan fordele varmen jævnt. En ujævn bund kan påvirke effekt- og varmefordelingen.

Sådan bruges gryderne

Minimumsdiameter på gryden/panden til de forskellige kogezoner.

For at sikre, at kogepladen fungerer korrekt, skal gryden dække et eller flere af de referencepunkter, der er angivet på kogepladens overflade, og skal have en passende minimumsdiameter.

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	190 mm.	230 mm.
Enkelt venstre/højre	110 mm.	190 mm.

Tomme gryder/pander eller med tynd bund

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere tempe-

raturen eller automatisk slukke for kogezonen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen.

Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles.

Hvis der vises en fejlmeddeelse, henvises til afsnittet "Af hjælpning af problemer".

Normal støj fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter. De elektromagnetiske felter skaber varme direkte på bunden af gryden. Gryder og pander kan støje eller vibrere afhængigt af, hvordan de er fremstillet.

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Let brummende lyd (som lyden fra en transformator)

Denne støj kan høres, når varmeniveauet er højt. Den afhænger af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryderne. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let hvislende lyd

Denne støj høres, når kogegrejet er tomt, og ophører, når grejet fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og er forårsaget af vibrationerne af overfladerne, hvor de forskellige materialer mødes. Støjen kommer fra gryderne og kan variere afhængigt af mængden og typen af tilberedningen.

Stærk hvislende lyd

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer og især når de bruges ved maks. hastighed og på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres

Støj fra ventilatoren

For en korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere

temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj.

Rytmske lyde som et tikkende ur

Denne støj opstår kun, når mindst tre kogezoner er i funktion, og forsvinder eller formindskes, når nogle af dem slukkes.

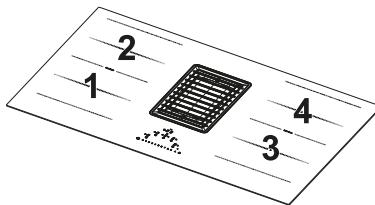
De beskrevne støje er normale ved induktionsteknologi og kan derfor ikke betragtes som defekter.

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollér LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kabel
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tasterne. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontrollér, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezonen kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice hvis fejlen fortsætter.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

17. VEDLIGEHOLDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

- Sørg for, at vedligeholdelse af de elektriske komponenter kun udføres af producenten eller servicecenteret.
- Sørg for, at de beskadigede kabler kun udskiftes af producenten eller servicecenteret.



Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

- Fejltypen
- Enhedens model (Art./Kod.)
- Serienummer (S.N.)

Disse data er anført på identifikations-skiltet. Identifikationsskiltet sidder på bunden af enheden.

Oplysninger om produktet i henhold til forordning nr. 66/2014

Referencestandarer:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564

1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro 3,4 Fleksibel kogezone 3 + 4 Som bro		
Parameter	Værdi	Mål (mm)
Mål	-	830 x 520 (B x D)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N~/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parameter	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt	21	kg
Antal kogezoner	4	
Varmekilde	induktion	



Dette apparat er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med EØF-direktiverne.

18. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: **IHF9580**

Se identifikationsskiltet, der sidder på bunden af produktet.

Producenten foretager løbende forbedringer af produkterne. Af denne grund kan teksten og illustrationerne i denne brugsanvisning ændres uden varsel.

1. TIETOA TURVALLISUUDESTA

(i) Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käytöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuollelle. On tärkeää, että käyttäjät tuntevat kaikki laitteiston toiminnan ja turvallisuuden ominaisuudet. Näissä keittotasoissa on EMC- ja EMF-direktiivien mukaiset induktiojärjestelmät, eikä niiden pitäisi aiheuttaa häiriötä muille elekroonikkalaitteille. Sydämentahdistimen tai muiden elektronikkalaitteiden käyttäjien tulee kysyä neuvoa omalta lääkäriltä tai implantoidun laitteen valmistajalta häiriöalatiuden määrittämiseksi.

⚠ Sähköliitännät edellyttää välttää pätevän teknikon toimia. Ennen sähköliitännän tekemistä tutustu osioon SÄHKÖLIITINTÄ.

Jos laitteessa on virtajohto, liittimet tai johdinten läpimitä johdon kiinnityskohdan ja liitinten välillä tulee toteuttaa siten, että maajohtimen ylävirrassa oleva jännitteinen johdin voidaan ir-

rottaa, mikäli se tulee ulos kiinnityksestään.

- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syynä virheellinen asennus tai käytö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolelle kiinnitetyssä kilvessä kerrottaa jännitettä.
- Katkaisulaitteet tulee asentaa kiinteään laitteistoon johdotusjärjestelmiä koskevien standardien mukaisesti.
- Luokan I laitteiden tapauksessa tarkista, että kotitalouden syöttöverkossa on soveltuva maadoitusliitintä.
- Liitä imulaite savuhormiin sopivalla putkella. Käytä viitteenä varusteita, jotka voidaan ostaa ja jotka on kerrottu asennusoppaassa (pyöröputkien vähimmäishalkaisija 120 mm). Poistoputken tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Liitä tuote sähköverkkoon moninapaisen kytkimen kautta.
- Ilmanpoistoa koskevia määräyksiä on noudatettava.
- Älä liitä imulaitetta poistoputkiin, joihin tulee palamishöyrjä (lämmittimet, takat jne.).
- Jos liesituuletinta käytetään muiden kuin sähkölaitteiden kanssa (esim. kaasupoltimet), on taattava huoneen riittävä ilmanvaihto poistokaasujen palaamisen estämiseksi. Kun keittolaitetta käytetään yhdessä muiden kuin sähkölaitteiden kanssa, huo-

- neen negatiivinen paine ei saa olla korkeampi kuin 4 Pa, jotta keittolaite ei ime savua takaisin huoneeseen.
- Ilmaa ei saa poistaa hormiin, jota käytetään kaasua tai muuta polttoainetta käyttävien laitteiden savuhormina.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, pyydy valmistajaa, valtuuttua huoltokeskusta tai pätevä teknikkoa vaihtamaan se kaikenlaisten riskien tai vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Kytke laitteen pistoke voimassa olevien määräysten mukaiseen pistorasiaan saavutettavissa olevassa kohdassa.
- Savunpoistoa koskevien teknisten ja turvallisuustietojen suhteen on noudatettava tarkkaan paikallisten viranomaisten antamia määräyksiä.

VAROITUS: Ennen laitteen asennusta poista suojakalvot.

- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettuja ruuveja ja muita rautatavaraita.

VAROITUS: Jos ruuveja tai kiinnityslaitteita ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, vaarana on sähköiskut.

- Lasten ei tule tehdä puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, ellei aikuinen valvo heitä.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet psykofyysiset tai aistelihin liittyvät kyvyt tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tarkkaan ja ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö opasta heitä laitteen turvalliseen käyttöön.
- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset tai henkilöt, joiden psykofyysiset tai aistelihin liittyvät kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta, mikäli heitä valvotaan asianmukaisesti ja heitä opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja annetaan tietoa laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Älä anna lasten leikkiä laitteella.

VAROITUS: Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon.

Ole tarkkana, ettet koske vaukuksiin.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- On suositeltavaa taata huoneen asianmukainen ilmankierros, jos laitetta käytetään yhdessä kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa (ei koske laitteita,

jotka vain kierrättävät ilmaa huoneessa).

VAROITUS: Jos pinnassa on halkeamia, sammuta laite sähköiskujen vaaran välttämiseksi.

- Älä kytke laitetta toimintaan, jos pinnassa on säröjä tai materiaalin paksuudessa näkyy viikaa.
- Älä koske laitteeseen kässillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kannia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaan ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.

VAROITUS: Keittotason varioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksenä voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritys sammuttaa mahdollisia liekkejä vedellä. Sammuta laite ja tukehduta liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

VAROITUS: Kypsennysprosessia täytyy valvoa. Lyhyttä kypsennysprosessia täytyy valvoa jatkuvasti.

- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

VAROITUS: Tulipalovaara: älä laske esineitä keittopinnoille.

- Laite tulee asentaa siten, että sähkövirransyöttö voidaan katkaista avaamalla kosketimet (3 mm) siten, että katkaisu sujuu täydellisesti luokan III ylikuormitusolosuhteissa.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmaston olosuhteille (sade, aurinko).
- Laitteen ilmanvaihdon tulee vastata valmistajan antamia ohjeita.
- Pidä pakkaukset lasten ja kieliläinten ulottumattomissa.
- Keittiön liesituulettimet ja muut ruoanlaitossa syntynyt savun poistolaitteet voivat vaarantaa kaasua tai muuta polttoainetta polttavien laitteiden turvallisen toiminnan (mukaan lukien muissa tiloissa olevat laitteet) polttoakaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut voivat johtaa häkämrykytykseen. Keittiön liesituulettimen tai minkä tahansa ruoanlaiton savujen poistolaitteen asennuksen jälkeen varmista, että pätevä henkilö testaa kaasulaitteet sen takaamiseksi, että polttoakaasuja ei pääse virtaamaan takaisin.

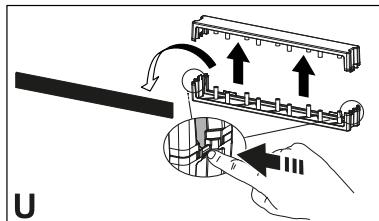
2. KÄYTTÖ

- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi sytyä palamaan.

- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakseen.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoasioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

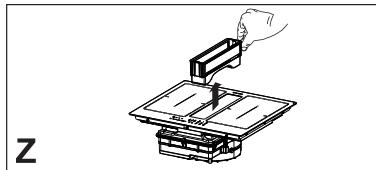
- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyöttöstä ennen mitään huolto-toimenpiteitä.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin ei kuulu toimitukseen, noudata pakkauksen mukana annettuja ohjeita regenerointimenettelyä ja vaihtoaikoja varten.
- Jos hajunpoiston hiilisuodatin toimitetaan, ja se on tyyppiä (U) (katso asennusohjeita), se voidaan regeneroida. Aktiivihiilihajusuođatin voidaan pestä ja regeneroida 3–4 kuukauden välein (tai useammin, jos liesituuletinta käytetään paljon), enintään 8 uudistuskertaa (jos liesituuletinta käytetään paljon, on suositeltavaa, ettei ylietä 5 kertaa). Ota yhteys huoltoon uuden suodattimen (U) tilaamiseksi.



Regenerointimenettely:

- Pese astianpesukoneessa enintään 70°:n lämpötilassa tai käsin lämpimässä vedessä. Älä käytä hankausieniä (äläkä pesuaineita!).

- Kuivaa uunissa enintään 70°:n lämpötilassa 2 tunnin ajan (on suositteltavaa lukea huolellisesti uunin käyttöopas ja asennusohjeet).
- Rasvasuodattimet tätyy puhdistaa aina 2 kuukauden käytön jälkeen tai useammin, jos laitetta käytetään paljon. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa. Älä pese rililöitä astianpesukoneessa. (Z).



Yleisiä suosituksia

- Älä koskaan käytä hankausieniä, teräsvillaa, suolahappoa tai muita tuotteita, jotka saattavat naarmuttaa pintaan tai jättää siihen jälkiä.
- Vahingossa keittotason pinnalle puhonneita tai toiminnallisiin tai koristeisiin kerääntyneitä elintarvikkeita ei saa käyttää.

Laitteen puhdistaminen

- Puhdistaa keittotaso jokaisen käytön jälkeen mahdollisten ruoanjäänteiden palamisen välttämiseksi. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.
- Puhdistaa jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kiinnitarttunut lika, esimerkiksi ylikuohunut maito, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Noudata käytettävän kaapimen suhteen valmistajan suosituksia.
- Poista sokeria sisältäväät ruoat, esimerkiksi ylikuohunut hiljo, lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella keittotason ollessa vielä lämmiin. Muussa tapauksessa jäätneet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.

- Poista mahdollinen sulanut muovi lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla kaapimella. Muussa tapauksessa jäänteet voivat vahingoittaa lasikeraamista pintaa.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkkipoistoliuosta, esimerkiksi etikkää tai sitruunamehua, kun keittotaso on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

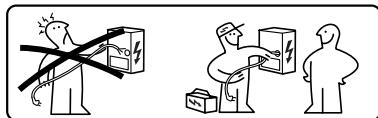
4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Asennusmenetelmässä tulee noudattaa käyttömaassa vallitsevia lakeja, määräyksiä, direktiivejä ja standardeja (kuten sähkölaitteiden turvallisuutta ja osien oikeaoppista kierrätystä koskevia asetuksiat)!

- Älä käytä silikonitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestävillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltuumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääräntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökalusteessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitintöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka salii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuvissa näkyviä arvoja.

- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuvassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalustetut).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloittamista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiivistekuosi.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS: Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on Y-tyyppinen liittäntä, joten vaaditaan nollajohdin. Virtajohdon on oltava vähintään typpiä H05V2V2-F 5 x 2,5 mm², YKSI-VAIHE, KAKSIVAIHE ja KOLMIVAIHE liittäntä: johtimien min. halkaisija: 2,5 mm². Virtajohdon ulkoinen halkaisija: min 8 mm - max 12 mm.
- Liittimiin päästäään irrottamalla liittäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaan näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).
- On suositeltavaa käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm². Jos käytetään virtajohtoa H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², noudata seuraavia ohjeita: kolmivalheliitännässä erottele 2 johdinta ja irrota siniset vaipat harmaista johtimista.



Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kodinkoneiden hävittäminen

Tuotteessa tai pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitettiään oikeoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltuuman hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden, paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

Laite vastaa direktiiviä 2012/19/EU, joka koskee sähkö- ja elektroniikkalaitteissa käytettyjen vaarallisten aineiden vähentämistä ja hävittämistä.

Pakausmateriaalien hävittäminen

Symbolilla varustetut materiaalit voidaan kierrättää. Hävitä pakausmateriaalit viemällä ne asianmukaisiin kierrätyksastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästäää päivittäin kypsennynksen aikana noudattamalla seuraavassa annettuja vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määräää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoalueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoalueen keskelle.

7. TUOTTEEN KUVAUS

1	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (220x197 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
5	Ohjauspaneeli
6	Imuritilä
1+2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (220 x 395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3+4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (220 x 395 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT

Kattilan tunnistaminen

Jokainen keittoalue on varustettu järjestelmällä, joka tunnistaa kattilan läsnäolon keittotasolla.

Tunnistusjärjestelmä kykee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

Jos kattila otetaan pois käytön aikana tai käytetään soveltumatonta kattilaa, näyttöön ilmestyy symboli

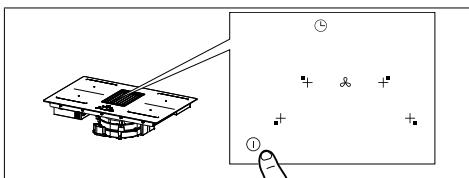
Jälkilämmön osoitin

Jälkilämmön osoitin on turvallisuustoiminto, joka ilmoittaa, että keittoalueen pinnan lämpö on yhä vähintään 50 °C, joten se voi johtaa palovammoihin paljain käsin koskettessa. Vastaavan keittoalueen numeronäytössä näkyy

Kun laite on sammutettu, tuulettimen toiminta jatkuu miniminopeudella, kunnes symbolia

8. OHJAUSPANEELI

Laitteen käynnistys



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi. Kaikki numeronäytöt näyttävät ja ajastimen näytölt "C L".

Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesiuttimen teho on nolla. Taso sammuu automatisesti kun se on käytämättä 20 sekuntia.

Huomio: Turvallisuussysteemistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

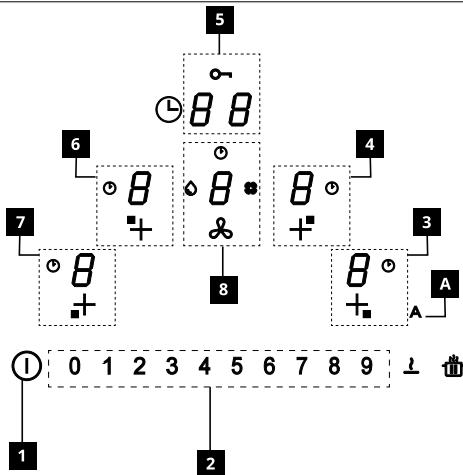
Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida.

Keittoalueiden, imulaiteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäytöä.

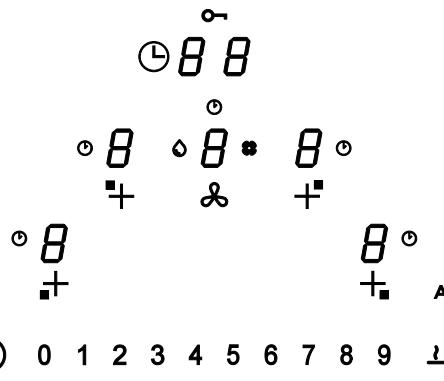
Numeron sytytymisen kirkkaaksi vahvistaa sen.

Varoituksia asentajalle: Tarkista ja vaihda tarvittaessa tason tehoasetus. Katso kappale "Tehon rajoitus". Ennalta määritetty asetus on asetettu 7,4 Kw:n absorptioon.

"Liukusäätimen ja hipaisunäppäimen käyttö": Aseta sormi näppäimiin tai liukusäätimen ohjaimen päälle parhaan tuloksen saamiseksi. Älä paina. Hipaisunäppäimet toimivat kevyellä sormen painalluksella. Älä ohjaa ohjauspaneelia muita esineitä käytämällä.



1	Pääillä/pois pääiltä
2	Liukunäppäimistö
3	Etuoikean keittotason tehotason osoitin
4	Takaoikean keittotason tehotason osoitin
5	Ajastimen hallinnan alue
6	Takavasemman keittotason tehotason osoitin
7	Etuvasemman keittotason tehotason osoitin
8	Imulaiteen tehotason osoitin
A	Automaattisen toiminnon näppäin



Kytkimet	Kuvaus
   	<p>Keittoalueen valinta</p> <p>Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä ①.</p> <p>Keittoalueet aktivoitaa painamalla numeronäytöllä 8 viitealueella. Vahvistukseen antaa vastaan numeronäytön valon kirkastuminen.</p> <p>Symboli ① osittaa, että valittua aluetta vastaava ajastin on aktiivinen (katso toimintoa "Keittoalueiden ajastin").</p>

	Imulaiteen ohjausten valinta Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä 
	Liesituulettimen ohjaukset voidaan valita painamalla numeronäytön viitusta  Vahvistuksen antaa vastaan numeronäytön valon kirkastuminen.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Symboli  osoittaa, että liesituulettimen toimintoja vastaava ajastin on aktiivinen. Symboli  osoittaa rasvasuodattimen huolto-/puhdistustarpeen 100 käyttötunnin jälkeen. Symboli  osoittaa hiilisuodattimen (hajuosutin) huolto-/puhdistustarpeen 200 käyttötunnin jälkeen.
	Keittoalueiden tehon ja/tai imulaiteen nopeuden valinta Paina 2 sekuntia On/Off -näppäintä  Valitse joko liesituulettimen numeronäytö tö tai yhden keittoalueen numeronäytö neljästä. Keittoalueiden tehoa tai imulaiteen nopeutta voidaan kohottaa tai laskea painamalla suoraan haluttua arvoa tai siirtämällä sormea (oikealta vasemmalle tai päinvastoin) sen mukaan halutaanko asetettua arvoa suurentaa vai pienentää.
A	Ajastimen valinta Paina 2 sekuntia virtapainiketta . Valitse keittoalueiden ja liesituulettimen ajastimen kytkimien alue, jossa näkyy ole-tusarvona "C L" (katso Ajastimen toiminnot). Symboli  osoittaa turvallisuustoimintojen painikkeen. "katso Painikelukitus (puhdistus)".
	Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritetynä asetuksena liesituuletin käyn-nisty automaattitavassa ja LED-valo palaa kirkkaana. Liesituuletin käynnisty, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "0". Se poistetaan käytöstä painamalla LED-valo ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa LED-valon kirk-kauden muutos kirkkaasta himmeäksi. Se käynnistetään uudelleen painamalla LED-valo, joka tulee kirkkaaksi.
	Toiminto TAUKO ja UUDELLENKÄYNNISTYS. Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen käyttäjän valikkoon.
	Sulatustoiminnolla voidaan sulattaa elintarvikkeita ja voita, suklaata tai hunaja...jne. Yhdessä muiden painikkeiden kanssa sallii siirtymisen asentajan valikkoon.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotaso tunnistaa sen väli-tömästi ja numeronäytö valaistuu sen aktivoimiseksi.

Jos keittotasolla ei ole kattiloita tai muita esineitä, numeronäyttö ei näy.

Ohjauspaneelilla valittavissa olevat toiminnot ovat aina ne, jotka näkyvät, mutta joiden voimakkuus on alhainen. Valitse toiminnot koskettamalla vastaavaa symbolia.

9. TEHON RAJOITUS

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.

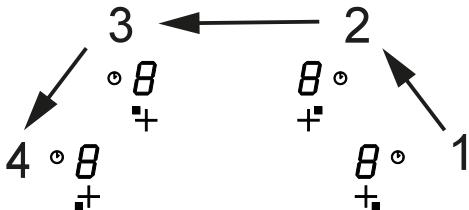
Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotaso suoraan päälle koh-dasta  tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.

Ennen menetelmän suorittamista tutus-ttu koko kappaleeseen.

Liitä keittotaso verkkovirtaan.

Kun laite ensimmäisen kerran kytketään syöttöön, symboli  vilkkuu.

Pidä painettuna painiketta  ja paina neljää alueiden numeronäytöö  yksi kerrallaan vastapäivään lähtien oi-kealta.



① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ↵ ☰

Jokaisen painalluksen osoittaa ääni-merkki ja kun painike ↵ lasketaan, näkyy:

Vasemmalle takanumeronäytölle ilmestyy vuorotellen kirjoitus **L** ja **.0**.

Vasemmalle etunumeronäytölle ilmestyy kirjoitus **0**.

Paina vasenta takanumeronäyttöä ja tehopalkin numeroa 8 asetusvalikkoon menemiseksi. Toimenpiteen vahvistaa näytön vaihto (**L** ja **.0**) (**L** ja **8**).

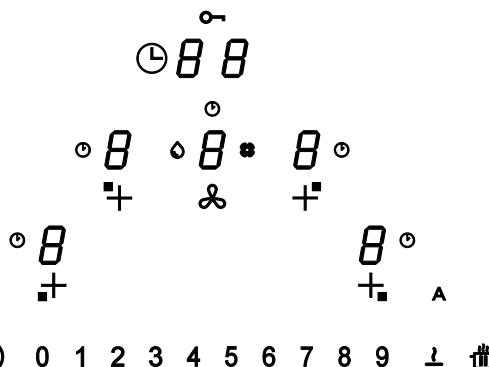
Nyt olemme tason tehon asetusten valikossa.

Paina vasenta etunumeronäyttöä ja valitse yksi tehopalkilla visualisoiduista arvoista (0-1-2-3) noudattamalla alla olevaa taulukkoa.

Tehopalkin arvo	KW	Huomiot
0	7,4	Alun vakioasetus
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla ja pitämällä painettuna symbolia **①**.

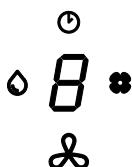
10. KEITTOTASON TOIMINNOT



Lapsilukko	Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa. Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäytöötä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä numeronäytöistä (eivät näy) vasemmalla kohdan vieressä. Vapauta ja liu'uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvailut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa. Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen numeronäytöötä. Vapauta ja liu'uta sormea 9:sta 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvailut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.
Lukitus	Sallii keittotason asetuksen lukituksen 15 sekunnin ajaksi vahingossa tapahtuvien muutosten estämiseksi. Aktivointia varten: paina samanaikaisesti oikeaa etunumeronäytöötä ja vasenta etunumeronäytöötä. Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta 15 sekunnista alaspäin ja syttyy .
Boost-tehotoiminto	Deaktivointia varten: paina tai odota 15 sekunnin päättymistä. Sekä keittoalueet että liesituuletin voidaan asettaa erikoisteholle. Aktivointia varten: sekä liesituuletinta että keittoalueita, paina 2 kertaa "9" tehopalkilla. Vastaava numeronäytö näyttää . Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.
Keittoalueiden ajastin	Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kummakin niistä on oma ajastin. Pääle läittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästääksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin. Paina yksittäin ajastimen kytkimien alueen numeronäytöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia). Vahvistus tapahtuu 10 sekunnin käyttämättä olon jälkeen. Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona "C L". Kaikilla alueilla voi olla asetettu ajastin ja näyttää näyttää aina sen, jossa on alin jäännösaika. Toista toimenpiteet ajastimen ajan muuttamiseksi. Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästääksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin. Aseta ajastimen arvot nollaan tai paina näppäintä On/Off.
Ajastin (yleinen)	Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käytöötä varten. Aktivointia varten: keittotaso päällä ilman keittoasioita paina ajastimen kytkimien alueen numeronäytöjä, aseta arvot yksi kerrallaan valitsemalla ne tehopalkilla (Minimi 1 minuutti – Maksimi 99 minuuttia). Ajastimen hallinnan alueen näytössä näkyy laskenta, jos asetettu, tai oletusarvona "C L". Aseta ajastimen arvot nollaan tai paina kaksi kertaa taso sammuttuna.

Sulatustoiminto	<p>Pääälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina . Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p>																						
Lämmitystoiminto	<p>Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsenystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoalueita pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukko:</p> <table border="1" data-bbox="258 250 1048 541"> <thead> <tr> <th data-bbox="258 250 624 282">Tehotoso</th><th data-bbox="624 250 1048 282">Ajastin (sekunnit)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="258 282 624 314">1</td><td data-bbox="624 282 1048 314">40</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 314 624 346">2</td><td data-bbox="624 314 1048 346">72</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 346 624 377">3</td><td data-bbox="624 346 1048 377">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 377 624 409">4</td><td data-bbox="624 377 1048 409">176</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 409 624 441">5</td><td data-bbox="624 409 1048 441">256</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 441 624 473">6</td><td data-bbox="624 441 1048 473">432</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 473 624 504">7</td><td data-bbox="624 473 1048 504">120</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 504 624 536">8</td><td data-bbox="624 504 1048 536">192</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 536 624 568">9</td><td data-bbox="624 536 1048 568">Ei saatavilla</td></tr> <tr> <td data-bbox="258 568 624 600">P</td><td data-bbox="624 568 1048 600">Ei saatavilla</td></tr> </tbody> </table> <p>Pääälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (väillillä 1-8) tehopalkista. Vastaavan keittoalueen näyttö osoittaa "A" + valittu arvo.</p> <p>Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä.</p>	Tehotoso	Ajastin (sekunnit)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Ei saatavilla	P	Ei saatavilla
Tehotoso	Ajastin (sekunnit)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Ei saatavilla																						
P	Ei saatavilla																						
Taukotoiminto	<p>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotaso sammuu automaatisesti.</p> <p>Pääälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä  1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna  1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytetään pois päältä, ja keittotaso jatkaa edellisillä asetuksilla.</p>																						
Muistitoiminto	<p>Tästä toimintoa käytetään keittotason toiminta-asetusten palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahottomasti tai äkillisesti.</p> <p>Kun keittotaso sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia  , näppäin  vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä  palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</p>																						
Yhdistelmätila ("siltatila")	<p>Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi.</p> <p>Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet.</p> <p>Huomio: Vasemmalla olevia keittoalueita ei voi yhdistää oikealla oleviin ja päinvastoin.</p> <p>Pääälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemman- tai oikeanpuoleisten keittoalueiden numeronäytöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö  osoitaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotoson asettamiseksi.</p>																						

11. IMULAITTEEN TOIMINNOT

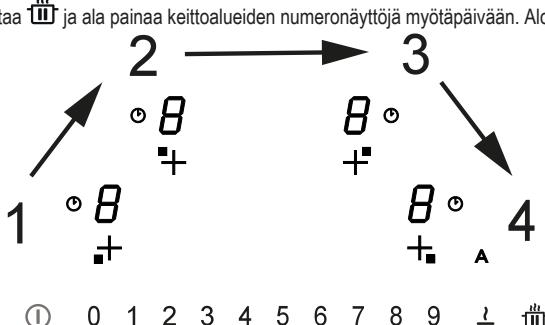


Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäytöötä.	
"9"	Paina tehopalkista "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 1. Tämä asetus on ajastettu 10 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
"P"	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS 2. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
Toiminto Viive	<p>Soveltuu aktivoitavaksi kun kypsennys on päättynyt höyrjen ja jäilielle jäävien hajujen poistamiseksi keittöstä. Tämä toiminto on käytettäväissä vain jos automaattitila on kytetty pois päältä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A".</p> <p>Laita keittotaso päälle. Paina liesituulettimessa olevaa numeroa ja aseta imuriin nopeus tehopalkilla. Koskesta ajastimen hallintanumeroa, joka näyttää "CL", mutta siirtyy automaattisesti lähtöaskentaan, joka on asetettu valmiiksi 15 minuuttia. (Paina uudelleen deaktivointia varten, jos tarpeen.) Jos tarpeen, liesituulettimen nopeutta ja keittotason voidaan muuttaa. Kun 15 minuuttia on kulunut, imuri sammutuu. Ajastimen led-valo on vielä näkyvillä ja äänimerkki soi. Ne poistuvat 2 minuutissa, mutta ne voidaan sammuttaa painamalla käynnistys-/sammatuspainiketta.</p> <p>Nyt on mahdollista sammuttaa laite painamalla käynnistys-/sammatuspainiketta.</p>
(-)	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäytöö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi.
(○)	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkkivalo, ja se on aina käytettäväissä.
(●)	<p>Hilisuodattimen huollon symboli Esimääritetyynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Paina On/Off-näppäintä. Laite sammutettuna paina liesituulettimen kytkimien numeronäytöötä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäytöötä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten:</p> <p>Hilisuodattimen aktivoaminen: Hilisuodattimen symboli (haju-suodatin) sytyy 1 sekunniksi ja laitteesta kuuluu kaksinkertainen äänimerkki.</p> <p>Hilisuodattimen poistaminen käytöstä: Hilisuodattimen symboli (haju-suodatin) vilkkuu kaksi kertaa ja laitteesta kuuluu kaksinkertainen äänimerkki.</p>
(●)	<p>Suodattimen nollaus ja uudelleenkäynnistys Kun hilisuodatin on toiminut 200 tuntia ja rasvasuodatin on toiminut 100 tuntia, vastaavat kuvakeet sytyvät, mikä tarkoittaa, että suodatin tulee huoltaa.</p> <p>Kun suodattimen huolto on tehty tason ollessa sammuisissa, toimi seuraavasti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Käynnistä On/Off-taso - Paina liesituulettimen numeroita B numeropalkin aktivoimiseksi. - Pidä näppäintä "A" painettuna vähintään 5 sekunnin ajan ja odota nollauksen vahvistusta: tällöin kuuluu kaksi äänimerkkia ja symboli sammuu. - Jos nollauksen vahvistusta (kaksinkertainen äänimerkki ja symbolin sammuminen) ei tapahdu 6 sekunnin kulussa, sammuta taso ja toista menetelmä alusta.

12. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

- Paina ①.
- Paina uudelleen ① 3 sekunnin sisällä.
- Näppäin alkaa vilkkuva.
- Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
- Pidä painettuna kohtaa ja ala painaa keittoalueiden numeronäytöjä myötäpäivään. Aloita etuvasemmalta.



Takana vasemmalla oleva numeronäytö osoittaa vuorotellen ja numeroa välillä 2–7, joka kertoo valikkokoodin. Vasen etumeruronäytö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

- Paina vasenta takanumeronäytöä.
- Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
- Paina vasenta etumeruronäytöä.
- Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskurisummen äänenvoimakkuuden hallinnointivalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirkkaustason hallinnointivalikko.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintavalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päälä 1 - Pois
U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintavalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen

- Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa ① ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan.
- Jos tahdot poistua valikosta tallentamatta, paina .

Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluttua.

13. KYPSENNYSTAULUKKO

Tehotosa	Kypsennystapa	Käytöö
1	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet

2	Sulattaminen, kevyt lämmittäminen	Voi, suklaa, liivate, kastikkeet
3	Kuumenna sopivaan lämpötilaan	Riiisi
4	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
5	Hyvin pitkä kypsennys, sakeutus, hauduttaminen	Vihannekset, perunat, kastikkeet, hedelmät, kala
6	Hyvin pitkä kypsennys, hauduttaminen	Pasta, keitot, hauduttettu liha
7	Kevyt paistaminen	Rösti perunat, omeletit, leivitetty ja paistetut ruoat, makkara
8	Paisto, uppopaisto	Liha, ranskalaiset perunat
9	Nopea paistaminen korkeassa lämpötilassa	Pihvit
P	Nopea lämmitys	Veden keittäminen

14. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

Tämä toiminto hallinnoi 3700 W:n enimmäistehon antoa yhdistelmäkeittoalueiden (vasen puoli ja oikea puoli) välillä optimoimalla tehon jakautumisen ja es-tään järjestelmän ylikuormitustilanteet.

Tätä varten kokonaistehoa valvotaan jatkuvasti ja tarvittaessa sitä vähentetään. Ellei ole mahdollista tuottaa vaadittua kokonaistehoa, valvontaelementti vähentää esimääritetyn asetuksen mu-kaisesti toisen kypsennyselementin tehoa tehokäyrän välittömästi alemmalle tasolle, jotta ei ylitetä 16 A:n ottovirtaa.

Tässä tapauksessa generaattori huomioidi käyttöliittymän viimeisen ensisijaisen komennon ja tarvittaessa alentaa toisen kypsennyselementin aikaisemmin aktivoituja asetuksia.

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin pääällä havaitaan kattila.

Esimerkki:

”Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi saman-aikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajotetaan automaattisesti.”

15. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytää ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainenkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilvy

Kattilan soveltuuden määrittämiseksi tarkista, että siinä on symboli  (yleensä painettuna pohjassa). Voit myös laittaa magneetin kattilan pohjan lähelle. Jos se tarttuu, kattila voidaan käyttää induktiokeittotasolla.

Optimaalisen tehokkuuden takaamiseksi käytä aina kattiloita, joiden pohja on tasainen, jolloin lämpö jakautuu tasaisesti. Pohja, joka ei ole täysin tasainen, voi vaikuttaa tehon ja lämmön siirtymiseen.

Miten kattiloita käytetään

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille.

Jotta voidaan taata, että keittotaso toimii oikeaoppiseesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkity keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytää aina keittoalueetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø max (suositeltu)
Vasen/oikea yhdes-sä	190 mm	230 mm
Vasen/oikea yksit-täin	110 mm	190 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voi hallita eikä

keittoalueutta voida sammuttaa automaattisesti lämpötilan noustessa liian korkeaksi. Tällöin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vauroituminen.

Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät.

Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmääritys".

Keittotason toiminnan normaalit äänimet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien muodostamiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuovat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähelyä niiden valmistusta-vasta riippuen.

Tällaiset äänimet kuvataan alla:

Lievä surina (kuin muuntajan ääni)

Tämä ääni kuuluu kun kypsennetään suurella lämmöllä ja se riippuu keittotasolta kattiloihin siirtyvän energian määristä. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Hiljainen suhina

Tämä ääni syntyy kun keittoastia on tyhjä ja se loppuu kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin ja se johtuu pintojen värähelystä eri materiaalien kohdateessa. Ääni tulee kattiloista ja voi vaihdella elintarvikkeiden määrän ja tyypin mukaan.

Kova suhina

Tämä ääni kuuluu kun käytetään kattiloita, joissa on monta materiaalikerrosta päällekkäin, ja kun niitä käytetään maksimiteholla ja kahdella keittoalueella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan

Puhaltimen äänimet

Elektronisen järjestelmän oikeaa toimintaa varten keittotason lämpötilaa täytyy rajoittaa. Tätä varten keittotasossa on jäähdystpuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja sätelemiseksi. Voi

käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä olevan liian korkea.

Rytmikkäitä, kellon tikitystä muistuttavia ääniä

Tämä ääni kuuluu vain kun ainakin kolme keittoalueita on toiminnessa ja se loppuu tai vähenee kun yksi niistä sammutetaan.

Kuvatut äänet ovat induktioteknologian normaalit ominaisuus eikä niitä voida pitää vikoina.

16. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnytysen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitännä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneelilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähytyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähytyä. Käytä sopivaa kattilaata. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaata. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoalueita voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat saliittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukkimaa.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

17. HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAIS UUS

- Varmista, että sähkökomponenttien huollon tekee vain valmistaja tai huoltopalvelu.
- Varmista, että vahingoittuneet johdot vaihtaa vain valmistaja tai huoltopalvelu.

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

- Vikatyppi
- Laitteen malli (Tuote/koodi)
- Sarjanumero (S.N.)

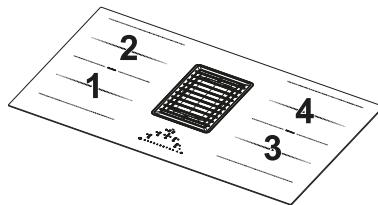
Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa

3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Hyötymitat	-	830 x 520 (L x S)
Syöttöjännite/taa-juus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N-/2N~ 380-415 V, 50 Hz 3N-/2N~ 380 V, 60 Hz	
Sähköiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parametri	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino	21	kg
Keittoalueiden mää-rä	4	
Lämmönlähte	induktio	



Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille ETY-direktiivien mukaisesti.

18. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

Malli: **IHF9580**

Katso arvokilpeä, joka on laitteen pohjassa.

Valmistaja suorittaa jatkuvia tuoteparannuksia. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

1. SÄKERHETSINFORMAT IONER

i För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manualen noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlätelse till tredje part. Det är viktigt att användarna känner till alla apparatens funktions-och säkerhetsegenskaper. Dessa spishällar är utrustade med induktionssystem, i överensstämmelse med kraven i EMC-och EMF-direktiven och borde inte störa andra elektroniska enheter. Bärare av pacemaker eller andra elektroniska implantat ska rådfråga den egna läkaren eller tillverkaren av implantatet för att bedöma känsligheten för störningar.

⚠ De elektriska anslutningarna ska utföras av en kompetent tekniker. Innan du utför den elektriska anslutningen, läs avsnittet ELEKTRISK ANSLUTNING.

För apparater med matningskabel måste anslutningarna eller ledarnas tvärsnitt mellan kabelförankringspunkt och ter-

minalerna vara anordnade på ett sådant sätt att den strömförande ledaren uppströms jordkabeln kan dras ut vid utsläpp från dess förankring.

- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nämatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- Bortkopplingsanordningarna ska installeras i den fasta anläggningen i enlighet med standarderna om kabeldragningssystem.
- För apparater av Klass I, kontrollera att nämatningen har en lämplig jordanslutning.
- Anslut köksfläkten till rökgaskanalen med ett lämpligt rör. Hänsvisa till tillbehören, som kan köpas till, vilka anges i installationsmanualen (för runda rör: minimum diameter 120 mm) fränluft längd ska vara så kort som möjligt.
- Anslut apparaten till elnätet med en allpolig brytare.
- Följ gällande lagstiftning angående avledning av luft.
- Anslut inte köksfläkten till rökgaskanaler för förbränningsrök (värmepannor, öppna spisar o.s.v.).
- Säkerställ att lokalen har tillräcklig ventilation om köksfläkten används tillsammans med andra apparater som in-

te är eldrivna (t.ex. apparater med gasbränningar) för att på så sätt förhindra returflöde av förbränningsgas. För att förhindra att rök sugs tillbaka in i lokalens från spishallen får undertrycket i lokalens inte överstiga 4 N/m² när spishallen används tillsammans med andra apparater som matas med annan energi än el.

- Luften får inte släppas ut genom en rökgaskanal för gasdrivna eller andra bränsledrivna apparater.
- Om matningskabeln är skada, är det nödvändigt att låta byta ut den, av tillverkaren, av ett auktoriserat service-center eller av en kompetent tekniker för att undvika alla risker eller farosituationer.
- Anslut apparatens stickkontakt till ett lättåtkomligt vägguttag som uppfyller kraven i gällande föreskrifter.
- Följ noggrant föreskrifterna från de lokala myndigheterna när det gäller de tekniska och säkerhetsmässiga åtgärder som ska vidtas för avledning av rök.

⚠️ WARNING: Avlägsna skyddsfilmerna före installation av apparaten.

- Använd endast skruvarna och de andra järnvarorna som medföljer apparaten.

⚠️ WARNING: Utebliven installation av skruvarna eller fästelementen enligt beskrivningen i dessa instruktioner kan medföra risker för elektriska stötar.

- Ingreppen för rengöring och underhåll får inte utföras av barn, om de inte övervakas av en vuxen.
- Barnen ska övervakas för att försäkra sig att de inte leker med apparaten.
- Enheten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner angående säker användning av apparaten, av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har den nödvändiga erfarenheten och kunskapen, under förutsättning att de övervakas eller har erhållit instruktioner angående säker användning av maskinen och har förstått farorna i samband med användningen. Låt inte barn leka med apparaten.

⚠️ WARNING: Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen.

Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånden.

Håll barn under 8 år på avstånd om de inte övervakas ständigt.

- Rengör och/eller byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
- Säkerställ att lokalens hämpling ventilation når apparaten används tillsammans med gasdrivna apparater eller andra bränsledrivna apparater (gäller inte apparater som endast får luften att återcirkulera i lokalen).

VARNING: Om ytan uppvisar sprickor, stäng av apparaten för att undvika risk för elektriska stötar.

- Slå inte på apparaten om ytan är sprucken eller uppvisar synliga och djupa materialskador.
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
- Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhetas.
- Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishälleten efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.

VARNING: Det är farligt att lämna spishälleten oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en farosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök

ALDRIG att släcka eventuella lågor med vatten, utan slå av apparaten och kväv lågorna med tex ett lock eller en brandfilt.

VARNING: Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.

- Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.

VARNING: Brandfara: placera inte föremål på kokytorna.

- Apparaten ska installeras på så sätt att den tillåter att kopplas bort från elnätet med en kontaktöppning (3 mm) som säkerställer fullständig isolering i tillstånd av överbelastning av kategori III.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Ventilationen av apparaten ska överensstämma med tillverkarens instruktioner.
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Spiskåpor och andra köksfläktar kan äventyra säker funktion hos apparater som använder gas eller andra bränslen (inklusive de i andra rum), på grund av returflödet av förbränningsgaserna. Dessa gaser kan orsaka en förgiftning från koloxid. När en spiskåpa eller annan köksfläkt installerats, säkerställ att gasapparaterna testas av en kompetent person för att ga-

rantera att inget returflöde uppstår av förbränningsgaserna.

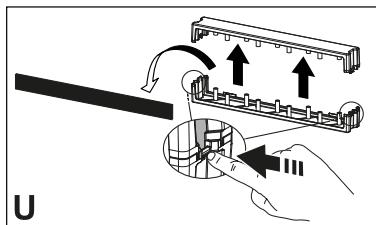
2. ANVÄNDNING

- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Installera inte apparaten bakom en dekordörr. Den kan då överhettas.
- Kliv inte upp på apparaten. Den kan skadas.
- Placera inte varma kokkärl på ramen. Silikontätningen kan skadas.
- Skär eller förbered inte livsmedel på ytan. Se till att inga hårdare föremål faller ned på ytan. Dra inte kastruller eller kokkärl på ytan.

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

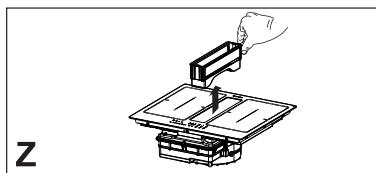
- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Om luftfiltret med aktivt kol inte medföljer, följ instruktionerna som medföljer kittet, både för regenereringsproceduren och för tiden för utbyte.
- Om luftfiltret med aktivt kol medföljer och är av typ (U) (se monteringsinstruktionerna), kan det regenereras. Luftpiltret med aktivt kol kan diskas och regenereras var 3:e till var 4:e månad (eller oftare vid intensiv användning av köksfläkten) upp till max. 8 regenereringscykler (vid mycket intensiv användning rekommenderas det att inte överskrida 5 regenereringscykler). Kontakta serviceverk-

staden för att beställa ett nytt filter (U).



Regenereringsprocedur:

- Diska i diskmaskin på MAX. 70° eller för hand i varmt vatten utan att använda slipande svampar (använd inte diskmedel!).
- Torka i ugn på MAX. 70° i 2 timmar (det rekommenderas att noggrant läsa ugnens bruksanvisning och monteringsanvisningar).
- Fettfiltren ska rengöras varannan månad eller oftare vid mycket intensiv användning. De kan diskas i diskmaskin. Diska inte gallren i diskmaskin. (Z).



Allmänna rekommendationer

- Använd aldrig slipande svampar, stålfull, saltsyra eller andra produkter som kan repa eller lämna märken på ytan.
- Livsmedel som oavsiktligt faller ned på eller sätter sig på spishällens yta eller på dess funktionella eller dekorativa delar ska inte konsumeras.

Rengöring av apparaten

- Rengör spishällens efter varje användningstillfälle för att undvika att eventuella matrester förfuktas. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förfuktade matrester.
- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengö-

ringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.

- Ta bort smutsbeläggningar, t.ex. mjölk som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilken skrapa som ska användas.
- Ta bort matrester som innehåller socker, t.ex. sylt som har kokat över, med hjälp av en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort eventuella rester av smält plast med en skrapa avsedd för glaskeramik medan spishällen fortfarande är varm. I annat fall kan resterna skada glaskeramikytan.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spishällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

4. KRAV PÅ MÖBLERNA

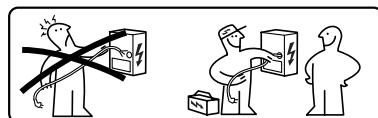
För installationsproceduren är det obligatoriskt att följa gällande lagar, förordningar, direktiv och standarder (föreskrifter för säkerheten för elektriska system, korrekt återvinning av komponenter etc.) i användningslandet!

- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningstillslutningar och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av

olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.

- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårdta träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avståndet som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Min. avståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskåp).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen (medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING



VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en anslutning av typ "Y" vilket innebär att det krävs en neutralledare. Elkabeln måste minst vara av typen H05V2V2-F, 5 x 2,5 mm², ENFAS-, TVÄFAS- och TRE-FASANSLUTNING: minsta tvärsnitt för ledarna: 2,5 mm². Elkabelns yttre diameter: min 8 mm – max 12 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.

- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarer för nätspänning på nationell nivå).
- Det rekommenderas att använda en elkabel H05V2V2-F på 5 x 2,5 mm². Om du använder 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F-matningskabel, följ instruktionerna nedan: för trefasanslutning, separera de 2 ledningarna och ta bort de blå mantlarna från de grå ledningarna.

Observera! Utför inte svetsningar på kablarna!

6. MILJÖASPEKTER

Bortskaffande av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller förpackningen indikerar att produkten inte får kasseras med vanligt hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanteringstjänst eller butiken där du köpte produkten.

Apparaten uppfyller kraven i direktiv 2012/19/EU om reduktion av farliga substanser som används i elektrisk och elektronisk utrustning samt bortskaffande av avfallet.

Bortskaffande av förpackningsmaterialet

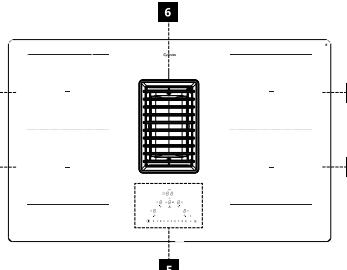
Materialen som bär symbolen  kan återvinnas. Bortskaffa förpackningsmaterialet i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Du kan spara energi varje dag under tillägningen genom att följa råden nedan.

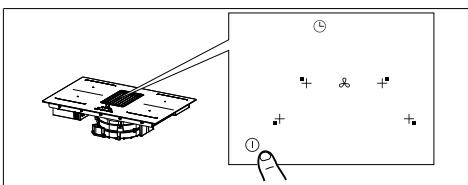
- Använd endast nödvändig mängd vid uppvärmning av vattnet.
- Om möjligt, täck alltid kastrullerna med locket.
- Placer kastrullen innan du aktiverar kokzonern.
- Placer de mindre kastrullerna på de mindre kokzonerna.
- Placer kastrullerna direkt i mitten av kokzonern.
- Använd restvärmen för att hålla livsmedlen varma eller för att smälta dem.

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN


1 Enkel kokzon (220x197 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2 Enkel kokzon (220x197 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3 Enkel kokzon (220x197 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4 Enkel kokzon (220x197 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5 Manöverpanel
6 Fläktgaller
1+2 Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3+4 Kombinerbar kokzon (220 x 395 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

8. KONTROLLPANELEN

Igångsättning av apparaten



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner. Alla teckenrutor visar  och timerns teckenrutor visar "C L".

Nu är spishällen påslagen men samtliga kokzoner och köksfläkten har noll effekt. Spishällen stängs av automatiskt när den inte har använts på 20 sekunder.

Observera: Det går av säkerhetsskäl alltid att stänga av spishällen med PÅ/AV-knappen.

Observera: Samtliga funktioner som går att välja är alltid de som är tända/synliga på kontrollpanelen, och det är endast de som kan aktiveras.

Reglagen för kokzonen, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

INDIKATIONSLAMPOR Kastrulllavkänning

Varje kokzon är utrustad med ett system som avläser närvaren av en kastrull på spishällen.

Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

Om kokkärlet tas bort under användning eller om ett olämpligt kokkärle används, visas symbolen på displayen .

Restvärmeindikator

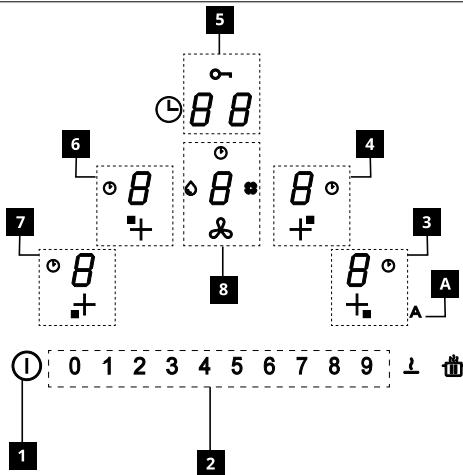
Restvärmeindikatorn är en säkerhetsfunktion för att indikera att kokzonsytan fortfarande har en temperatur som är lika med eller högre än 50 °C och därför kan orsaka brännskador vid kontakt med bara händer. Siffran för motsvarande kokzon indikerar .

Efter att ha apparaten stängts av, fortsätter fläkten att fungera på minimal hastighet tills symbolen 

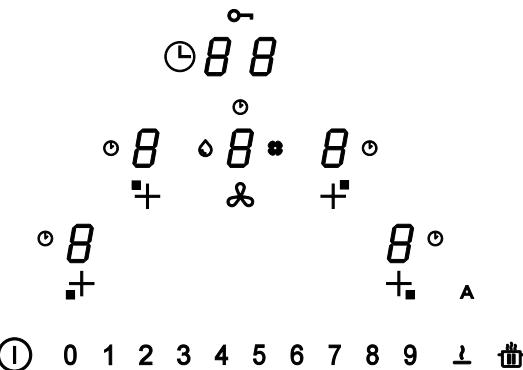
Anvisningar för installatören: Kontrollera och ändra eventuellt inställningen av spishällens effekt. Se avsnitt "Erfektbegränsning".

Spishällen är standardinställd för en absorption på **7,4 kW**.

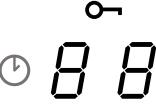
"Användning av skjutreglaget och pekskärmknapparna": Stöd fingret på en knapp eller markörkontroll för att få bättre resultat. Använd inget tryck. Pekskärmknapparna reagerar vid ett lätt tryck med fingret. Använd inte andra föremål för att arbeta på styrsidan.



1	Påslagen/Avstängd
2	Rullknappar
3	Indikator för den främre, högra kokzonens effektnivå
4	Indikator för den bakre, högra kokzonens effektnivå
5	Timerns hanteringszon
6	Indikator för den bakre, vänstra kokzonens effektnivå
7	Indikator för den främre, vänstra kokzonens effektnivå
8	Indikator för fläktens effektnivå
A	Knapp för Auto-funktionen



Reglage	Beskrivning
 	<p>Val av reglage för kokzon</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① 2 sekunder.</p> <p>Kokzonen aktiveras genom att du trycker på motsvarande zons teckenruta. Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt ljus.</p> <p>Symbolen anger att timern som motsvarar den valda zonen är aktiv (se funktion "Timer för kokzoner").</p>

	<p>Val med reglage för köksfläkt</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① i 2 sekunder. Du kan välja reglagen för köksfläkten genom att trycka på motsvarande teckenruta ②. Detta bekräftas av att motsvarande teckenruta tänds med starkt ljus.</p> <p>Symbolen ③ anger att timern som motsvarar köksfläktens funktioner är aktiv.</p> <p>Symbolen ④ signalerar underhåll/rengöring av fettfiltret efter 100 drifttimmar.</p> <p>Symbolen ⑤ signalerar underhåll av kolfiltret (luktfiltret) efter 200 drifttimmar.</p>
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Val av kokzonernas effekt och/eller köksfläktens hastighet</p> <p>Tryck på På/Av-knappen ① i 2 sekunder. Välj antingen teckenrutan för köksfläkten eller teckenrutan för en av de fyra kökszonaerna. Det går att öka eller minska kokzonernas effekt eller köksfläktens hastighet genom att trycka direkt på önskat värde eller genom att dra med fingret (från höger till vänster eller tvärtom) beroende på om du vill öka eller minska det inställda varet.</p>
	<p>Val med reglage för timer</p> <p>Tryck på PA/AV-knappen i 2 sekunder. Välj zonerna med reglagen för styrningen av kokzonernas och köksfläktens timer som visar "C L" som standard (se timerfunktionerna).</p> <p>Symbolen ⑥ anger knappen för säkerhetsfunktionerna se "Läsning av knapp-sats (rengöring)".</p>
A	<p>När spishallen/köksfläkten slås på aktiveras som standard köksfläkten i automatiskt funktionsläge och lysdioden tänds med starkt ljus. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1". Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt ljus. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden ändrar ljusstyrka från starkt till svagt ljus. Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden som börjar lysa med starkt ljus.</p>
	<p>Funktion för PAUS och OMSTART.</p> <p>Den ger åtkomst till användarmenyen i kombination med andra knappar.</p>
	<p>Med upptiningsfunktionen går det att tina livsmedel eller försiktigt smälta smör, choklad, honung o.s.v.</p> <p>Den ger åtkomst till installatörs menyen i kombination med andra knappar.</p>

När du placerar en kastrull på en av de 4 kokzonerna, avläser kokzonen automatiskt närvaren och belyser den motsvarande teckenrutan för att aktivera den.

Om det inte finns kastruller eller andra föremål på kokzonen, är inte siffrorna synliga.

På manöverpanelen är de valbara funktionerna alltid synliga, men belysta med låg ljusstyrka. Välj funktionerna genom att röra vid den motsvarande symbolen.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING

När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt baserat på den faktiska kapaciteten i hushålllets nätverk.

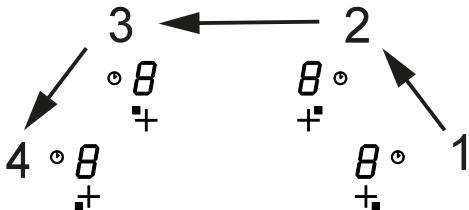
Om detta inte är nödvändigt kan hällen sättas på direkt med ① eller, alternativt, följ proceduren som beskrivs nedan för att komma till menyn.

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemnätverket.

Vid den första eltillförseln blinkar symbolen ②.

Håll knappen ② intryckt och tryck på de 4 teckenrutorna för kokzonerna (③) en i taget moturs med start från höger.



① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ↵ ☰

Vid varje tryck hörs en ljudsignal och när knappen släpps visas:

I den bakre vänstra teckenrutan visas växelvis skriften och .

I den bakre vänstra teckenrutan visas skriften .

Tryck in den bakre teckenrutan till vänster och nummer 8 på effektfältet för att gå till inställningsmenyn. Åtgärden bekräftas av att vyn ändras från (och) till (och)

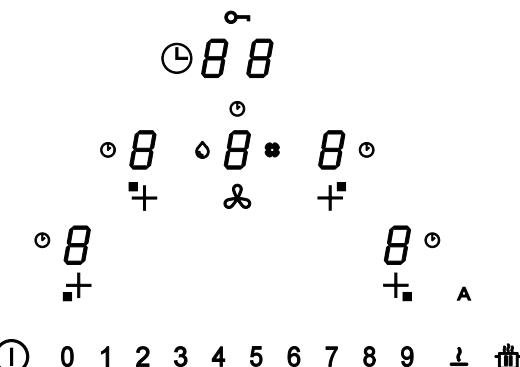
Du befinner dig nu i menyn för inställningarna av spishällens effekt.

Tryck in den främre vänstra teckenrutan och välj ett av de visade värdena på effektfältet (0–1–2–3) genom att följa tabellen nedan.

Värde på effektfältstapeln	KW	Anmärkningar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

När korrekt värde införts bekräfta genom att röra vid och hålla intryckt ①.

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

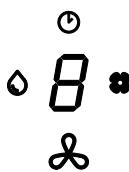


① 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 + -

Barnsäkerhetsanordning	Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten För att aktivera: om det finns en kastrull på hädden, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hädden, tryck in och håll ned en av teckenrutorna (syns inte) bredvid punkten på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftsekvensen. Alla siffror indikerar . De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder. Inaktivera genom att: trycka in och hålla en av teckenrutorna för kokzonerna intryckt i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftsekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.
Lås	Används för att spärra spishällens inställningar i 15 sekunder för att utföra en snabb rengöring. Aktivera genom att: trycka samtidigt på den främre högra och den främre vänstra kokzonens teckenrutor . Displayen för timerns relagezon visar en nedräkning från 15 sekunder och tänds.
Boost-funktion	Inaktivera genom att: trycka på eller vänta 15 sekunder.
Timer för kokzonerna	Både kokzonerna och köksfläkten kan ställas in på en extra effekt. Aktivera genom att: trycka 2 gånger på "0" på effektfältet. Gäller både för fläkten och för kokzonerna. Motsvarande teckenruta visar För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet. Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer. För att aktivera: med kokzonern i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda kokzonern. Tryck på teckenrutorna var för sig i zonen med reglagen för timer och ställ in värdena var för sig genom att välja dem på sidern (min. 1 minut – max. 99 minuter). Bekräftelelsen kommer när spishällen inte har använts på 10 sekunder. Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den "C L" som standard. Samtliga kokzonerna kan ha timern inställd och displayen visar alltid den kokzon som har minst tid kvar. Upprepa momenten för att ändra timerns värde. För att inaktivera: med kokzonern i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen. Nollställ värdet i timern eller tryck på knappen På/Av.

Timer (allmän)	<p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>När spishällen är på och utan kastruller aktiveras den genom att trycka på varje teckenruta för sig i timerns reglagezon. Värdena ställs in enskilt genom att de väljs på effektfältet (min. 1 minut – max. 99 minuter).</p> <p>Displayen i zonen med reglagen för styrning av timern visar nedräkningen om den är inställd. Annars visar den "C L" som standard.</p> <p>Inaktivera genom att: nollställa värdet i timern eller trycka på  två gånger när spishällen är avstängd.</p>																						
Smältningsfunktion	<p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzoner och tryck in .</p> <p>Siffran för zonen anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in  eller tryck in .</p>																						
Uppvärmningsfunktion	<p>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th><th>Timer (sekunder)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>40</td></tr> <tr> <td>2</td><td>72</td></tr> <tr> <td>3</td><td>120</td></tr> <tr> <td>4</td><td>176</td></tr> <tr> <td>5</td><td>256</td></tr> <tr> <td>6</td><td>432</td></tr> <tr> <td>7</td><td>120</td></tr> <tr> <td>8</td><td>192</td></tr> <tr> <td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr> <td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table> <p>Med en kastrull på hädden och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Motsvarande kokzons display indikerar "A" + det valda värdet. Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.</p>	Effektnivå	Timer (sekunder)	1	40	2	72	3	120	4	176	5	256	6	432	7	120	8	192	9	Inte tillgänglig	P	Inte tillgänglig
Effektnivå	Timer (sekunder)																						
1	40																						
2	72																						
3	120																						
4	176																						
5	256																						
6	432																						
7	120																						
8	192																						
9	Inte tillgänglig																						
P	Inte tillgänglig																						
Paus-funktion	<p>Denna funktionen tillåter att sätta in paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishädden och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</p> <p>För att aktivera: Med en kastrull på spishädden och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen  tryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayar anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll  tryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</p>																						
Återkallningsfunktion	<p>Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishädden i händelse av oavsiktlig eller plötslig strömbrott.</p> <p>När hädden stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen  i 6 sekunder. Tryck in knappen  för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</p>																						
Kombinerat läge ("överbryggnings"-funktion)	<p>Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten.</p> <p>De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.</p> <p>Observera: Vänster kokzoner kan inte kombineras med höger kokzoner och tvärtemot.</p> <p>För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster eller höger kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zonerna som ska överbryggas, tills siffran  visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.</p>																						

11. FLÄKTFUNKTIONER



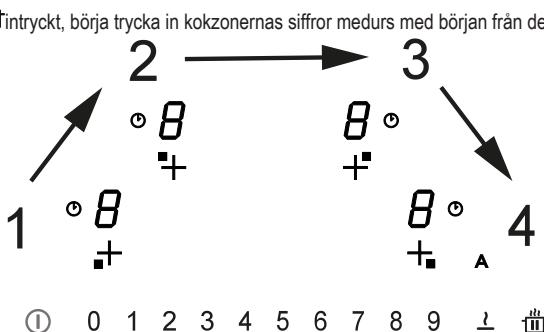
Reglagen för kokzoner, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

"9"	Tryck på "9" på effektfället för inställning av hastighet INTENSIV 1. Denna inställning är tidsinställd på 10 minuter. När denna tid har förflyttit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
"P"	Tryck två gånger "9" på effektfället för inställning av hastighet INTENSIV 2. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflyttit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
Funktion Delay	Lämplig att aktivera efter att ha avslutat matlagningen för att effektivt få bort all ånga och kvarbliven lukt från köket. Denna funktion finns endast om det automatiska funktionsläget inaktiverats. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in "A". Sätt på spishållen. Tryck Digit på fränluftsfälgiken och ställ in en sughastighetsnivå på effektfället. Vidrör siffran för hantering av timern som visade "CL" men automatiskt övergår till nedräkning som är förinställd på 15 minuter. (Tryck åter för att inaktivera, om det behövs.) Om det behövs går det att ändra fläkterns hastighet och koknivå. Då 15 minuter gått släcks fläkten. Timerns lysdiod är fortfarande synlig och en ljudsignal aktiv. De går i 2 minuter men kan släckas genom att du trycker på knappen för påslagning/avstängning. Nu går det att stänga av enheten genom att trycka på knappen för påslagning/avstängning.
(<i>circle with dot</i>)	Symbol Timer Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timer för att ställa in nedräkningen.
(<i>water drop</i>)	Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden och är alltid aktiverad.
(<i>two circles</i>)	Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för fränluftsfunktion. Tryck på knappen PÅ/AV. Tryck på teckenrutan för köksfläkterns reglage med fränslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: Aktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luktfritt) tänds i 1 sekund och enheten avger en dubbel ljudsignal. Inaktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luktfritt) blinkar två gånger och enheten avger en dubbel ljudsignal.
(<i>two circles with dot</i>)	Återställning och omaktivering av filtren Efter 200 funktionstimmar av kolfiltret och 100 timmar av fettfiltret kommer de relativa ikonerna att ange att det är nödvändigt att utföra underhållet av det angivna filtret. Efter att ha utfört underhållet av filtret, utför följande med avstängd spishåll: – Slå på spishållen På/Av – Tryck in teckenrutan Fläkt <i>B</i> för att aktivera nummerfället. – Tryck in knappen "A" i minst 5 sekunder och invärta bekräftelse av återställningen som meddelas med en dubbel ljudsignal och av att symbolen släcks. – Om bekräftelsen av återställningen (dubbel ljudsignal och släckning av symbolen) inte sker inom 6 sekunder, stäng av spishållen och upprepa proceduren från början.

12. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

- Tryck in ①.
- Tryck på nytt på ① inom 3 sekunder.
- Knappen  börjar blinka.
- Tryck in och håll ner : kokzonens siffror anger .
- Medan du håller tryckt, börja trycka in kokzonernas siffror medurs med början från den främre till vänster.



Den bakre vänstra teckenrutan anger omväxlande  och ett nummer från 2 till 7 som anger menykoden.
Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

- Tryck in den bakre siffran till vänster.
- Välj ett nummer på effektfältet för att nå menykoden.
- Tryck in den främre vänstra siffran.
- Välj ett nummer på effektfältet för att välja ett värde.

Se tabellen nedan för specifikationer:

Meny-koden	Beskrivning	Värde
U2	Meny för hantering av knapparnas ljudnivå.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U3	Meny för hantering av volymen på minuträknarens summer.	0 - Ljud inaktiverat 1 - Min. 3 - Max
U4	Meny för att hantera displayens ljusstyrka.	0 - Max 9 - Min.
U5	Meny för att hantera visningen av nedräkningen.	0 - Visning inaktiverad 1 - Visning aktiverad
U6	Meny för funktionen för avkänning av närväro kastrull.	0 - Aktiverad 1 - Inte aktiverad
U7	Meny för hantering av avslutad nedräkning.	0 - Kontinuerlig blinkning och släckning 1 - Tio blinkningar och släckning 2 - En blinkning och släckning

- När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid ① och hålla tryckt i 2 sekunder.
- För att lämna menyn utan att spara, tryck in .

Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

13. TILLAGNINGSTABELL

Effektnivå	Tillagningsmetod	Ska användas för
1	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser

2	Smälta, värma lätt	Smör, choklad, gelatin, såser
3	Föra till temperatur	Ris
4	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
5	Förlängd tillagning, binda, koka	Grönsaker, potatis, såser, frukt, fisk
6	Lång tillagning, bräsera	Pasta, grönsakssoppa, bräserat kött
7	Lätt stekning	Rösti (pannkakor) av potatis, omelette, panerade eller friterade livsmedel, korv
8	Fritering, fritering med nedsänkning	Kött, pommes frites
9	Snabb stekning vid hög temperatur	Biffar
P	Snabb uppvärmning	Koka upp vatten

14. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

Denna apparat är utrustad med en elektroniskt styrd funktion för effektreglering. Denna funktionen styr dispenseringen av den maximala effekten på 3700 W, mellan de kombinerade kokzonerna (vänster sida och höger sida), och optimrar effektfördelningen och undviker situationer av systemöverbelastning.

I detta syfte övervakas den totala effekten kontinuerligt och sänks vid behov. Om det inte är möjligt att leverera den efterfrågade totala effekten sänker ett kontrolelement som standardinställning effekten för en annan kokzon till nivån strax under motsvarande effektkurva, så att effektförbrukningen inte överstiger 16 A.

I detta fall känner generatorn av det senaste kommandot med högre prioritet som har skickats av användargränssnittet och sänker, om det behövs, de inställningar som tidigare aktiverats för en annan kokzon.

Funktionen för effektreglering aktiveras först även vid avkänning av en kastrull på kokzonen.

Exempel:

Om du för kokzonen 1 väljer den extra effektnivån (boost) (P), kan kokzonen 2, inte samtidigt överskrida effektnivå 9 och kommer att begränsas automatiskt.”

15. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

Använd uteslutande kastruller med botten i järnmagnetiskt material, lämpligt för användning på induktions spishäll:

- gjutjärn
- emaljerat stål
- kolstål
- rostfritt stål (även inte helt)
- aluminium med järnmagnetisk beklädnad eller botten med järnmagnetisk platta

För att fastställa om kastrullen är lämplig, kontrollera att symbolen  är närvärande (normalt stansad på botten). Du kan även nära en magnet till kastrulens botten. Om den fastnar, innebär det att kastrullen kan användas på en induktionshäll.

För att säkerställa maximal prestanda, använd alltid kastruller med plan botten, i stånd att fördela värmen enhetligt. En perfekt plan botten, kan påverka effekten av värmeförlusten.

Hur man använder kastrullerna

Minimum diameter för kastrullen/pannan för de olika kokzonerna.

För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

Använd alltid den kokzon som bäst motsvarar diametern på kastrulens botten.

Kokzoner	Diameter av kastrulens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	190 mm	230 mm
Enskilda vänster/höger	110 mm	190 mm

Tomma kastruller/pannor eller med tunn botten

Använd inte tomma eller tunnbottnade kastruller/pannor på hällen eftersom detta inte tillåter att kontrollera temperaturen eller automatiskt stänga av kokzonen om temperaturen är för hög, med risk för att skada kokkärlet eller hällens yta.

Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normalt ljud när spishällen är i funktion

Induktionstekniken bygger på att det skapas elektromagnetiska fält. Dessa elektromagnetiska fält genererar värme direkt på kastrullens botten. Kastruller och stekpannor kan ge upphov till en mängd olika ljud eller vibrationer beroende på hur de är konstruerade.

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Lätt brummande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud uppstår när man lagar mat på en hög värmenivå och orsakas av den energimängd som överförs från spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Lätt vissling

Detta ljud uppstår när kastrullen är tom och upphör så snart kastrullen fylls med vatten eller mat.

Knastrand

Detta ljud skapas med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och orsakas av vibrationer i kontakttyorna mellan de olika materialen. Ljudet kommer från kastrullerna och kan variera beroende på hur stor mängd och vilken typ av mat som tillagas.

Hög vissling

Detta ljud förekommer med kastruller som består av flera på varandra liggande skikt av olika material och dessutom när dessa används på max. effekt och även på två kokzoner. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet ska fungera korrekt måste spishällens temperatur regleras. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spis-

hällens temperatur fortfarande är för hög.

Rytmska ljud eller tickande ljud som från en klocka

Detta ljud uppkommer endast när minst tre kokzoner är i funktion och försvinner när någon av dem stängs av.

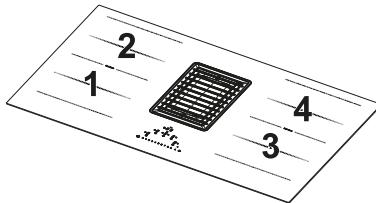
De beskrivna ljuden är ett normalt käntetecken hos inductionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

16. FELSORKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens fungerar inte	reglage LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt anslutet	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvanande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistan.
E2	Den motsvarande kokzonan stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikytans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värmt inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonan stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonan kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistan.
E6	Kokzonan tänds inte.	Spanning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistan.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistan.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER47 EA EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

17. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMELSE

- Se till att underhåll av elektriska komponenter enbart utförs av tillverkaren eller teknisk assistans.
- Se till att skadade kablar enbart byts ut av tillverkaren eller serviceverkstaden.



Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

- Typ av fel
- Apparatens modell (artikelnummer)
- Serienummer (S.N.)

Dessa uppgifter anges på märkplåten. Märkplåten är placerad på apparatens botten.

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Denna apparat har utformats, tillverkats och marknadsförts i enlighet med EEG-direktiven.

18. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

Modell: **IHF9580**

Se märkplåten som är placerad på apparatens botten.

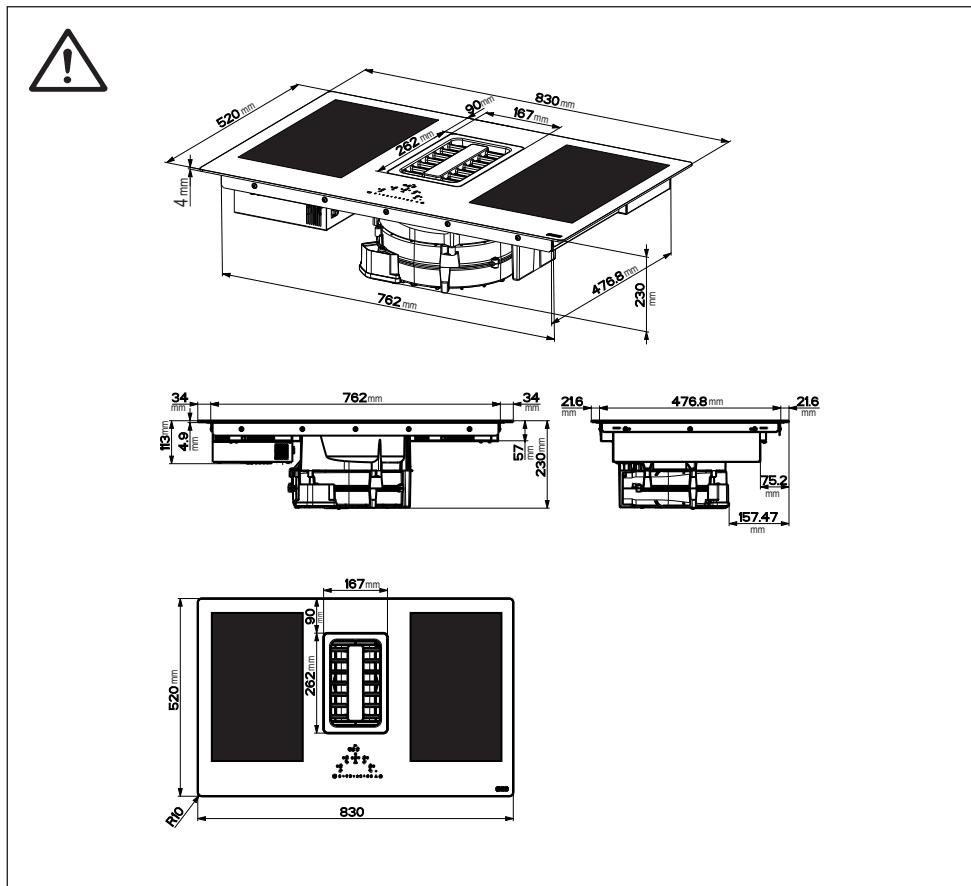
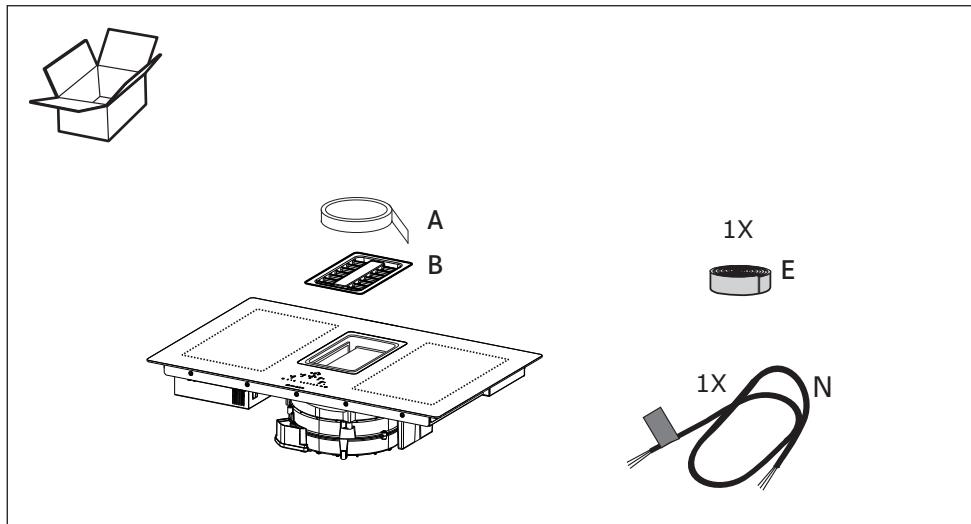
Tillverkaren gör kontinuerliga förbättringar av apparaterna. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras utan förhandsmeddelande.

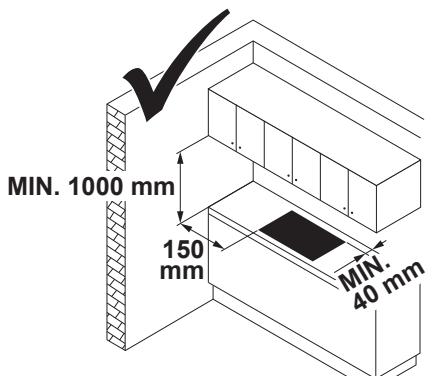
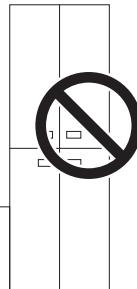
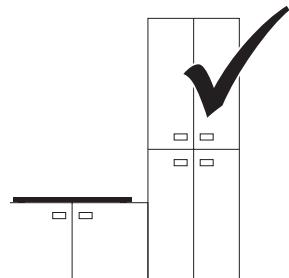
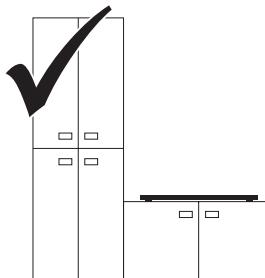
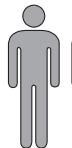
1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 I överbryggning 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 I överbryggning		
Parameter	Värde	Mått (mm)
Yttermått	-	830 x 520 (L x D)
Matningsspänning/-frekvens	220–240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N-/2N~ 380–415 V, 50 Hz 3N-/2N~ 380 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	1500 W; Power Boost: 1850 W	210 x 390
Parameter	Värde	Mättenhet
Apparatens vikt	21	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

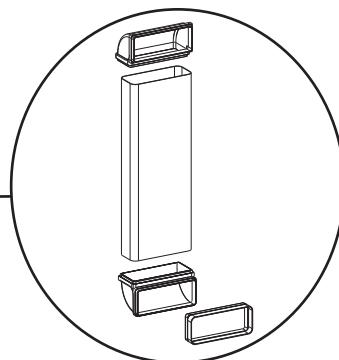
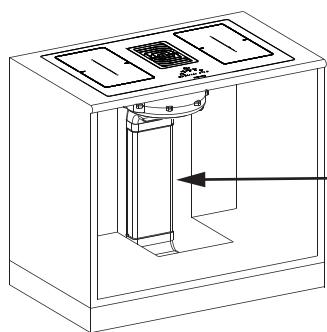
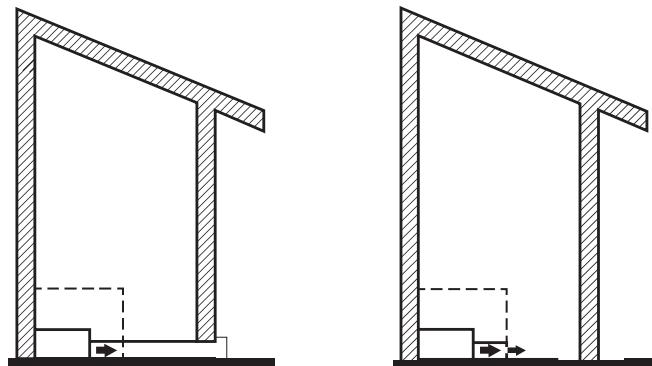
- EN** INSTALLATION MANUAL
- NO** INSTALLASJONSVEILEDNING
- DA** INSTALLATIONSVEJLEDNING
- FI** ASENNUSOHJEET
- SV** INSTALLATIONSHANDBOK



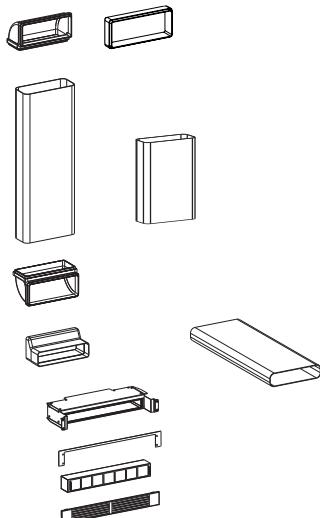
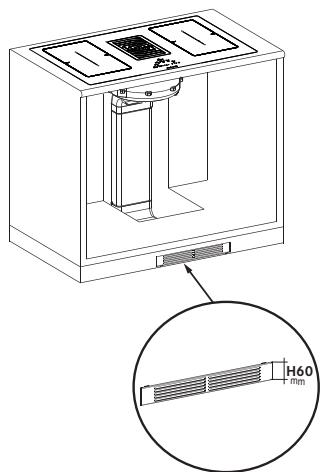
- EN** Warning! Before proceeding with installation, read the safety information in the User Manual.
- NO** Advarsel! Les sikkerhetsinstruksjonene i bruksveilederingen før apparatet installeres.
- DA** Advarsel! Læs sikkerhedsreglerne i brugsanvisningen inden installation.
- FI** Varoitus! Ennen laitteiden asentamista lue käyttöoppaassa olevat turvallisuustiedot.
- SV** Varning! Läs säkerhetsföreskrifterna i bruksanvisningen innan apparaten installeras.



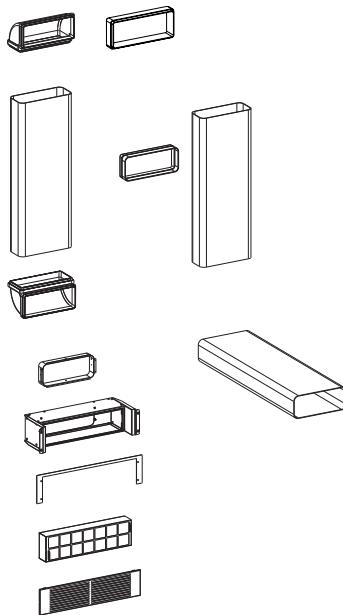
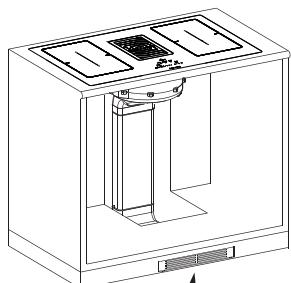




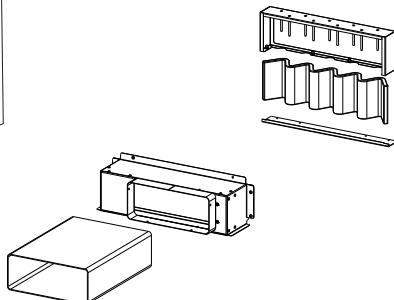
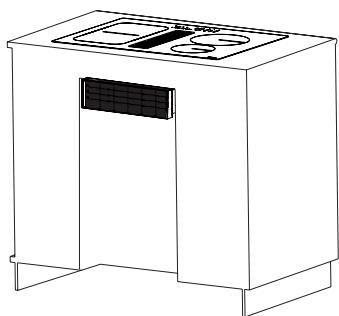
112.0539.569



112.0539.568



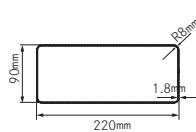
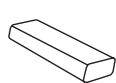
112.0539.570



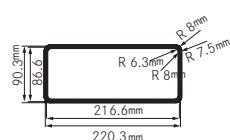
112.0679.887



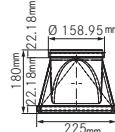
112.0459.427



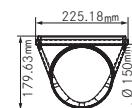
112.0459.428



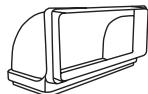
112.0459.429



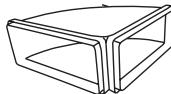
112.0459.451



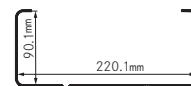
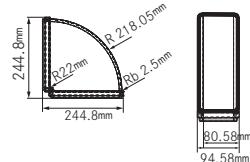
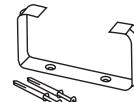
112.0459.453



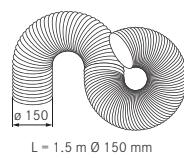
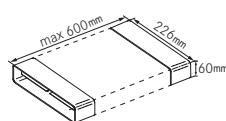
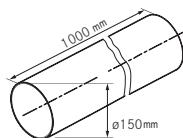
112.0459.455



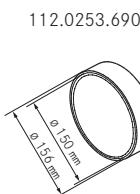
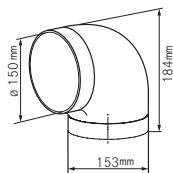
112.0459.456



112.0253.681

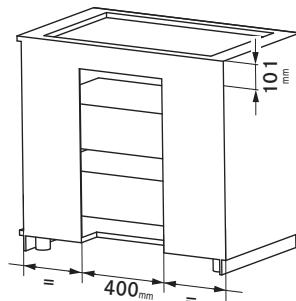
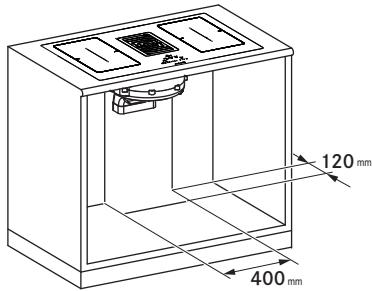
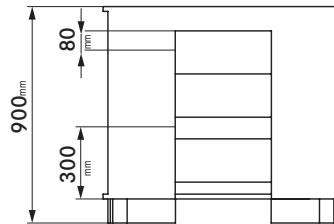
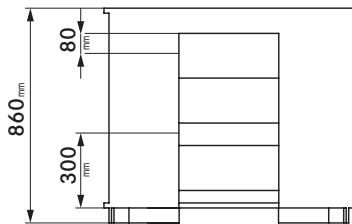
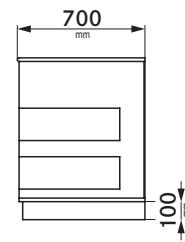
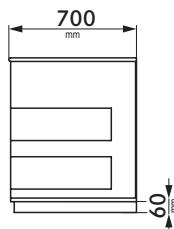
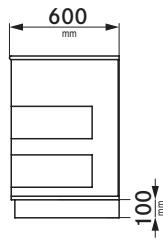
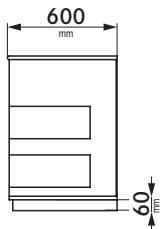


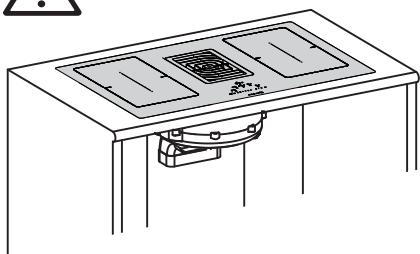
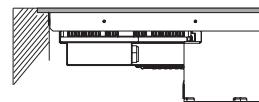
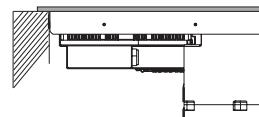
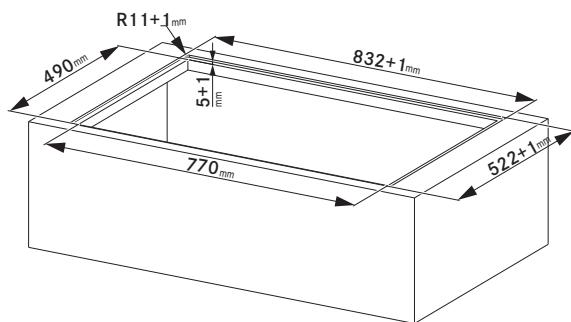
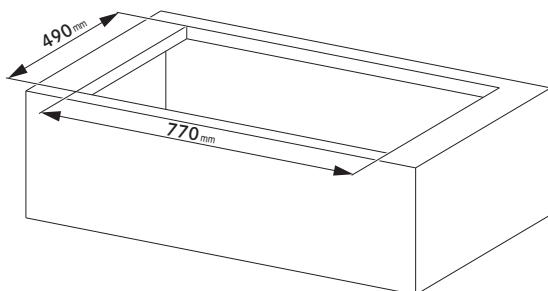
112.0253.688



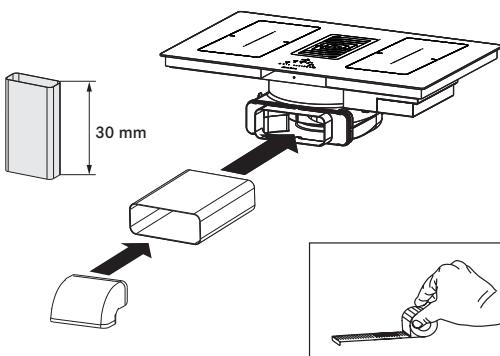
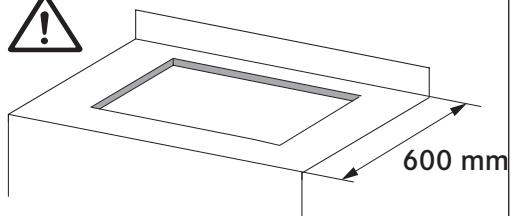
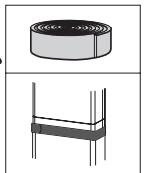
112.0253.690



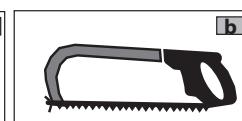
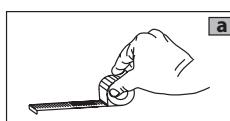
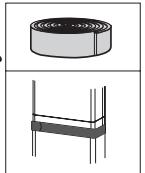
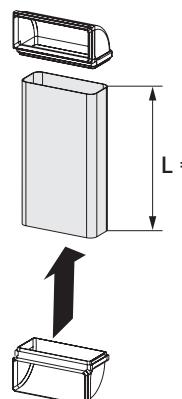
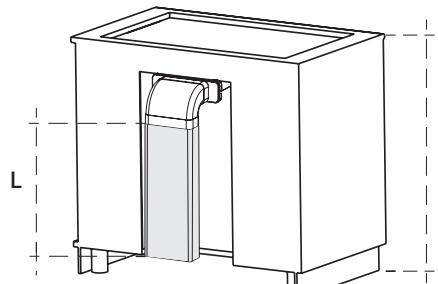


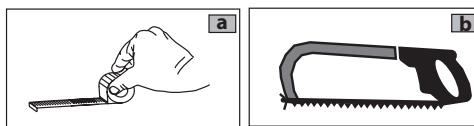
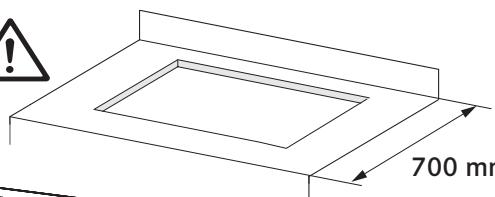
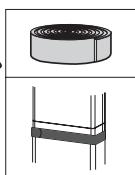
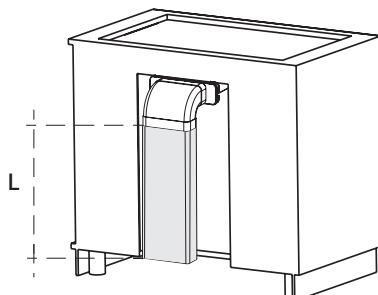
**A****B****A****B**

1x

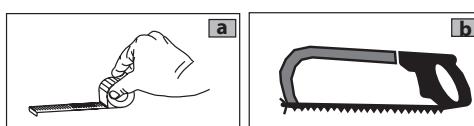
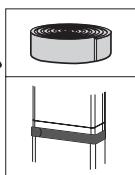
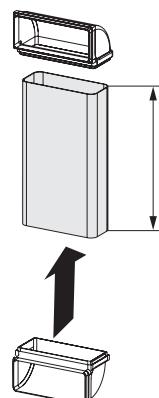


2x

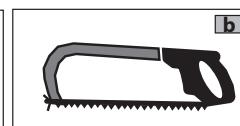
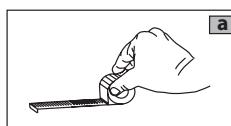
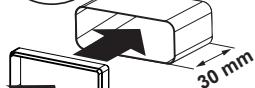
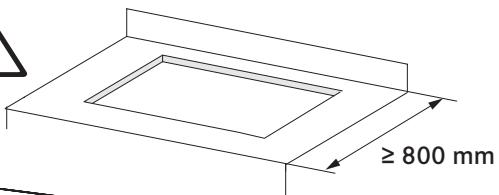
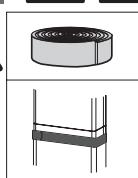


1y**2y**

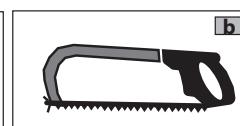
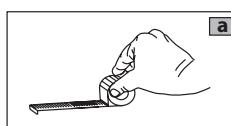
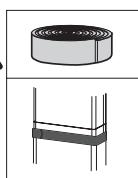
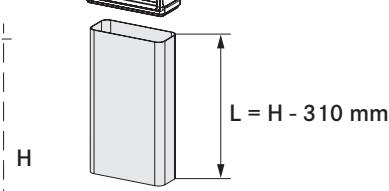
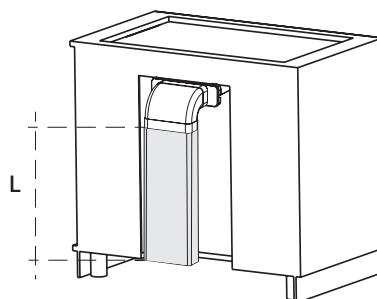
H

 $L = H - 310 \text{ mm}$ 

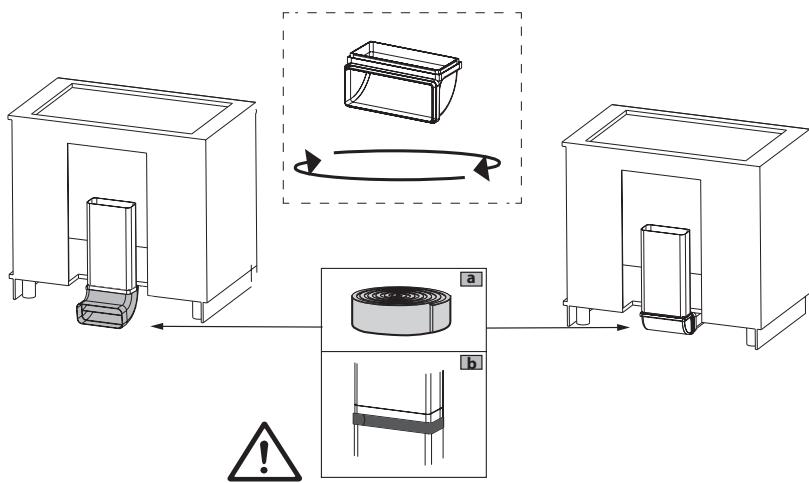
1z



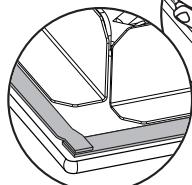
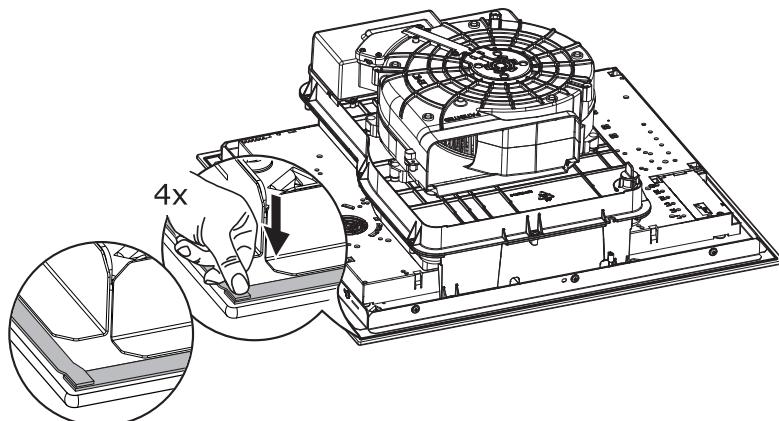
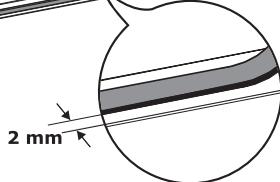
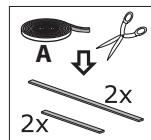
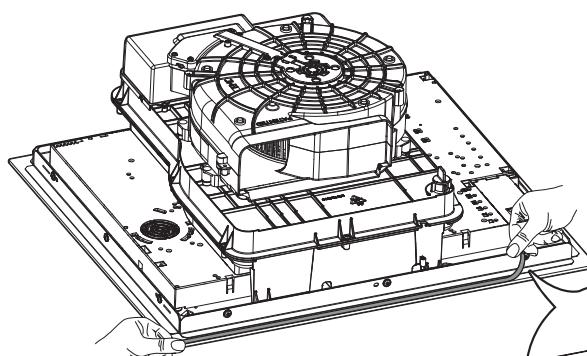
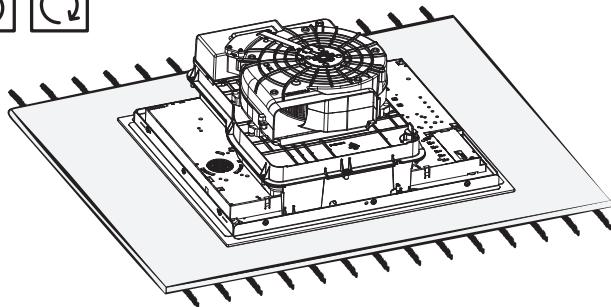
2z



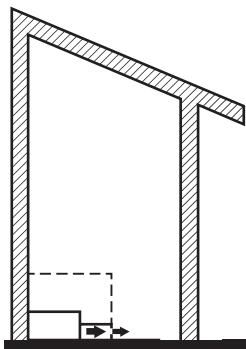
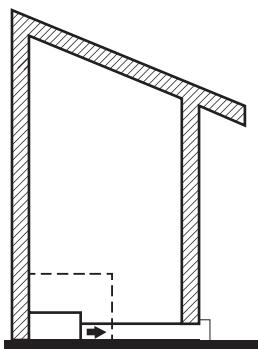
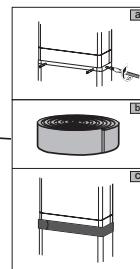
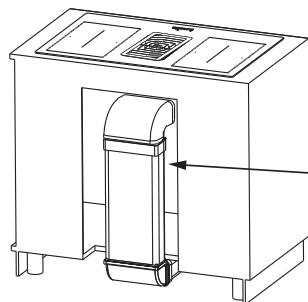
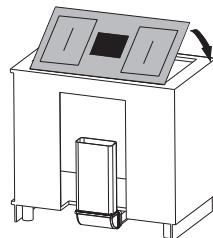
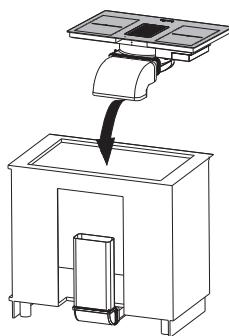
3

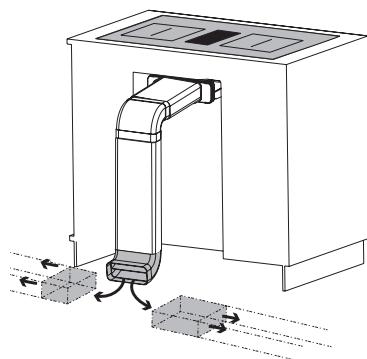
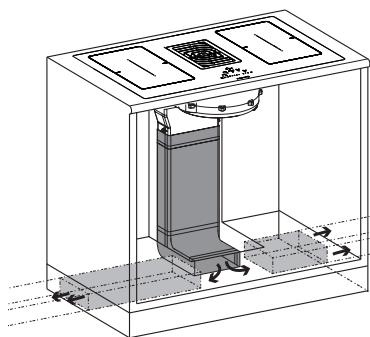


4

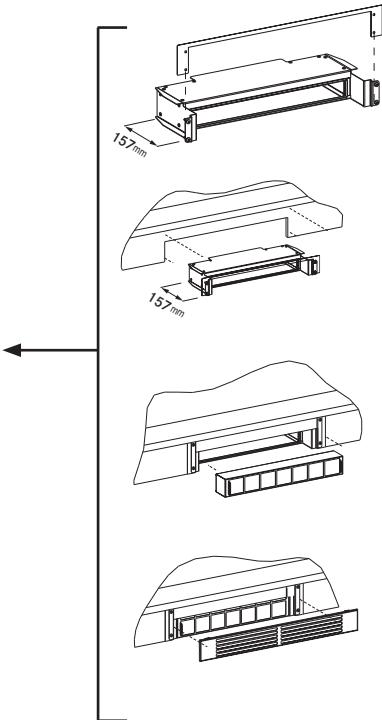
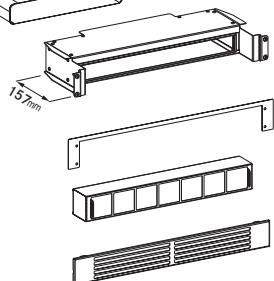
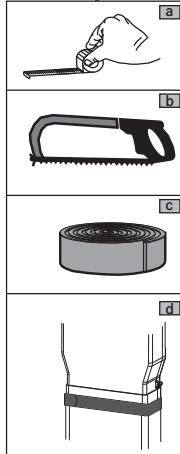
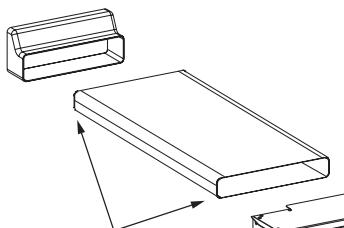
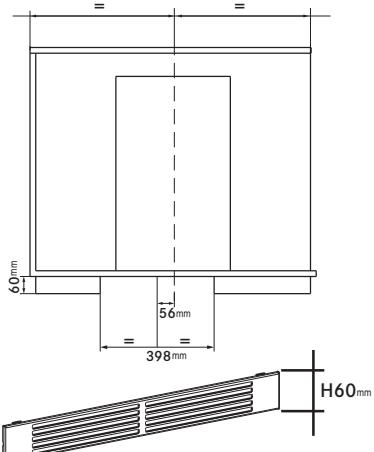
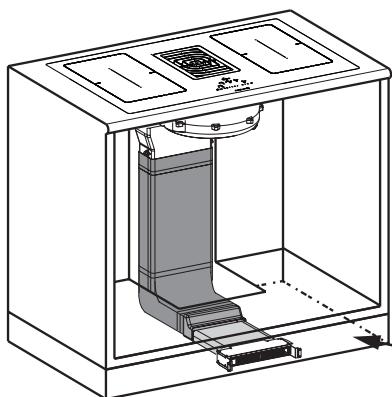


5



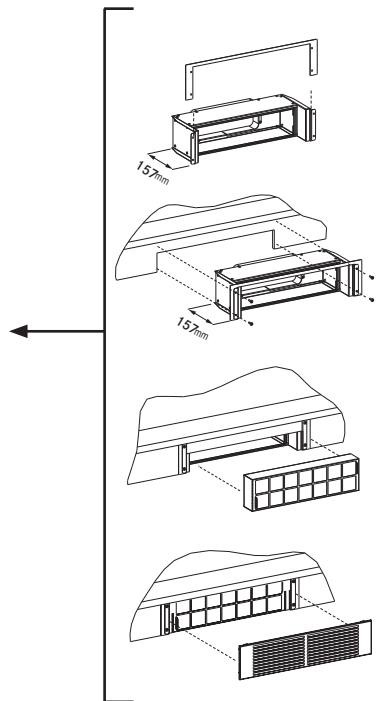
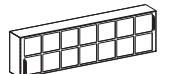
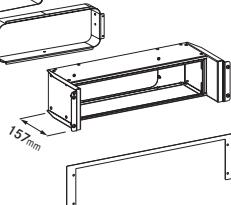
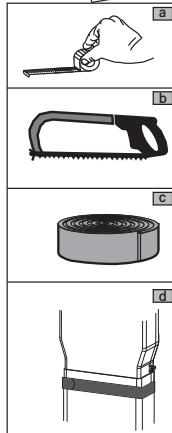
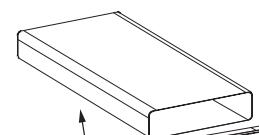
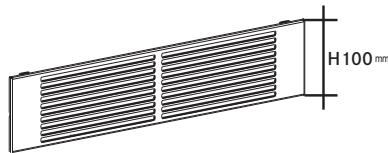
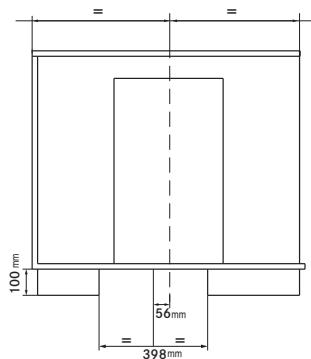
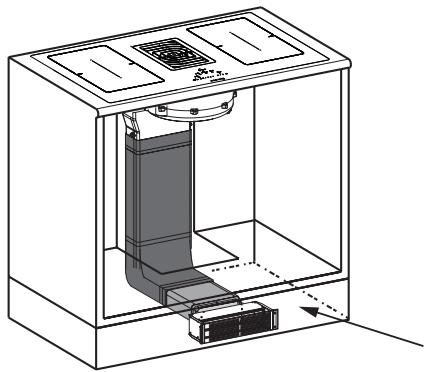
6

6a



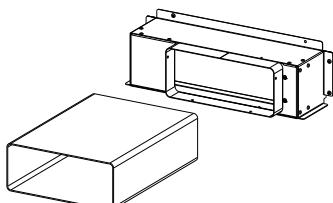
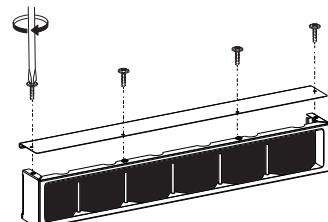
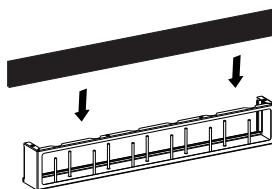
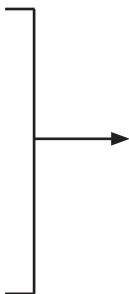
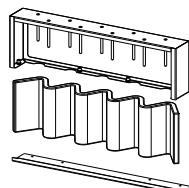
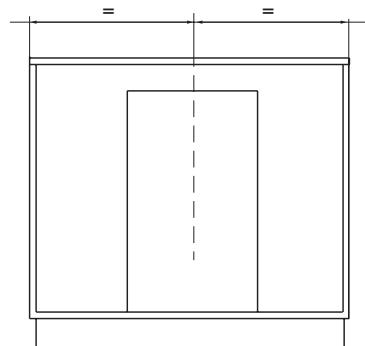
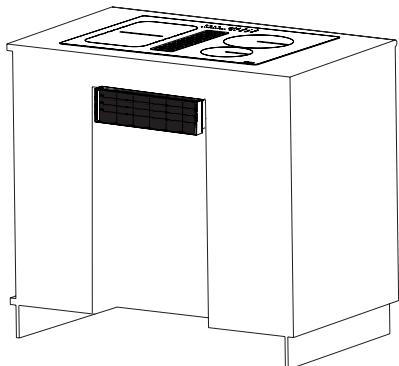
112.0539.568

6b



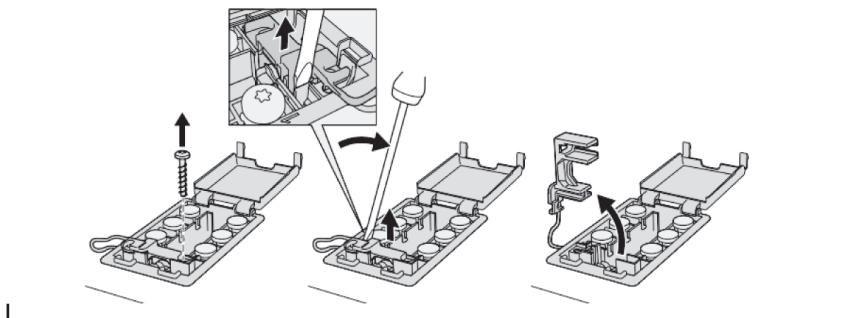
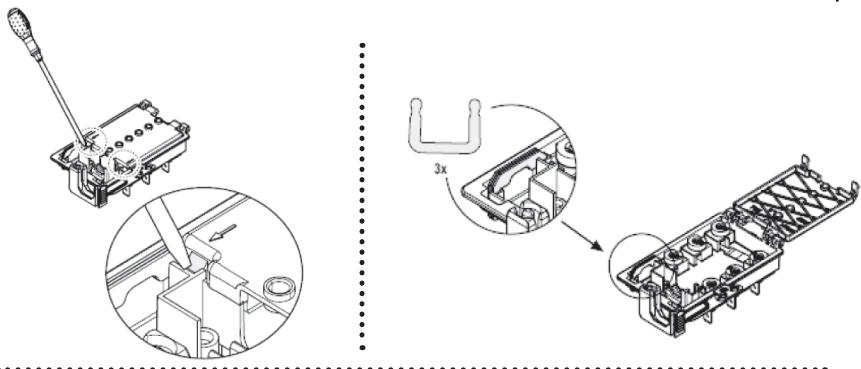
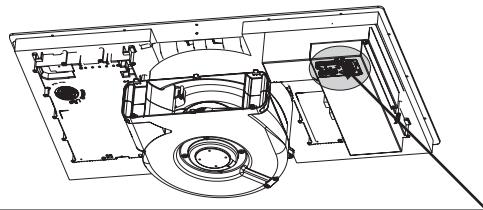
112.0539.570

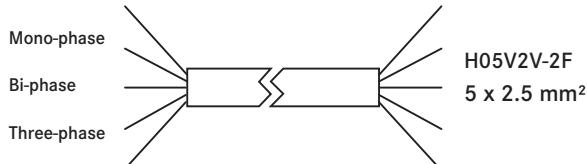
6c



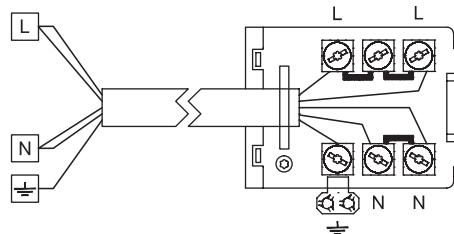
112.0679.887

7.1

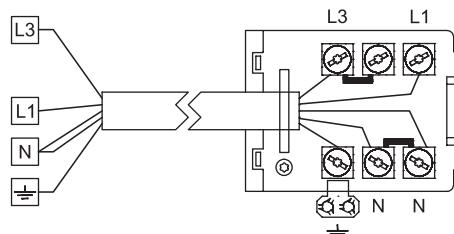


7.2**MONO-PHASE**

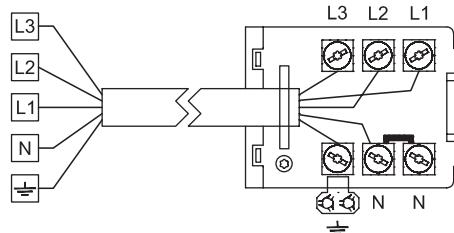
1 x 32A circuit breaker
220-240V~
1+N+GND

**BI-PHASE**

2 x 16A circuit breaker
380-415V~
2+N+GND

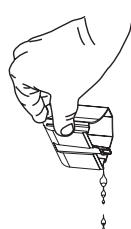
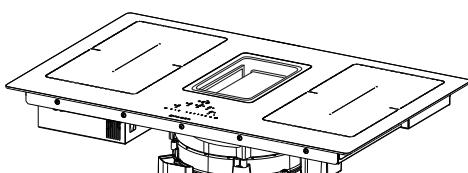
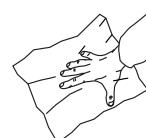
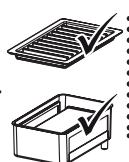
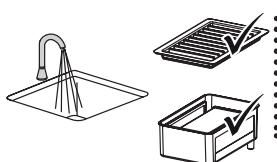
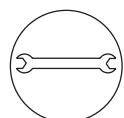
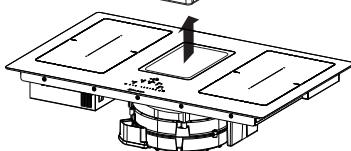
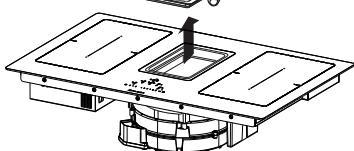
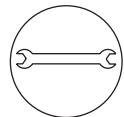
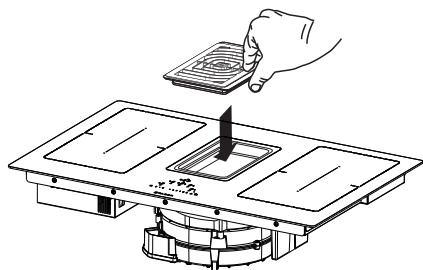
**THREE-PHASE**

3 x 16A circuit breaker
380-415V~
3+N+GND



color	connection		
	MONO-PHASE	BI-PHASE	TRI-PHASE
BLACK	L	L1	L1
BROWN	L	L3	L3
BLUE(GREY)	N	N	L2
BLUE	N	N	N
YEL/GRN		GND	
		BRIDGE	

8



NO	DK	FI
<p>Service: Kontakt butikken der du kjøpte produktet så de kan henvise deg til lokal service</p> <p>Oppgi: Produkttype, Serienummer, Kjøpsdato, Problembeskrivelse, Navn og adresse, Telefonnummer</p>	<p>Service: Kontakt butikken hvor købet blev foretaget og få info om service kontakt</p> <p>Nødvendig information: Model navn, Serienummer (står på typeskiltet), Kjøpsdato, Beskrivelse af problemet, Navn og adresse, Telefonnummer</p>	<p>Huolto: Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen, niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoilijasta</p> <p>Tarvittavat tiedot: Mallinumero, Sarjanumero, Ostopäivä, Ongelman kuvaus, Nimi ja osoite, Puhelinnumero</p>

SE	UK
<p>Service: Vi har service i Sverige. Besök www.cylinda.se Ring 0771-25 25 00 (endast lokaltaxa)</p> <p>Uppge: Maskintyp, serienummer, inköpsdatum, problembeskrivning, namn och adress, ditt telefonnummer</p> <p>Kontakta oss: www.cylinda.se</p>	<p>Service: Nationwide service in Sweden Visit www.cylinda.se Call 0771-25 25 00</p> <p>Declare: Model code, Serial number, Purchase date, Problem description, Name and address, Phone number</p> <p>Contact us: www.cylinda.se</p>

Cylinda
en enklare vardag