



## **Bruks- och monteringsanvisning**

Induktionshäll med inbyggd utsugning

## **Käyttö- ja asennusohje**

Integroidulla höyrypoistolla varustettu induktiokeittotaso

## **Bruks- og monteringsanvisning**

Induksjonskoketopp med integrert oppsuging

## **Brugs- og montageanvisning**

Induktions-kogefelt med integreret udsugning

# HIHM934M

## Innehåll

<b>1 Allmänt</b> .....	<b>2</b>	<b>7 Monteringsanvisning</b> .....	<b>21</b>
1.1 Här hittar du.....	2	7.1 Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier .....	21
1.2 Avsedd användning .....	2	7.2 Ventilation .....	21
<b>2 Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	<b>3</b>	7.3 Montering .....	21
2.1 För installation och funktion.....	3	7.4 Variabel inbyggnadsmöjlighet: infälld inbyggnad	22
2.2 För hällen .....	3	7.5 Yttre dimensioner .....	22
2.3 För personer .....	4	7.6 Montering av utsugningssystem.....	26
2.4 Symbolernas betydelse .....	5	7.7 Elektrisk anslutning .....	27
<b>3 Beskrivning av hällen</b> .....	<b>6</b>	7.8 Igångsättning.....	27
3.1 Hur man använder touchkontrollerna .....	7	<b>8 Tekniska data</b> .....	<b>27</b>
3.2 Nyttigt att veta om slidern (sensorfältet).....	7	<b>9 Datablad energieffektivitetsmätning</b> .....	<b>28</b>
<b>4 Så här fungerar din häll</b> .....	<b>8</b>	<b>10 ECO-information</b> .....	<b>28</b>
4.1 Induktionshällen .....	8	<b>11 Urdrifftagning, avfallshantering</b> .....	<b>29</b>
4.2 Kokkärleksavkänning .....	8	11.1 Urdrifftagning .....	29
4.3 Drifftidsbegränsning .....	8	11.2 Avfallshantering av förpackningen .....	29
4.4 Övriga funktioner .....	8	11.3 Avfallshantering av kasserad produkt.....	29
4.5 Överhettningsskydd (induktion).....	8		
4.6 Kokkärl för induktionshällen .....	9		
4.7 Så här spar du energi.....	9		
4.8 Effektlägen.....	9		
4.9 Restvärmeindikering .....	9		
4.10 Manövrering av knapparna.....	10		
4.11 Slå på induktionshällen och en värmezona .....	10		
4.12 Slå av värmezona.....	10		
4.13 Slå av hällen.....	10		
4.14 PAUS-funktion .....	11		
4.15 Recall-funktion .....	11		
4.16 Barnsäkerhetsspärr .....	12		
4.17 Bryggfunktion .....	12		
4.18 Avstängningsautomatik (timer) .....	13		
4.19 Timer (äggklocka).....	13		
4.20 Uppkokningsautomatik .....	14		
4.21 Varmhållningsfunktion .....	14		
4.22 Spärr .....	15		
4.23 Power-effektläge .....	15		
4.24 Powerstyrning.....	15		
4.25 Använda utsugningen.....	16		
4.25.1 Slå på och stänga av fläkten .....	16		
4.25.2 Inställbar eftergång av utsugningen .....	16		
4.25.3 Information om eftergångstiden.....	17		
4.25.4 Indikering Rengör fettfilter .....	17		
4.25.5 Indikering Byt kolfilter .....	17		
4.25.6 Stänga av räkneverket för kolfiltret vid frånluftsdraft.....	17		
<b>5 Rengöring och skötsel</b> .....	<b>18</b>		
5.1 Glaskeramikplatta.....	18		
5.2 Uppsugning .....	19		
<b>6 Vad ska man göra vid fel?</b> .....	<b>20</b>		

**1 Allmänt****1.1 Här hittar du...**

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda hällen. Här hittar du viktig information beträffande din säkerhet liksom användning, skötsel och underhåll av hällen. På så sätt kommer du att ha glädje av din häll under lång tid.

Läs först i kapitlet Vad ska man göra vid fel?, om det skulle hända att hällen inte fungerar som den ska. Mindre fel kan du ofta åtgärda själv och spar på så sätt onödiga servicekostnader.

Spara denna bruksanvisning på en säker plats. Överlämna bruks- och monteringsanvisningen till den nya ägaren vid vidareförsäljning för informationens och säkerhetens skull.

**1.2 Avsedd användning**

Hällen är uteslutande avsedd för matlagning i hushållet och liknande områden. Liknande områden är:

- Användning i butiker, på kontor och andra liknande arbetsmiljöer
- Användning i lantbruksföretag
- Användning genom kunder på hotell, motell och andra typiska boendemiljöer
- Användning i frukostpensionat
- Hällen får inte användas för andra ändamål och endast under uppsikt.

## 2 Säkerhetsanvisningar och varningar

### 2.1 För installation och funktion

- Produkterna är tillverkade i enlighet med tillämpliga säkerhetsbestämmelser.
- Anslutning till elnätet, underhåll och reparation av produkten får endast utföras av en behörig fackman enligt gällande säkerhetsföreskrifter. Ej sakkunnigt utförda arbeten utgör en säkerhetsrisk.
- Om produktens anslutningskabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, kundtjänst eller en annan kvalificerad person, för att undvika risk för skador.
- Hällen får inte användas med ett externt kopplingsur eller en extern fjärrkontroll.

### 2.2 För hällen

- Eftersom hällen reagerar så snabbt när det högsta effektläget har ställts in får induktionshällen inte lämnas utan uppsikt!
- Tänk på att värmezonen värms upp mycket snabbt när du lagar mat. Låt inte kastruller stå och torrkoka. Risk finns att kastrullerna överhettas!
- Ställ inga tomma kastruller eller stekpannor på påslagna värmezoner.
- Var försiktig vid användning av vattenbadskastruller. Vattenbadskastruller kan torrkoka utan att man märker det! Detta leder till skador på kastrullen och hällen. För sådana skador gäller inte garantin!
- Slå alltid av en värmezon med Till-/Från-knappen eller Minus-knappen när den har använts färdigt och inte bara genom kokkärlsavkänningen.
- Överhettat fett och olja kan självantända. Ha hällen under uppsikt när du lagar mat med mycket fett och olja. Släck aldrig fett och olja som brinner med vatten! Slå av hällen och täck sedan försiktigt över flammorna med t ex ett lock eller en brandfilt.
- Glaskeramikplattan är mycket motståndskraftig. Se ändå till att inga hårda föremål faller ner på den. Punktformiga slagbelastningar kan få glaskeramikplattan att spricka.
- Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skårar eller andra skador på glaskeramikplattan. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.
- Om hällen inte går att slå av p g a defekt touchkontrollstyrning ska strömmen genast brytas med säkringen i husets elskåp och kundtjänst kontaktas.
- Var försiktig när du arbetar med elektriska hushållsapparater! Anslutningsladdar får inte komma i beröring med de heta värmezonen.
- Brandrisk: förvara aldrig föremål på induktionsytan.
- Glaskeramikplattan får aldrig användas som avställningsyta.
- Lägg ingen aluminiumfolie eller plast på värmezonen. Se till att allt som kan smälta, som t ex plast, folie och framför allt socker eller sockerhaltiga livsmedel hålls borta från varma värmezoner. Avlägsna genast socker från glaskeramikplattan medan det fortfarande är varmt för att på så sätt undvika skador. Använd en speciell rakbladsskrapa.
- Metallföremål som t ex köksredskap, bestick och täckplattan för fläkten får inte läggas på induktionshällen, eftersom de kan bli heta. Risk för brännskador!
- Lägg inga eldfarliga, lättantändliga föremål eller föremål som kan deformeras direkt under hällen.
- Metallföremål som bärs på kroppen kan bli heta när de kommer i omedelbar närhet av induktionshällen. Varning! Risk för brännskador. Det gäller inte för ej magnetiserbara föremål (t ex guld- eller silverringar).
- Värm aldrig upp konservburkar eller laminerade förpackningar på värmezonen. Risk finns för att de exploderar p g a energitillförseln!
- Håll touchkontrollerna rena eftersom hällen kan tolka smuts som fingerkontakt. Placera aldrig föremål (kokkärl, kökshanddukar etc) på touchkontrollerna!

- När kastruller kokar över så pass kraftigt att även touchkontrollerna berörs, rekommenderar vi att trycka på Frånknappen.
- Varma kastruller eller stekpannor får inte förskjutras så att de kommer i närheten av touchkontrollerna eller täcker över dessa. I så fall stängs hällen automatiskt av.
- Centrera alltid kokkärlet så att det står i mitten av värmezonen.
- Använd om möjligt de bakre värmezonererna för stora kastruller så att touchkontrollerna inte blir för varma (överhettning av touchkontroll, felmeddelande E2, slå av touchkontroll).
- Aktivera barnsäkerhetsspärren om det finns djur i huset som eventuellt kan komma i beröring med hällen.
- När pyrolyprocessen pågår hos inbyggnadshällar får induktionshällen inte användas.
- Glaskeramikplattan får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att inga föremål (t ex dammtrasa) ligger i omedelbar närhet av hållfläkten. Dessa kan dras in genom luftströmmen. Principiellt ska vätskor och smådelar hållas borta från hällen.
- Använd aldrig fläkten utan monterat fettfilter.
- Överhettade filter innebär brandrisk!
- Fritering är endast tillåten under ständig uppsikt, flambering är inte tillåten!
- Vid drift av skorstensbunden trä-, kol-, gas- eller oljeeldstad ska man se till att lufttillförseln är tillräcklig. Det maximalt tillåtna undertryck som orsakas av fläkten i samma rum som den skorstensbundna eldstaden får inte överstiga 4 Pa (0,04 mbar). I annat fall finns risk för förgiftning.
- Genom matoset som uppstår under matlagningen avges extra fuktighet till rumsluften.
- Under cirkulationsdriften avlägsnas fuktigheten ur matoset endast i ringa omfattning. Man ska därför alltid se till att tillräckligt med frisk luft tillförs t ex genom ett öppet fönster eller genom användning av ventilationssystem.
- Se alltid till att klimatet i rummet är normalt och behagligt (45 - 60 % luftfuktighet).
- Ställ in hållfläkten på låg nivå under ca 20 minuter eller aktivera eftergångsautomatiken efter varje användning i cirkulationsdrift. Detta är en standardfunktion hos induktionshällen. (Se kapitlet "Eftergång")

### 2.3 För personer

- Produkten kan användas av barn äldre än 8 år och av personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller med brist på erfarenhet och/eller kunskaper när dessa personer står under uppsikt eller har instruerats om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och har förstått de risker som är förbundna med användningen. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och underhåll som ska göras av användaren får inte utföras av barn. Det gäller inte om barnen hålls under uppsikt.
- Ytorna på värmezoner blir mycket heta när de är påslagna. Se till att småbarn aldrig uppehåller sig i närheten av produkten.
- Endast hållskyddsgaller eller hållskyddskåpor från hällens tillverkare eller de hållskyddsgaller eller hållskyddskåpor som tillverkaren har godkänt i produktens bruksanvisning får användas. Användning av olämpliga hållskyddsgaller eller hållskyddskåpor kan leda till olyckor.
- Personer med pacemaker eller inplanterad insulinpump måste försäkra sig om att implantaten inte påverkas av induktionshällen (induktionshällen har ett frekvensområde på 20-50 kHz). Kontakta i så fall alltid din läkare/kardiolog. Han/hon kan säga dig om du får använda induktionshällen eller inte!

## 2.4 Symbolernas betydelse

Produkten har tillverkats enligt teknikens senaste rön. Produktens konstruktion medför ändå risker som inte kan undvikas.

För att garantera användaren tillräcklig säkerhet lämnas kompletterande säkerhetsanvisningar som kännetecknas med nedan avbildade symboler.

Tillräcklig säkerhet vid användningen är endast garanterad när dessa anvisningar följs.

De symboler som framhäver vissa textställen har följande betydelse:



### FARA

Anmärkning som gör uppmärksam på omedelbart hotande fara, vars möjliga följd kan innebära död eller mycket allvarliga kroppsskador.



### FÖRSIKTIGHET

Anmärkning som gör uppmärksam på en eventuellt farlig situation, vars möjliga följd kan vara död eller mycket allvarliga kroppsskador.



### OBSERVERA

Anmärkning som gör uppmärksam på en farlig situation, vars möjliga följd kan vara mindre allvarliga kroppsskador eller skador på produkten.



### INFORMATION

Anmärkning som underlättar hanteringen av produkten.

Dessutom används följande risksymboler på vissa ställen:



### VARNING FÖR ELEKTRISK ENERGI! LIVSFARA!

Spänningsförande komponenter befinner sig i närheten av symbolen. Kåpor som är kännetecknade på detta sätt får endast avlägsnas av en behörig elektriker.



### FÖRSIKTIGHET! HETA YTOR!

Ytor som blir heta är märkta med denna symbol. Risk för allvarliga brännskador eller skållskador.

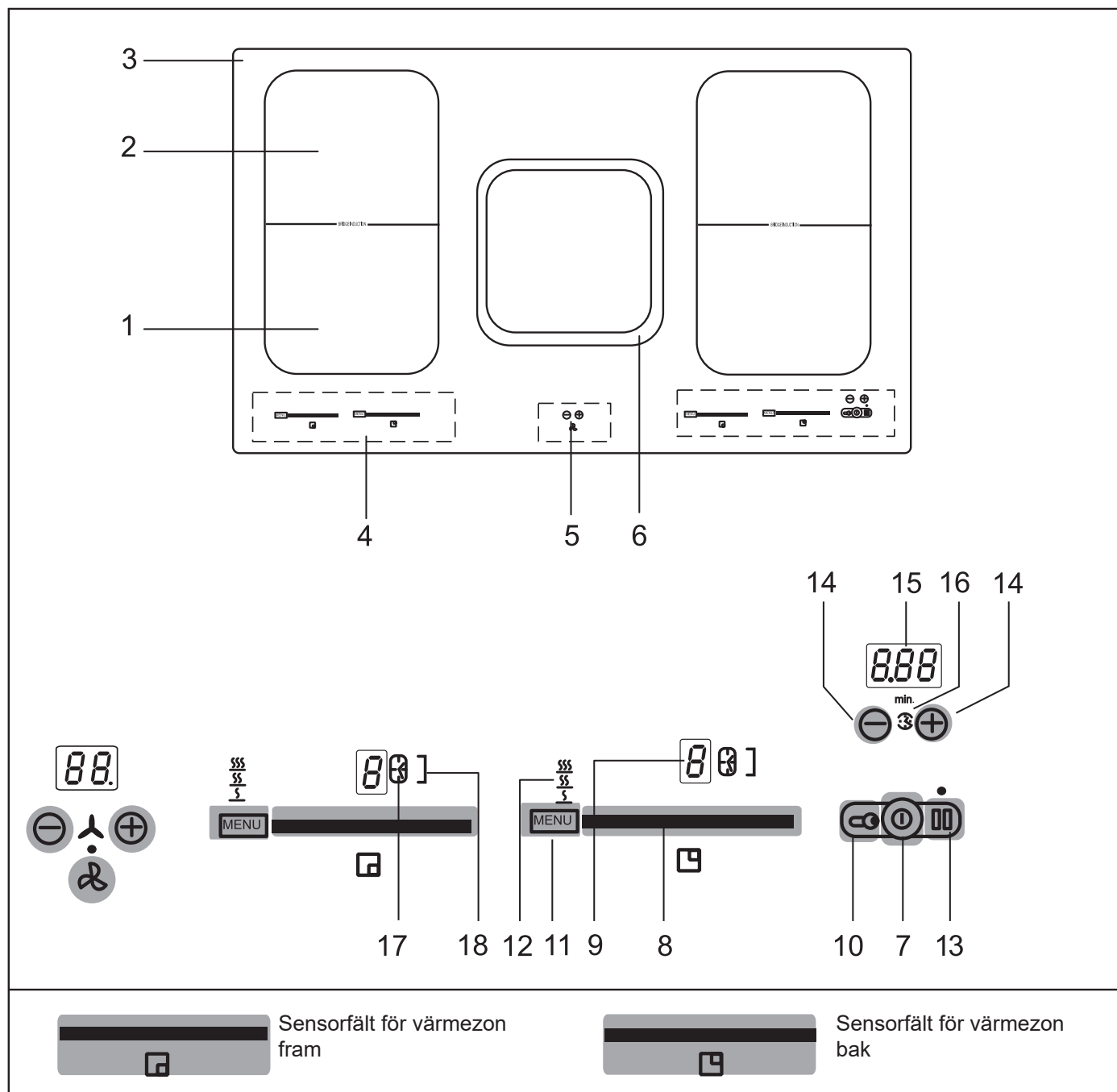
Ytorna kan fortfarande vara heta efter det att produkten har stängts av.



### OBSERVERA FÖRESKRIFTERNA FÖR HANTERING AV ELEKTROSTATISKT KÄNSLIGA ELEMENT OCH KOMPONENTER (ESD).

Bakom kåpor som är märkta med nedanstående symbol befinner sig elektrostatiskt utsatta element och komponenter. Undvik under alla omständigheter beröring med insticksanslutningar, kretsar och komponentpins. Endast utbildad personal med ESD-kunskaper är befogad att göra ingrepp!

## 3 Beskrivning av hällen



Designen kan avvika från den i figurerna.

1. Induktionsvärmezon fram
2. Induktionsvärmezon bak
3. Glaskeramikplatta
4. Manöverpanel med touchkontroller
5. Manöverelement för utsugningen
6. Utsugningszon
7. Till-/Från-knapp (häll)
8. Sensorfält (slider)
9. Indikering för effektläge
10. Låsknapp
11. Knapp autoprogram
12. Indikering för autoprogrammen (3 lägen)
13. PAUS-knapp (paustecken)
14. Minus-knapp/Plus-knapp timer
15. Indikering för timer
16. Indikering för äggklocka
17. Indikering för värmezonstimer
18. Indikering för bryggfunktion

### 3.1 Hur man använder touchkontrollerna

Induktionshällen manövreras med hjälp av slider-touchkontroller. Touchkontrollerna fungerar på följande sätt: Berör symbolerna på glaskeramikhällen med fingertoppen under ett kort ögonblick. En korrekt beröring bekräftas med en signal.

I det följande kallas slider-touchkontrollerna för knappar.

#### Till-/Från-knapp (7)







Med denna knapp görs hällen driftklar. Knappen är således huvudströmbrytaren.

#### Indikering för effektläge (9)

I indikeringen för effektläge visas det valda effektläget, eller:

- H** ..... Restvärme
- P** ..... Power-effektläge
- U** ..... Kockärlsavkänning
- A** ..... Uppkokningsautomatik
- ||** ..... Paus-funktion
- U** ..... Varmhållningsfunktion
- L** ..... Barnsäkerhetsspärr

#### Symboler

-    ..... Varmhållningslägen 42 °C/ 70 °C/ 94 °C
-  ..... Timerfunktion, avstängningsautomatik
-  ..... Äggklocka
-  ..... Bryggfunktion

#### Låsknapp (10)

Knapparna kan spärras med låsknappen.

#### Knapp autoprogram (11)

För att smälta, hålla varmt och småkoka

#### Power-effektläge på sensorfältet

Power-effektläget innebär att induktionsvärmezonen får ännu mer effekt.

#### Paus-knapp (13)

Tillagningsproceduren kan avbrytas för en kort tid med PAUS-funktionen.



#### Recall-funktion (13) (återställningsfunktion)

När värmezonen slås av oavsiktligt kan den sista inställningen hämtas igen.

#### Indikeringar för fläkten

- FC** ..... Rengör fettfilter
- CC** ..... Byta kolfilter / regenerera
- OF** ..... Eftergångsautomatiken avaktiverad
- On** ..... Eftergångsautomatiken aktiverad

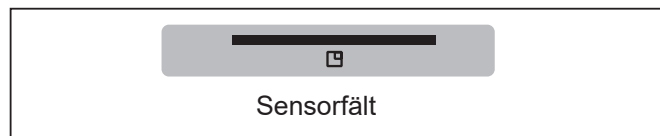
#### Fläktsymboler

-  ..... Utsugningen påslagen
-  ..... Utsugningen i eftergångsläge

### 3.2 Nyttigt att veta om slidern (sensorfältet)

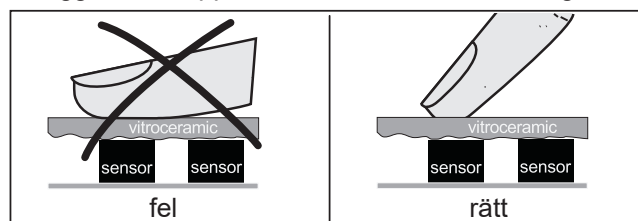
Slidern fungerar i princip precis som touchkontrollerna med den skillnaden att fingret kan sättas på glasytan och sedan förskjutas. Sensorfältet registrerar rörelsen och ökar eller minskar det indikerade värdet (effektläget) motsvarande fingerrörelsen.

Begreppet "slider" [engelska "slide": skjuta, låta glida] används i det följande synonymt med sensorfält.



#### Vad ska man tänka på vid betjäningen?

Fingret ska inte läggas för plant på glaskeramikytan. Intilliggande knappar/sensorfält kan annars reagera.

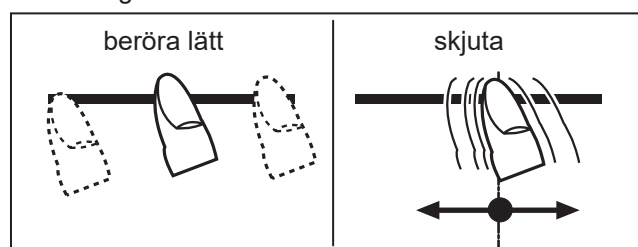


#### Berör sensorfältet lätt med fingret eller låt fingret glida över det.

Sensorfältet kan beröras lätt flera gånger efter varandra med fingret. Då ändras det indikerade värdet (effektläget) stegvis.

När fingret sätts på sensorfältet och sedan skjuts till vänster eller höger ändrar sig det indikerade värdet löpande.

Ju snabbare rörelsen är desto snabbare ändrar sig värdet i indikeringen.



## 4 Så här fungerar din håll

### 4.1 Induktionshällen


Hällen är utrustad med induktionsvärmesoner. En induktionsspole under glaskeramikplattan genererar ett elektromagnetiskt växelfält som tränger igenom glaskeramikens och inducerar den värmealstrande strömmen i kokkärlets botten.


En induktionsvärmeson överför inte längre värmen från ett värmelement via kokkärlet till den mat som tillagas, utan den nödvändiga värmen alstras med hjälp av induktionsströmmar direkt i kokkärlet.

#### Fördelar med induktionshällen

- Energisnål tillagning tack vare direkt energiöverföring till kokkärlet (lämpliga kokkärl av magnetiserbart material behövs),
- ökad säkerhet eftersom energin endast överförs när kokkärlet ställs på värmezonen,
- energiöverföring mellan induktionsvärmeson och kokkärlets botten med hög verkningsgrad,
- hög uppvärmningshastighet,
- risken för brännskador är liten, eftersom hällens yta endast värms upp genom kokkärlets botten, mat som kokar över bränns inte fast,
- snabb och exakt reglering av energitillförseln.

### 4.2 Kokkärlsavkänning

När ingen eller en för liten kastrull står på värmezonen sker ingen energiöverföring. Detta visas genom ett blinkande  i indikeringen för effektläge.

När en lämplig kastrull ställs på värmezonen slås det inställda effektläget på och indikeringen för effektläge lyser. Energitillförseln avbryts när kokkärlet tas bort och i indikeringen för effektläge visas ett blinkande .

Om en kastrull eller en stekpanna ställs på en värmeson som egentligen är för stor, men kokkärlsregistreringen ändå aktiverar värmezonen, avges endast så mycket energi som är nödvändigt.

#### Kokkärlsavkännings gränsvärden

Diameter värmeson (mm)	Rekommenderad minsta diameter hos kokkärlets botten (mm)
220 x 190	115

Kokkärlets botten får inte underskrida en viss diameter eftersom induktionen annars inte slås på. Centraera alltid kastrullen så att den står mitt på värmezonen för att uppnå bästa verkningsgrad.



#### INFORMATION

Beroende på kokkärlets kvalitet kan den nödvändiga minimala diametern för aktivering av kokkärlsavkänningen avvika!

### 4.3 Drifttidsbegränsning

Induktionshällen är utrustad med en automatisk drifttidsbegränsning.


Den kontinuerliga användningstiden för varje värmeson beror på vilket effektläge som har valts (se tabellen).

Förutsättning för att värdena i tabellen ska gälla är att inga inställningar för värmezonen ändras under användningstiden.

När drifttidsbegränsningen har utlöst stängs värmezonen av, det hörs en kort signal och ett H visas i indikeringen.


Avstängningsautomatiken prioriteras framför drifttidsbegränsningen. Det betyder att värmezonen slås av först när tiden för den automatiska avstängningen har gått ut. (Det är alltså möjligt att exempelvis ställa in den automatiska avstängningen på 99 minuter och effektläget på 9.)


#### Drifttidsbegränsning

Inställt effektläge	Drifttidsbegränsning i minuter
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Övriga funktioner

När en eller flera touchkontroller berörs under längre tid eller samtidigt (t ex när en kastrull oavsiktligt ställs på touchkontrollerna) blockeras kopplingsfunktionen.

Symbolen  blinkar och en tidsbegränsad konstant signal hörs. Efter ett par sekunder slås hällen av. Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Berör samma knapp igen för att radera symbolen  eller slå av hällen och slå på den igen.

### 4.5 Överhettningsskydd (induktion)

När hällen används under längre tid och på full effekt kan elektroniken inte kylas ned i tillräcklig omfattning om rumstemperaturen är hög.

För att inte för höga temperaturer ska uppstå i elektroniken regleras eventuellt effekten hos värmezonen automatiskt ner. Om felkoden E2 visas upprepade gånger fastän hällen används normalt och rumstemperaturen är normal så är kylningen av hällen otillräcklig.

Orsaken kan vara att ventilationsöppningar saknas i kökssnickerierna. Kontrollera eventuellt inbyggnaden (se kapitlet Ventilation).



#### 4.6 Kockärl för induktionshällen

De kockärl som lämpar sig för induktionshällen ska vara av metall, ha magnetiska egenskaper och en tillräckligt stor botten.

Använd endast kastruller som har en botten som lämpar sig för induktionshällar.

Lämpliga kockärl	Olämpliga kockärl
Emaljerade stålkastruller med tjock botten	Kastruller av koppar, rostfritt stål, aluminium, eldfast glas, trä, keramik eller terrakotta
Gjutjärnspannor med emaljerad botten	
Kockärl av rostfritt stål i flera lager, rostfritt ferritstål eller aluminium med specialbotten	

#### Så här kan du testa om kockäret är lämpligt:

Gör den nedan beskrivna magnettesten eller kontrollera att kockäret är märkt med symbolen "Lämpar sig för matlagning med induktionsström".

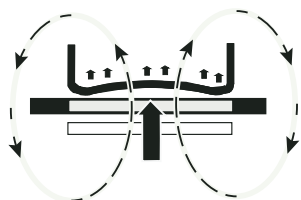
#### Magnettest:

För en magnet mot kockärets botten. Om den attraheras, kan du använda kockäret på induktionshällen.



#### INFORMATION

En del kockärl (gäller några tillverkare) som är lämpade för användning på induktionshällar kan ge upphov till ett visst oljud, som beror på konstruktionen av dessa kockärl.



Fel: kockärets botten är välvd. Hällens elektronik kan inte registrera temperaturen korrekt.

#### 4.7 Så här spar du energi

Här följer några tips om hur du kan använda din nya induktionshäll och kockärlen på ett energisparande och effektivt sätt.

- Diametern på kockärets botten bör vara lika stor som värmezonen diameter.
- När du köper kastruller, tänk på att det ofta är måttet på den övre kastrulldiametern som anges. Detta är för det mesta större än måttet på kastrullens bottendiameter.
- Tryckkokare är speciellt tids- och energisparande tack vare övertrycket och det slutna tillagningsutrymmet. Den korta tillagningstiden bevarar vitaminerna i högre grad.
- Se till att det finns tillräckligt med vätska i tryckkokaren. När en kastrull står och torrkokar kan den och värmezonen skadas.
- Sätt om möjligt alltid på ett passande lock på kastruller.
- Använd en kastrull som passar till den mängd mat som ska tillagas. En stor kastrull med bara bottenskylla behöver mycket energi.

#### 4.8 Effektlägen

Värmezonen kan ställas in på flera olika effektlägen. Tabellen visar användningsexempel för de olika effektlägena.

Effektläge	Lämpligt för
0	Från-läge, eftervärme
U	Smälta $\underline{\underline{42}}$ °C
U	Varmhållning $\underline{\underline{70}}$ °C
U	Småkokning $\underline{\underline{94}}$ °C
1-2	Fortsatt kokning av små mängder
3	Fortsatt kokning
4-5	Fortsatt kokning av stora mängder, fortsatt stekning av stora köttbitar
6	Stekning, redning
7-8	Stekning
9	Uppkokning, bryning, stekning
P	Power-effektläge (högsta effekt)

För kockärl utan lock måste man eventuellt välja ett högre effektläge.

#### 4.9 Restvärmeindikering **H**

Glaskeramikhällen indikerar restvärme genom bokstaven H. Så länge indikeringen H lyser efter det att värmezonen slagits av kan restvärmen användas för att smälta eller hålla maträtter varma.



#### FÖRSIKTIGHET


Värmezonen kan fortfarande vara varm fastän bokstaven H har slocknat. Risk för brännskador! Själva glaskeramizonen värms inte upp direkt utan bara genom den värme som strömmar tillbaka från kockäret.


#### 4.10 Manövrering av knapparna




Vid det tillvägagångssätt som beskrivs nedan ska efterföljande knapp aktiveras inom 10 sekunder. I annat fall kan ingen knapp längre väljas.




#### 4.11 Slå på induktionshällen och en värmezoon

1. Berör Till-/Från-knappen  så länge (ca 1 sek) tills indikeringarna för effektläge visar 0 och en kort signalton hörs. Styrningen är nu driftklar.


2. Berör sedan omedelbart sensorfältet  för en värmezoon. En värmezoon slås på.

-  .....vänster..... effektläge 0
-  .....mitten ..... effektläge 6
-  .....höger ..... effektläge P\*




Se avsnittet "Nyttigt att veta om slidern (sensorfältet)"

För att ställa in ett annat effektläge eller för att slå på ytterligare en värmezoon berör man det tillhörande sensorfältet .

3. Placera därefter genast ett lämpligt och induktionsdugligt kokkärl på värmezonen. Kokkärlsavkänningen kopplar till induktionsspolen. Kokkärlet värms upp.


Innan ett kokkärl ställs på värmezonen växlar indikeringen mellan det inställda effektläget och symbolen  för "Inget kokkärl registrerat". Värmezonen stängs av säkerhetsskäl av efter 10 minuter om inget kokkärl ställs på. Observera kapitlet "Kokkärlsavkänning".

#### 4.12 Slå av värmezoon

4. a) Berör sensorfältet  längst till vänster eller  
b) skjut fingret till vänster på sensorfältet  för att dra ner effektläget till 0  
c) berör Till-/Från-knappen . De aktuella värmezoner slås av.



#### 4.13 Slå av hällen

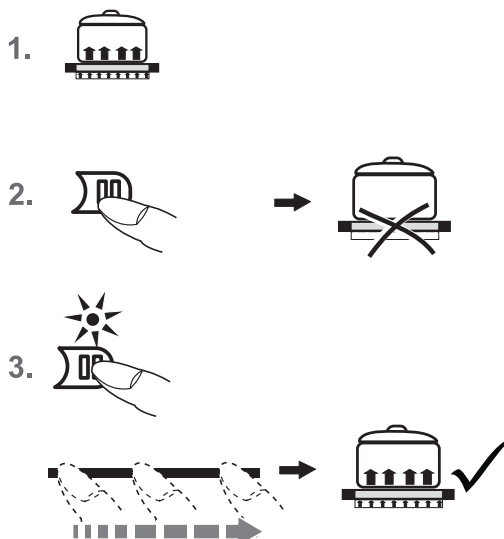
5. Berör Till-/Från-knappen . Hällen slås av oberoende av vilka inställningar som har gjorts.



#### INFORMATION

När alla värmezoner slås av manuellt (effektläge 0) och ingen knapp/inget sensorfält berörs efteråt slås hällen automatiskt av efter 10 sek.

\*Power-effektläget aktiveras på en gång.  
Se avsnittet "Power-effektläge".



#### 4.14 PAUS-funktion ☐☐

Tillagningen kan avbrytas för en kort stund med PAUS-funktionen, när det t ex ringer på dörren. För att sedan fortsätta tillagningen på samma effektlägen ska PAUS-funktionen stängas av. Har timern eventuellt ställts in stannar den och fortsätter sedan att gå.

Av säkerhetsskäl står denna funktion bara till förfogande under 10 minuter. Därefter stängs hällen av.

1. Kockärlen står på värmezonen och effektlägena har ställts in.
2. Berör PAUS-knappen ☐☐. Istället för de valda effektlägena börjar paussymbolen // att lysa.
3. Avbrottet avslutas genom att först beröra PAUS-knappen ☐☐ och sedan det blinkande sensorfältet — till vänster bredvid PAUS-knappen. Glid (slide) över hela sensorfältet när det berörs. Den andra knappen måste beröras inom 10 sekunder annars försätter PAUS-funktionen att vara aktiv.

#### 4.15 Recall-funktion ☐☐

##### (återställningsfunktion)

När hällen slås av oavsiktligt kan den sista inställningen hämtas igen.

Recall-funktionen fungerar endast när minst en värmezon är påslagen.

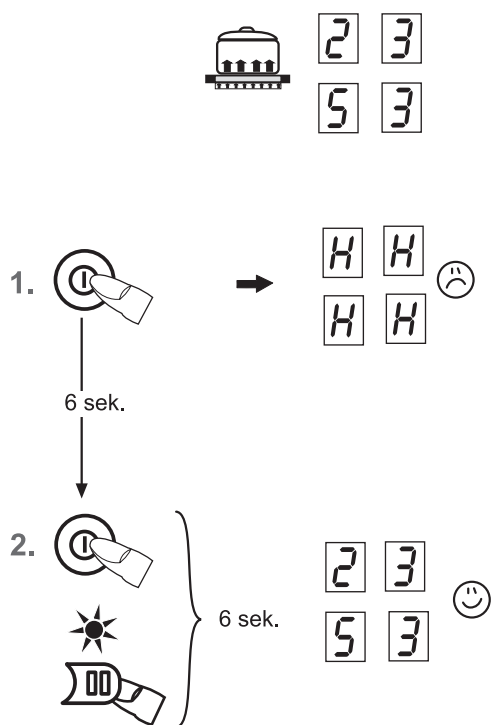
1. Hällen har oavsiktligt slagits av med Till-/Från-knappen Ⓞ.
2. Berör Till-/Från-knappen Ⓞ igen inom 6 sek efter avslagningen. LED-lampan för PAUS-knappen blinkar. Berör sedan omedelbart PAUS-knappen ☐☐. De ursprungliga effektlägena är inställda igen. Tillagningsproceduren fortsätter.

##### Återställning kan ske av:

- effektlägena för alla värmezoner
- minuter och sekunder hos programmerade, värmezonsrelaterade timrar
- uppkokningsautomatik
- power-effektläge

##### Återställning kan inte ske av:

- Räkneverk för drifttidsbegränsning (beräkningen startas från 0 igen)





#### 4.16 Barnsäkerhetsspärr L

Barnsäkerhetsspärren förhindrar att barn avsiktligt eller oavsiktligt slår på induktionshällen. För att förhindra detta spärras manövreringen.

##### Aktivera barnsäkerhetsspärren

1. Berör Till-/Från-knappen (ca 1 sek) för att slå på hela hällen.
2. Berör därefter genast låsknappen och PAUS-knappen samtidigt.
3. Berör sedan låsknappen för att aktivera barnsäkerhetsspärren. I indikeringarna för effektlägen visas ett L för Child-Lock. Manövreringen är nu spärrad och hällen slås av.

##### Låsa upp barnsäkerhetsspärren

4. Berör Till-/Från-knappen .
5. Berör därefter genast låsknappen och PAUS-knappen samtidigt.
6. Berör sedan PAUS-knappen för att låsa upp barnsäkerhetsspärren. Bokstaven L slocknar.

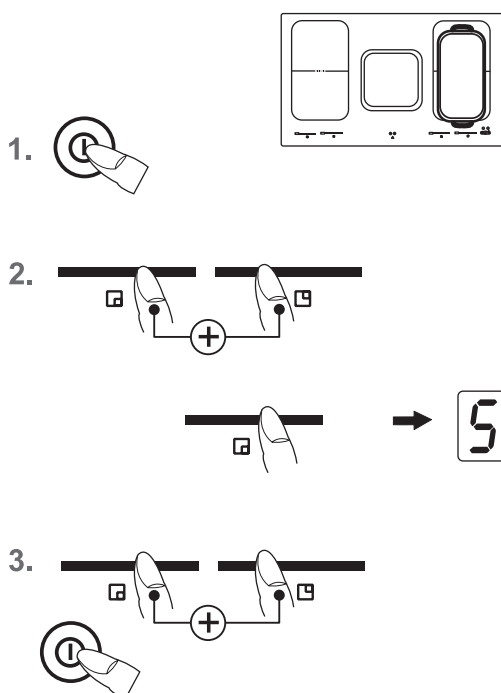
##### Låsa upp barnsäkerhetsspärren endast för en tillagningsprocedur

Förutsättning: barnsäkerhetsspärren har aktiverats enligt punkt 1-3.

- Berör Till-/Från-knappen .
- Berör därefter genast låsknappen och PAUS-knappen samtidigt. Nu kan användaren slå på en värmezona. När hällen sedan slås av är barnsäkerhetsspärren aktiv igen (inkopplad).

##### Observera!

- Vid strömbortfall låses barnsäkerhetsspärren upp, d v s avaktiveras.



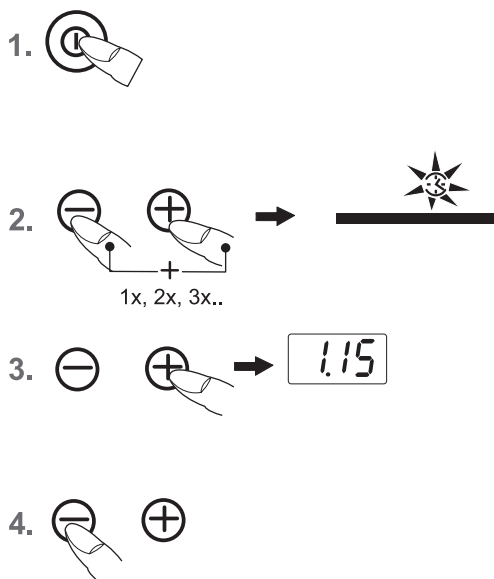
#### 4.17 Bryggfunktion ]

Den främre och den bakre värmezonen kan kopplas samman för en tillagningsprocedur (bryggfunktion). På så sätt kan man använda stora kokkär.

1. Slå på induktionshällen.
2. Berör sensorfältet för den främre och den bakre värmezonen samtidigt för att aktivera bryggfunktionen. Bryggfunktionen är aktiverad och symbolen visas. Manövreringen sker med sensorfältet för den främre värmezonen.
3. Berör de båda sensorfälten samtidigt igen för att avaktivera funktionen eller slå av induktionshällen.

##### INFORMATION

För att kärilavkänningen ska registrera grytan eller kastrullen måste den täcka de använda värmezoner minst till hälften!



#### 4.18 Avstängningsautomatik (timer)

Avstängningsautomatiken gör att varje påslagen värmezoon slås av automatiskt efter en inställbar tid. Tillagningstider från 10 sek (0.10) till 1 tim 59 min (1.59) kan ställas in.

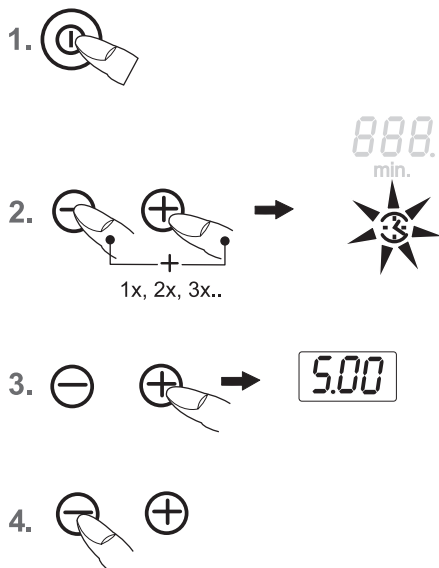
1. Slå på induktionshällen. Slå på en eller flera värmezoner och välj önskade effektlägen.
2. Berör Plus-knappen ⊕ och Minus-knappen ⊖ samtidigt tills symbolen för den önskade värmezonen lyser.
3. Berör Plus-knappen ⊕ eller Minus-knappen ⊖ för att ställa in tiden.

Efter ett par sekunder har inställningen registrerats och förloppet har startat. Decimalpunkten blinkar.

4. När tiden är ute slås värmezonen av. Det hörs en tidsbegränsad signalton som kan stängas av genom att beröra Plus-knappen ⊕ och Minus-knappen ⊖.

Observera!

- Upprepa stegen 2 till 3 för att programmera avstängningsautomatiken för ytterligare en värmezoon.
- För att kontrollera den tid som gått (avstängningsautomatik) ska Plus-knappen ⊕ och Minus-knappen ⊖ beröras samtidigt flera gånger tills symbolen ☼ för den önskade värmezonen lyser. Det visade värdet kan läsas av och även ändras.
- Stänga av avstängningsautomatiken i förtid: Välj aktuell värmezoon genom att samtidigt beröra Plus-knappen och Minus-knappen ⊖ och radera tiden genom att beröra Minus-knappen ⊖ ("0").
- Om flera värmezoner är programmerade med avstängningsautomatik visas alltid den värmezoon i timerindikeringen som har den kortaste tiden.



#### 4.19 Timer (äggklocka)

Värmezoner är avslagna

1. Slå på induktionshällen.
2. Berör Plus-knappen ⊕ och Minus-knappen ⊖ samtidigt tills symbolen ☼ lyser under timerindikeringen.
3. Berör Plus-knappen ⊕ eller Minus-knappen ⊖ för att ställa in tiden. Efter ett par sekunder har inställningen registrerats och förloppet har startat. Decimalpunkten blinkar.
4. När tiden är ute hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra Plus-knappen ⊕ eller Minus-knappen ⊖.

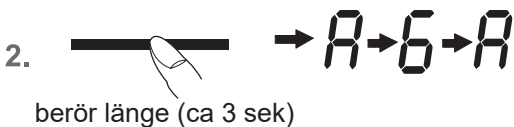
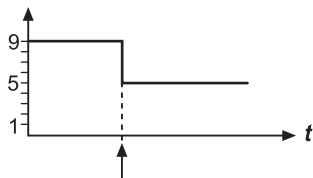
#### Ställa in äggklockan när värmezoner redan används

- Berör Plus-knappen ⊕ och Minus-knappen ⊖ samtidigt flera gånger tills symbolen ☼ lyser under timerindikeringen.
- Berör Plus-knappen ⊕ eller Minus-knappen ⊖ för att ställa in tiden.
- När tiden är ute hörs en tidsbegränsad signal som kan stängas av genom att beröra Plus-knappen ⊕ eller Minus-knappen ⊖.



#### INFORMATION

Timern fortsätter att gå även om den vänstra eller den högra delen av hällen är avslagen. Slå på den vänstra eller den högra delen av hällen för att ändra tiden.



### 4.20 Uppkokningsautomatik **A**

Uppkokningsautomatiken innebär att uppkokning sker på effektläge 9. Efter en viss tid sänks värmen automatiskt och tillagningen fortsätter på ett lägre effektläge (1 till 8). När man använder uppkokningsautomatiken behöver man bara välja effektläge för den fortsatta tillagningen. Elektroniken sänker automatiskt värmen.

Uppkokningsautomatiken lämpar sig för maträtter som är kalla när de börjar tillagas, värms upp på hög effekt och sedan kan koka vidare utan uppsikt (t ex soppkött).

- Slå på induktionshällen.
- Berör sensorfältet under längre tid (ca 3 sek) för att aktivera funktionen och samtidigt välja ett visst effektläge för fortsatt tillagning.
  - .. vänster .. effektläge för fortsatt tillagning 1
  - .. mitten .... effektläge för fortsatt tillagning 6
  - .. höger .... effektläge för fortsatt tillagning 8

A och valt effektläge för fortsatt tillagning blinkar växelvis.

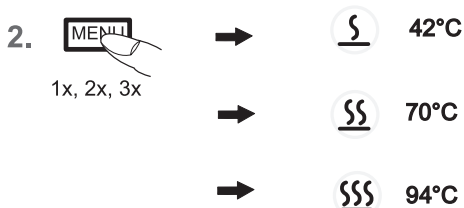
- Uppkokningsautomatiken startar nu och löper programenligt. Efter en viss tid (se tabellen) fortsätter tillagningen på effektläget för fortsatt tillagning. Symbolen A slocknar.

Inställt Effektläge	Uppkokningsautomatik tid (min:sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



#### INFORMATION

- Under uppkokningsautomatiken kan det valda fortsatta effektläget ökas. Ställs ett lägre fortsatt effektläge in stängs uppkokningsautomatiken av.



### 4.21 Varmhållningsfunktion

Varmhållningsfunktionen gör att färdiglagad mat hålls varm på en viss temperatur. I detta läge förbrukar värmezonen mindre ström.

- Kokkärlet står på en värmezona och ett effektläge (t ex 3) har valts.
- Välj önskat varmhållningsläge genom att flera gånger beröra varmhållningsknappen :
  - ..... motsvarar ca 42 °C
  - ..... motsvarar ca 70 °C
  - ..... motsvarar ca 94 °C
- Berör sensorfältet till vänster eller varmhållningsknappen för att avsluta funktionen.

Varmhållningsfunktionen pågår 120 minuter. Därefter slås värmezonen av.



#### 4.22 Spärr

Barnsäkerhetsspärren är till för att spärra manövreringen av knapparna och inställningen av effektläge. Endast Till-/Från-knappen fungerar i så fall för att kunna slå av induktionshällen.

##### Aktivera låsfunktionen

- Berör låsknappen . LED-lampan ovanför låsknappen lyser.

##### Låsa upp låsfunktionen

- Berör låsknappen . LED-lampan ovanför låsknappen slocknar.



#### ANMÄRKNINGAR

Låsfunktionen fortsätter att vara aktiv även när induktionshällen är avslagen. Nästa gång hällen slås på ska den därför först låsas upp!

Vid strömbortfall låses barnsäkerhetsspärren upp, d v s avaktiveras.



#### 4.23 Power-effektläge

Power-effektläget innebär att induktionsvärmезonerna får ännu mer effekt. Det är därför enkelt att snabbt koka upp större mängder vatten.

- Slå på induktionshällen.
- Berör sensorfältet längst till höger vid max för önskad värmezona. Indikeringen för effektläge visar ett . Power-effektläget är aktivt.
- Efter 10 minuter slås power-effektläget automatiskt av. Symbolen slocknar och värmen sänks till effektläge 9.

#### INFORMATION

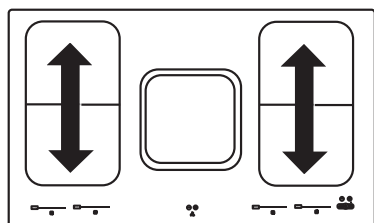
Berör aktuellt sensorfält för att stänga av power-effektläget i förtid.

#### 4.24 Powerstyrning

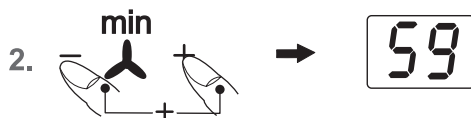
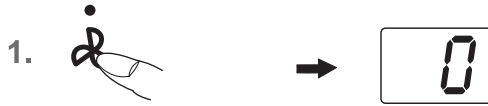
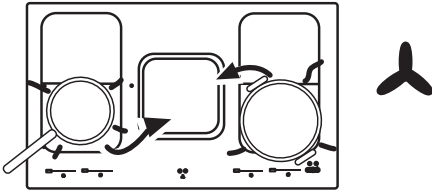
Vardera två värmezoner fungerar tekniskt som en modul och förfogar över en maximal effekt.

Om detta effektområde överskrids när ett högt effektläge eller powerfunktionen ställs in reducerar powerstyrningen effektläget för modulens andra värmezona.

Indikeringen för denna värmezona blinkar först. Därefter visas det max möjliga effektläget konstant.



Moduler (powerstyrning)



## 4.25 Använda utsugningen

I mitten av hällen befinner sig utsugningen nedåt.



### VIKTIGT

Lägg inte locket på induktionshällen! Risk för brännskador!

### 4.25.1 Slå på och stänga av fläkten

- Berör Till-/Från-knappen för fläkten (ca 1 sek).
- Därefter kan önskad nivå 1, 2, 3, 4 eller P väljas med Plus- $\oplus$  / eller Minus-knappen  $\ominus$ . Symbolen för fläkten lyser . Intensivnivån P arbetar under 10 minuter och sedan sänks nivån automatiskt till 4.
- Slå av fläkten genom att beröra dess Minus-knapp  $\ominus$  tills 0 visas eller berör fläktens Till-/Från-knapp .

### Tips

För att fläkten ska fungera effektivt även när höga kokkärl används (t ex sparriskastrull) kan man lägga en slev under kastrullocket på fläktsidan.

### 4.25.2 Inställbar eftergång av utsugningen

Utsugningens eftergång används efter tillagningen för att matlagningsslukta ska försvinna. Dessutom torkas filtren i systemet.

#### Ställa in eftergång

- Berör utsugningens Plus- $\oplus$  och Minus-knapp  $\ominus$  samtidigt. En eftergångstid på 10 minuter är inställd. Ventilationssymbolen och decimalpunkten blinkar.
- Genom att beröra Plus-knappen  $\oplus$  ökas tiden i steg om 5 minuter. Genom att beröra Minus-knappen  $\ominus$  minskas tiden i steg om 5 minuter.
- Genom att på nytt beröra Plus- $\oplus$  och Minus-knappen  $\ominus$  samtidigt startas inställningen och indikeringen slocknar. Den återstående eftergångstiden och den inställda fläktnivån visas kort var 30:e sekund.

#### Ändra tiden för eftergång

- Berör fläktens Plus- $\oplus$  och Minus-knapp  $\ominus$  samtidigt. Tiden kan nu ändras.





**Stänga av eftergången i förtid**

- Berör fläktens Till-/Från-knapp .




**INFORMATION**

Om fläkten varit på minst 15 minuter sker en automatisk eftergång under 15 minuter på nivå 1 för att torka systemet.

**Avaktivera den automatiska eftergången**

- Öppna styrningen med fläktens Till-/Från-knapp .
- Berör fläktens Till-/Från-knapp  ca 3 sekunder tills  visas. Den automatiska eftergången är permanent avaktiverad.

**Aktivera den automatiska eftergången**

- Öppna styrningen med fläktens Till-/Från-knapp .
- Berör fläktens Till-/Från-knapp  ca 3 sekunder tills  visas. Den automatiska eftergången är permanent aktiverad.

**4.25.3 Information om eftergångstiden**

En eftergång för fläktmotorn på 10 - 20 minuter ska ske efter varje tillagningsprocedur. När fläkten har varit på minst 15 minuter sker en automatisk eftergång på ca 15 minuter på låg nivå när fläkten stängs av.

På så sätt är funktionen optimal och kvarvarande matos försvinner garanterat.

Använd alltid en eftergångstid på 10 - 60 minuter vid drift med cirkulationsfilter för att lukten ska försvinna helt.



När fläkten slås på igen kan det i sällsynta fall hända att de luktmolekyler som har lagrats i filtret blandas med vattenånga och därför kan förnimmas igen. Denna restlukst försvinner under den fortsatta användningen.




**VIKTIGT**

Se till att ventilationen är tillräcklig vid cirkulationsdrift så att luftfuktigheten kan avledas.


**4.25.4 Indikering Rengör fettfilter **



Efter 10 drifttimmar visas  för Filter Cleaning. Fettfiltret ska rengöras annars föreligger brandrisk.




För att fortsätta använda utsugningen kan indikeringen  bekräftas med Minus-knappen .

När fettfiltret har rengjorts kan indikeringen  raderas genom att beröra fläktens Minus-knapp  och Till-/Från-knapp  samtidigt under minst 3 sekunder. Räkneverket för indikeringen startar igen vid 0 timmar.

**4.25.5 Indikering Byt kolfilter **


Efter 150 drifttimmar visas indikeringen  för Carbon Cleaning. Kolfiltret ska nu bytas.



För att fortsätta använda fläkten kan indikeringen  bekräftas med Plus-knappen .


När kolfiltret har bytts kan indikeringen  raderas genom att beröra fläktens Plus-knapp  och Till-/Från-knapp  samtidigt under minst 3 sekunder. Räkneverket för indikeringen startar igen vid 0 timmar.

**4.25.6 Stänga av räkneverket för kolfiltret vid frånluftsdrift**


Vid frånluftsdrift kan räkneverket för kolfiltret kopplas bort.

För detta ändamål ska först styrningen kopplas till med Till-/Från-knappen för fläkten  och inget meddelande får visas.

Berör sedan Plus-knappen  och Till-/Från-knappen  för fläkten samtidigt under 3 sekunder.

På displayen visas  (Carbon off) och räkneverket för kolfiltret är bortkopplat.

Upprepa manövreringen för att koppla till räkneverket igen.

På displayen visas  (Carbon on) och räkneverket för kolfiltret är tillkopplat igen.

## 5 Rengöring och skötsel

- Slå av induktionshällen och låt den kallna före rengöring.
- Glaskeramikplattan får absolut inte rengöras med ångtvätt eller liknande!
- Se till att bara torka snabbt över Till-/Från-knappen vid rengöring. På så sätt undviker man oavsiktlig påslagning!

### 5.1 Glaskeramikplatta

#### VIKTIGT

Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel som t ex grovt skurmedel, repande svampar eller rost- och fläckborttagningsmedel.

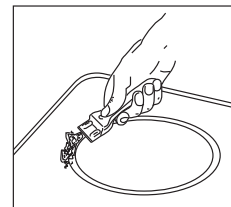
#### Rengöring efter användning

1. Rengör alltid hela induktionshällen när den är nedsmutsad och helst efter varje användning. Använd en fuktig trasa och lite handdiskmedel. Torka därefter glaskeramikplattan torr med en ren trasa så att inga diskmedelsrester bli kvar på ytan.

#### Skötsel en gång i veckan

2. Rengör och vårda hela induktionshällen grundligt en gång i veckan med ett i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel för glaskeramikhällar. Läs alltid igenom tillverkarens rekommendationer. När rengöringsmedlen appliceras skapar de en skyddsfilm som verkar vatten- och smutsavvisande. All nedsmutsning lägger sig ovanpå filmen och är sedan lättare att ta bort. Torka därefter ytan torr med en ren trasa. Se till att inga rengöringsmedelsrester blir kvar på ytan eftersom de får en aggressiv verkan vid upphettning och kan därför förändra hällens yta.

**Stark nedsmutsning** och fläckar (kalkfläckar, pärlemorglänsande fläckar) går lättare att ta bort när induktionshällen är ljummen. Använd i handeln vanligt förekommande rengöringsmedel. Gå tillväga som beskrivs under punkt 2.



**Mat som kokat över** torkar man först bort med en våt trasa och avlägsnar sedan smutsrester med en speciell rakbladsskrapa för glaskeramikplattor. Rengör sedan ytan såsom beskrivs under punkt 2.

**Fastbränt socker** och smält plast ska tas bort omedelbart med en rakbladsskrapa medan det fortfarande är varmt. Rengör sedan glaskeramikplattan såsom beskrivs under punkt 2.

**Sandkorn** som eventuellt faller på hällen när man skalar potatis eller sköljer sallad kan orsaka repor när man skjuter kastruller på hällen. Se därför till att inga sandkorn ligger kvar på hällen.

**Färgförändringar** av hällen har inget inflytande på glaskeramikens funktion eller stabilitet. Det rör sig inte om skador på hällen utan om matrester som inte har avlägsnats och därför bränts fast.

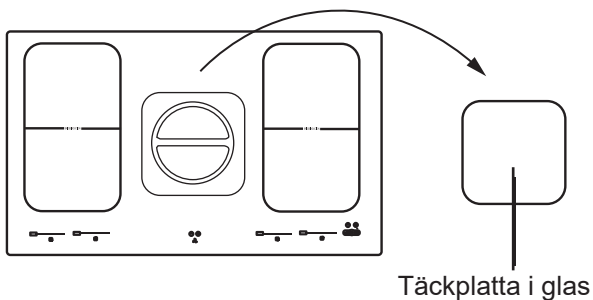
**Glänsande ställen** uppstår genom att kastrullbottnar skavs av – det gäller speciellt om man använder kokkärl av aluminium – eller genom att man har använt fel rengöringsmedel. Dessa ställen är mycket svåra att ta bort även med de speciella rengöringsmedlen. Upprepa eventuell rengöringen flera gånger. Genom användning av aggressiva rengöringsmedel och kokkärlsbottnar som skrapar nöts designen på keramikglaset bort med tiden och mörka fläckar uppstår.

## 5.2 Uppsugning

### Rengöring av fettfiltret

Rengör fettfiltret i diskmaskin eller med vatten och mildt diskmedel minst en gång i månaden eller vid stark fettbildning och intensiv användning.

Lyft upp utsugningens kåpa innan filtret avlägsnas. Därigenom är det enkelt att ta ut filtret för rengöring.

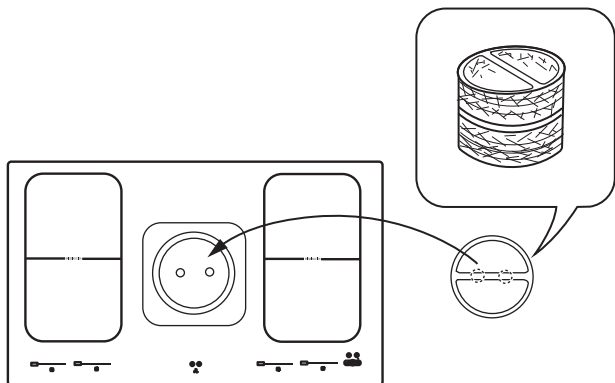


Täckplatta i glas



#### INFORMATION

Lägg inte på täckplattan med kraft. Risk för glasbrott.



Filtren kan rengöras i diskmaskin. Ställ filtren upp och ned i diskmaskinen. Använd enbart RVS-kompatibla sköljmedel för att undvika skador och missfärgningar på filtren.

Diska inte direkt bredvid glas eller ljust porslin.

#### Använd aldrig utsugningen utan fettfilter!

Sätt tillbaka filtret i utsugningen först när det är torrt. Observera följande: Det musselformiga handtaget ska vara synligt efter monteringen. Torka om möjligt vid varje filterbyte av fläktens lättåtkomliga inre med en duk fuktad med diskmedel och var försiktig med delar som står ut i utsugningshusets inre.

### Rengöring och skötsel av utsugningshuset

Det är bäst att senast rengöra huset i samband med varje filterrengöring.

Efter intensiv bortkokning av vatten med öppet kastrullock kan kondensvatten samlas under huset. Det är helt normalt. Vattnet bör dock avlägsnas och fläktens inre rengöras.

Rengörs inte fettfiltret och huset i rätt tid kan detta leda till oangenäm lukt när hällen inte används och när fettfiltret tas ut. Det är därför lämpligt att denna rengöring sker minst en gång i månaden.

Huset rengör man bäst med en fuktig, mjuk duk och mildt diskvatten.

#### Service

Cirkulationsfiltret ska vara åtkomligt. Finns ett aktivkolfilter ska kolfiltermattorna bytas ut efter 5 – 24 månader. Denna tid är i hög grad beroende av hur användaren använder hällen (intensitet och hur ofta).

#### Borttagbar botten

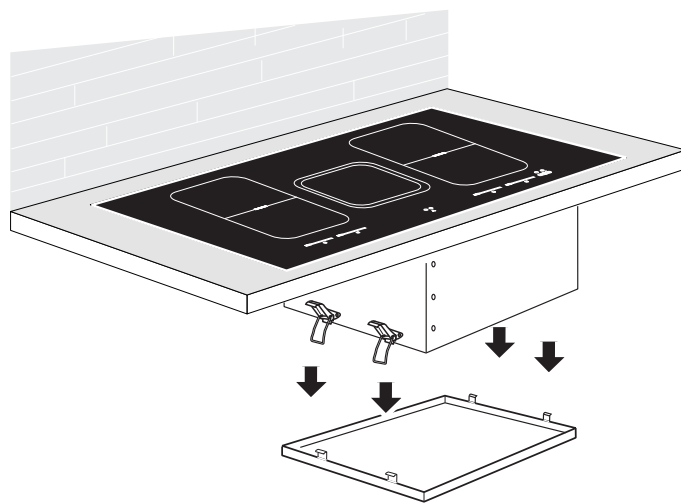
Botten kan tas bort för rengöring.

Slå av häll och fläkt och ta bort glasplattan samt filtret.

Håll fast botten med ena handen underifrån och öppna de 4 låsanordningarna med den andra handen. Håll botten vågrätt när låsanordningarna har öppnats och ta försiktigt ut botten nedåt.

Håll bort eventuell vätska och avlägsna noggrant all smuts. Rengör husets åtkomliga innersidor. Botten kan alternativt även rengöras i diskmaskin.

Efter rengöringen ska den sättas tillbaka och fixeras med de 4 låsanordningarna.



## 6 Vad ska man göra vid fel?

Okvalificerade ingrepp och reparationer på produkten är farliga, eftersom risk för elektriska stötar och kortslutning föreligger. För att undvika kroppsskador och materialskador på produkten ska man därför låta bli att göra sådana ingrepp och reparationer. Låt en behörig elektriker eller en teknisk kundtjänst utföra dessa arbeten.

### Observera!

Om fel skulle uppstå på produkten ska man först se efter i denna bruksanvisning om man inte själv kan åtgärda felet.

### Nedan hittar du tips hur du kan åtgärda fel.

#### Säkringen går flera gånger.


Kontakta vår tekniska kundtjänst eller en kundtjänsttekniker!

#### Det går inte att slå på induktionshällen.

- Har säkringen i elskåpet gått?
- Är nätanslutningskabeln ansluten?
- Är barnsäkerhetsspärren aktiverad? I så fall visas ett L.
- Är touchkontrollerna delvis täckta av en fuktig trasa, vätska eller metallföremål? Ta i så fall bort föremålen.
- Använder du fel sorts kokkärl? Se kapitlet "Kokkärl för induktionshällar".

#### Symbolen blinkar och det hörs en tidsbegränsad konstant signal.

Slider-touchkontrollerna aktiveras permanent av mat som kokat över, kokkärl eller andra föremål.

Åtgärd: Rengör hällen eller ta bort föremålet. Berör samma knapp eller slå av och slå på induktionshällen för att radera symbolen .

#### Visas felkoden E2?

Elektroniken är för varm. Kontrollera inbyggnaden av induktionshällen och framför allt om ventilationen är tillräcklig.

Se kapitlet "Överhettningsskydd". Se kapitlet "Ventilation".

#### Visas felkoden E8?

Fel på fläkten till höger eller vänster. Sugöppningen är blockerad eller övertäckt eller så är fläkten defekt.

Kontrollera inbyggnaden av hällen och framför allt om ventilationen är tillräcklig.

Se kapitlet "Överhettningsskydd". Se kapitlet "Ventilation".

#### Visas felkoden U400?

Hällen är felaktigt installerad. Styrningen kopplas från efter 1 sek och det hörs en permanent signal. Anslut till rätt nätspänning.

#### Visas en felkod (ERxx eller Ex)?

Det föreligger ett tekniskt fel. Kontakta kundtjänst.

#### Visas kokkärilssymbolen ?

En värmezonen har slagits på och hällen väntar på att ett lämpligt kokkärl ställs på värmezonen (kokkärilsregistrering). Först därefter värms kokkärlet upp.

#### Visas kokkärilssymbolen fastän ett kokkärl har ställts på värmezonen?

Kokkärlet är inte lämpat för induktion eller så har det en för liten diameter.

#### Kokkärlet som används låter illa.

Det har tekniska orsaker och innebär ingen risk för induktionshällen eller själva kokkärlet.

#### Kylfläkten fortsätter att gå fastän hällen är avslagen.

Det är normalt eftersom elektroniken kyls ner.

#### Hällen låter konstigt (klickar eller knakar).

Det har tekniska orsaker och kan inte undvikas.

#### Hällen har sprickor eller brott.

Risk för elektriska stötar vid glasbrott, sprickor, skåror eller andra skador på glaskeramikplattan. Hällen ska i så fall omedelbart tas ur drift. Bryt omedelbart strömmen med säkringen i husets elskåp och kontakta kundtjänst.

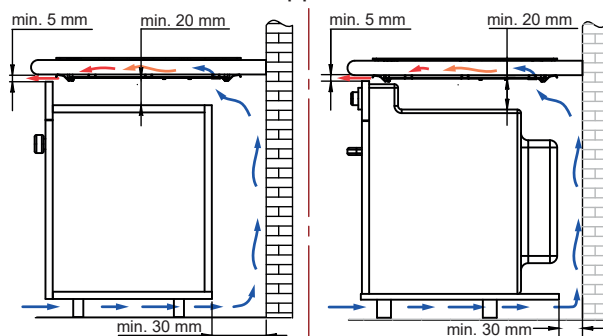
## 7 Monteringsanvisning

### 7.1 Säkerhetsanvisningar gällande montering av kökssnickerier

- Faner, lim och plastbeläggningar på intilliggande kökssnickerier måste vara temperaturbeständiga (minst 75 °C). Om faner och beläggningar inte är tillräckligt temperaturbeständiga kan de deformeras.
- Efter avslutad inbyggnad ska det inte vara möjligt att beröra strömförande delar.
- Det är tillåtet att använda vägglistor av massivt trä på arbetsbänken bakom hällen om de minimiavstånd som anges i inbyggnadsritningen observeras.
- De minimiavstånd som gäller för kokhällens urtag i bakkant framgår av inbyggnadsritningen och ska beaktas.
- Om kokhällen byggs in omedelbart intill ett högskåp ska ett säkerhetsavstånd på minst 50 mm observeras. Högskåpets sidoyta måste vara belagd med ett värmetåligt material. Av arbetstekniska skäl bör avståndet emellertid uppgå till minst 300 mm.
- Förpackningsmaterial (plastfolie, polystyren, spikar etc) ska avlägsnas så att det befinner sig utom räckhåll för småbarn, eftersom dessa delar eventuellt kan medföra risker. Smådelar kan sväljas och plastfolie kan orsaka kvävning.

### 7.2 Ventilation

- Induktionshällen har en fläkt som automatiskt slås på och stängs av. När elektronikens temperaturvärden överskrider en viss tröskel startar fläkten på låg hastighet. När induktionshällen används intensivt växlar fläkten till en högre hastighet. När elektroniken har kylts ner tillräckligt reducerar fläkten sin hastighet och stängs sedan automatiskt av.
- Avståndet mellan induktionshällen och kökssnickerier eller inbyggd utrustning måste vara tillräckligt stort för att garantera tillräcklig ventilation av induktionssystemet.
- Om det upprepade gånger skulle hända att en värmezona slås av eller värmen avtar av sig själv (se kapitlet Överhettningsskydd) så beror det sannolikt på att kylningen är otillräcklig. I ett sådant fall rekommenderar vi att öppna bakkväggen på underskåpet under urtaget i arbetsbänken och att ta bort skåpets främre tvärlist över hela hällens bredd så att en bättre ventilation uppstår.



För bättre ventilation av hällen rekommenderar vi en luftspalt på minst 5 mm i framkant.

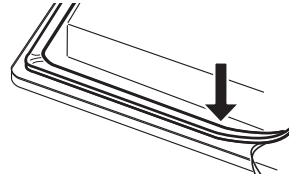
## 7.3 Montering

### Viktiga anvisningar

- Eventuella tvärlister under arbetsbänken måste avlägsnas. Det gäller åtminstone för området under urtaget i arbetsbänken.

### Tätninglist för hällen

Innan hällen byggs in ska den medföljande tätninglisten sättas fast runtom.



- Se till att ingen vätska kan tränga in mellan hällen och arbetsbänken eller mellan arbetsbänken och väggen. Det gäller speciellt när elektriska apparater är inbyggda under hällen.
- När det gäller inbyggnad av hällen i ojämn arbetsbänk – t ex med keramisk eller liknande beläggning (kakelplattor etc) – ska tätningen som eventuellt befinner sig på hällen avlägsnas och tätningen mellan häll och arbetsbänk åstadkommas med hjälp av plastiska tätningsmaterial (kitt).
- Hällen får aldrig monteras med silikon! Hällen kan i så fall inte demonteras utan att skador uppstår på den.

### Urtag i arbetsbänken

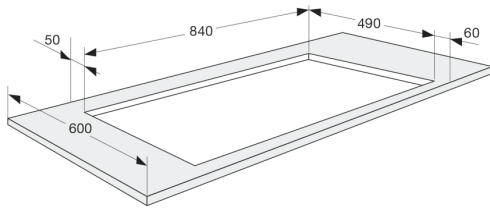
Urtaget i arbetsbänken ska göras så exakt som möjligt med ett bra och rakt sågblad eller med en överfräs. Försegla därefter urtagets kanter så att ingen fuktighet kan tränga in.

Urtaget för hällen görs enligt bilderna. Induktionsytan måste ligga jämnt och i ett plan. Spänningar kan leda till att glasplattan spricker. Se till att induktionshällens tätning sitter felfritt och runtom.

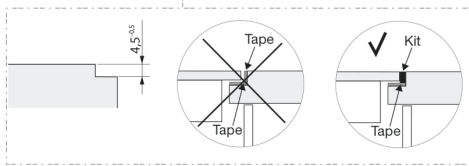
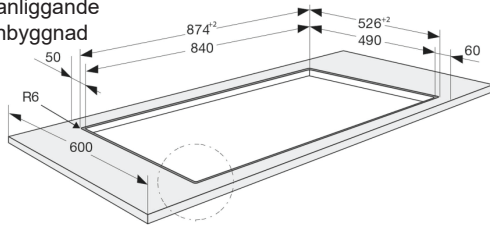
## 7.4 Variabel inbyggnadsmöjlighet: infälld inbyggnad

Mått i mm

infälld inbyggnad



planliggande inbyggnad



### INFORMATION

Om induktionshällen monteras snett eller om spänningar uppstår är det risk för att den spricker!

### Montering i plan med arbetsbänken

Sätt fast tätningbandet i urfräsningens hörn där hällen vilar på arbetsbänken, så att silikonlimmet inte kan tränga in under hällen.

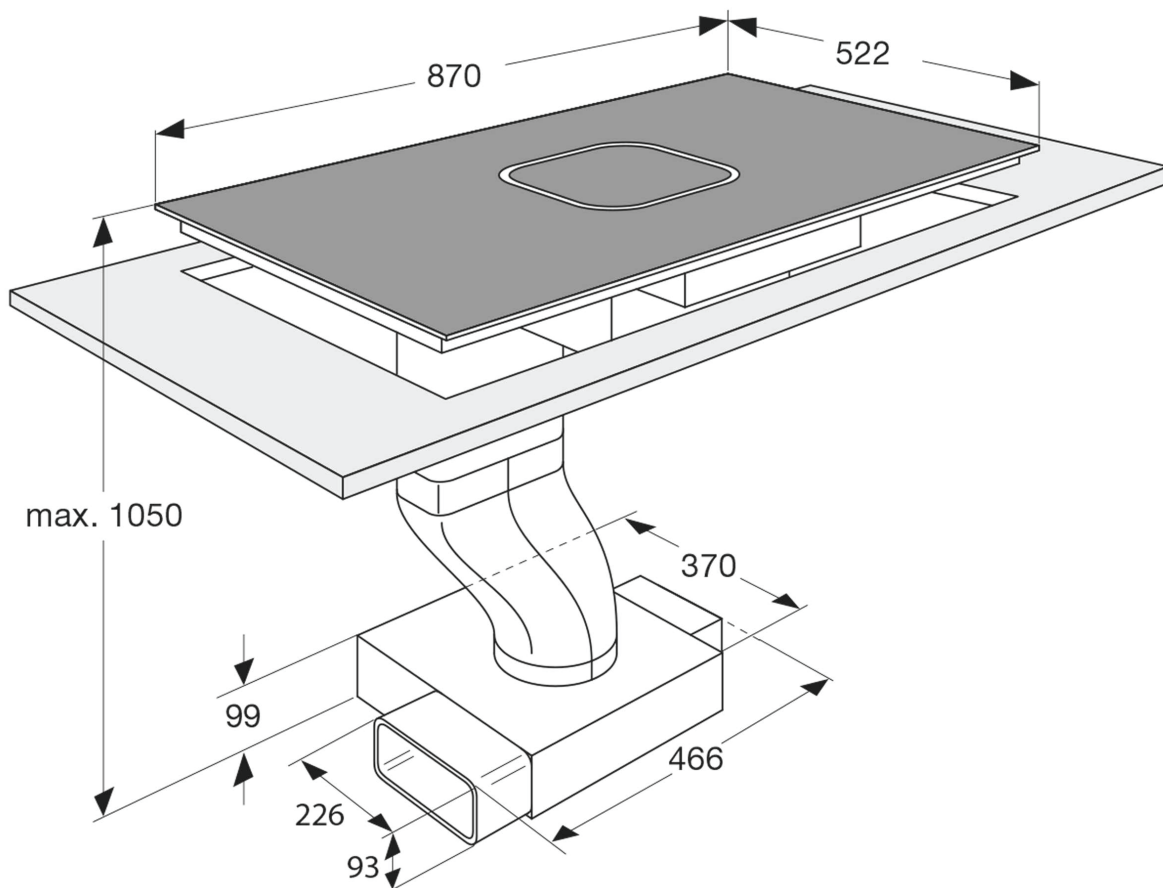
Placera hällen utan lim i urtaget i arbetsbänken och rikta in den. Lägg eventuellt under plattor som höjdkompensering.

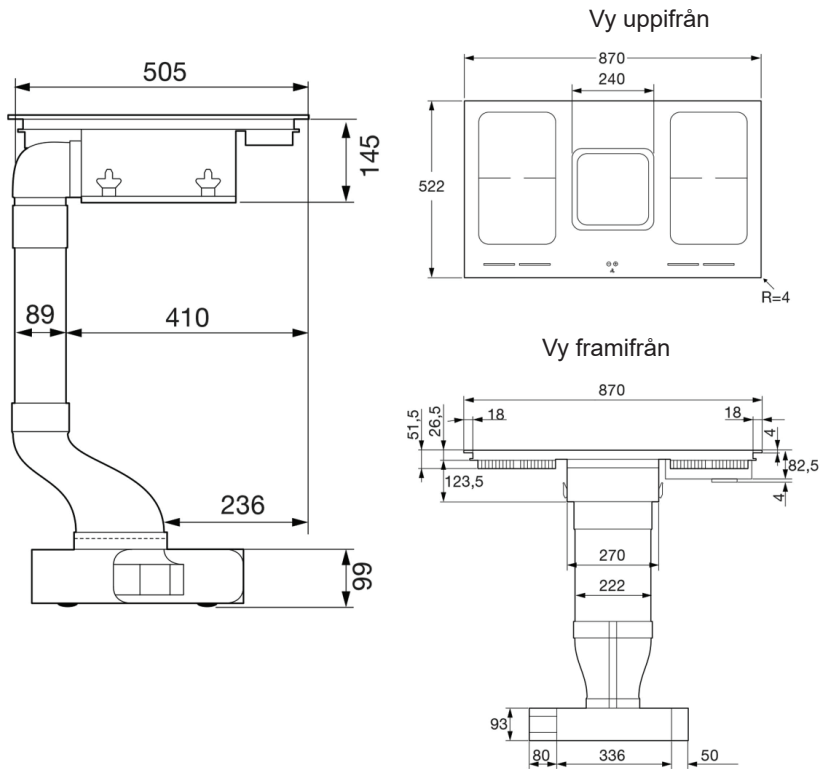
Täta nu fogen mellan häll och arbetsbänk med värmetåligt silikonlim.

### Viktigt

Silikonlimmet får inte på något ställe tränga in under hällens kontaktyta. I så fall är det inte längre möjligt att demontera hällen vid ett senare tillfälle. Om dessa anvisningar inte följs upphör garantin att gälla!

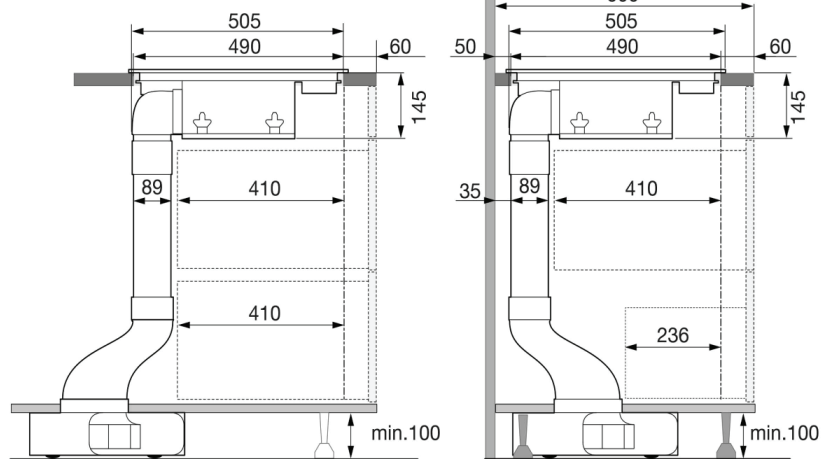
## 7.5 Yttre dimensioner





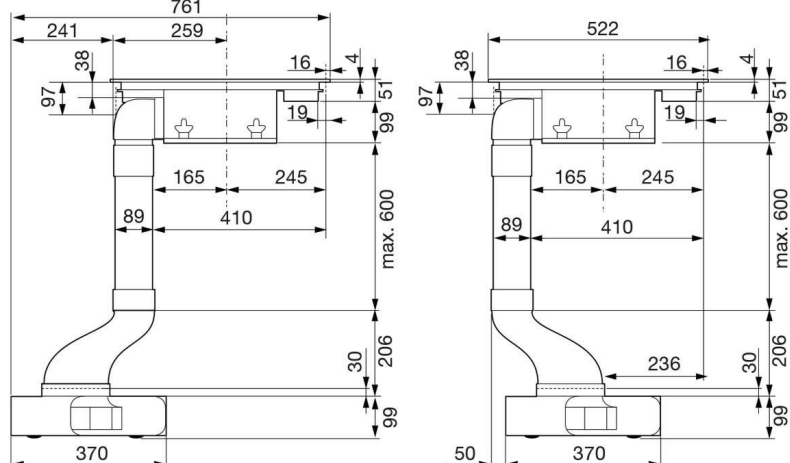
Inbyggnad i köksö

Inbyggnad mot vägg

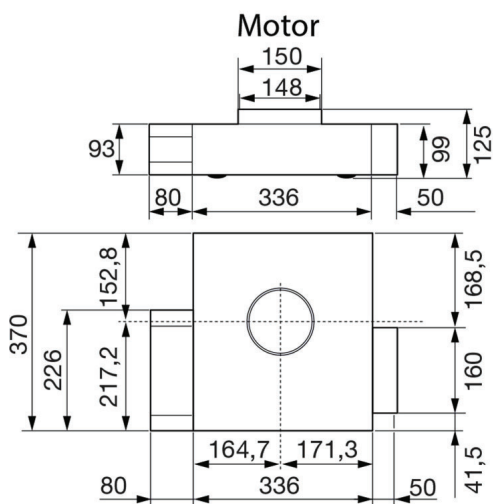
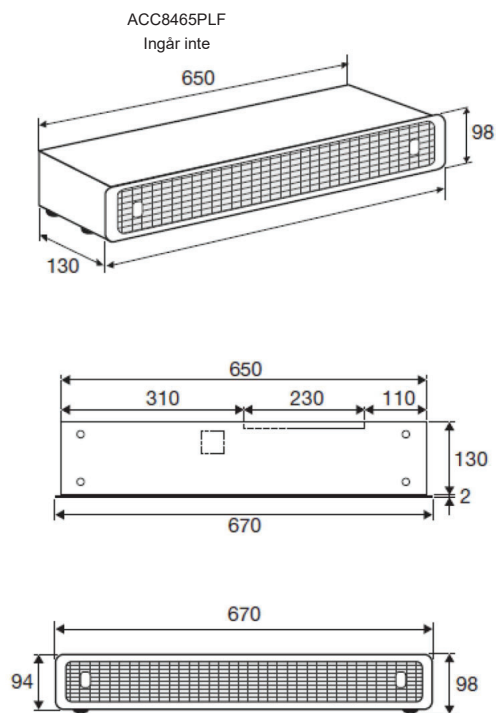
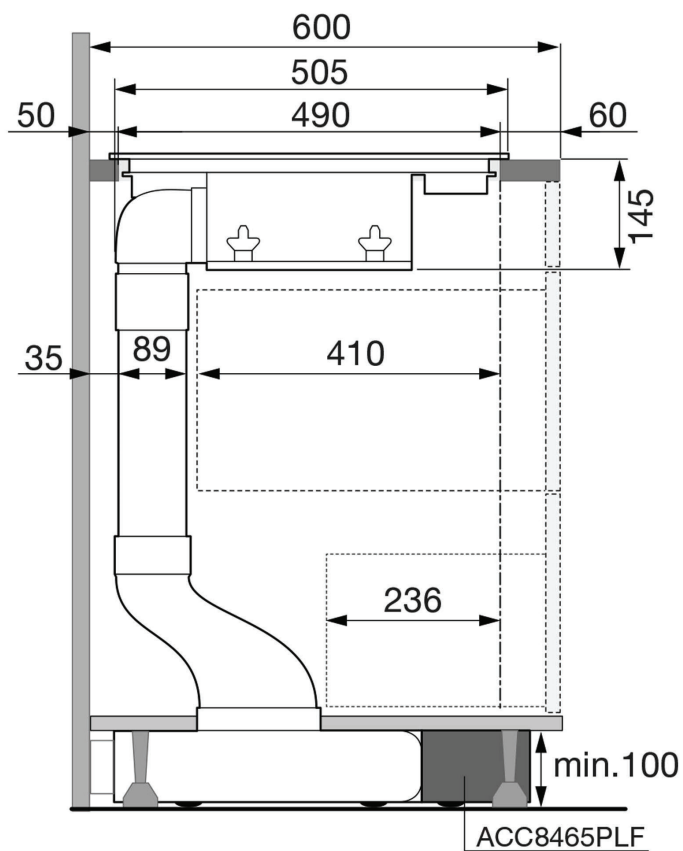


Inbyggnad i köksö

Inbyggnad mot vägg



## Uppställning med cirkulationsluft



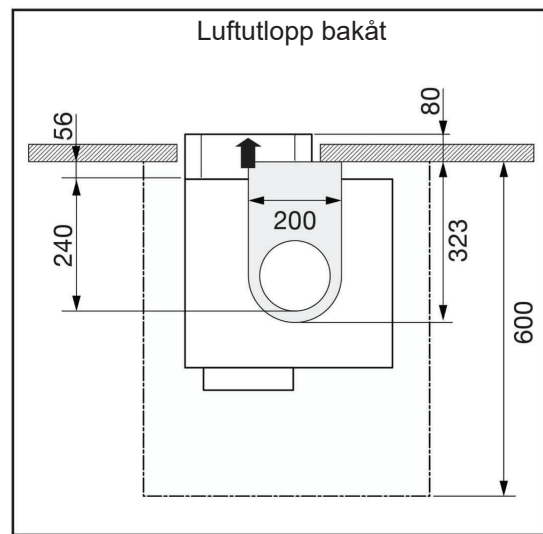
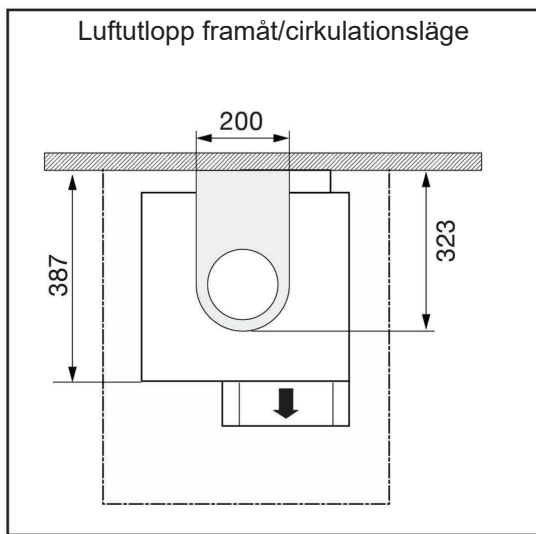
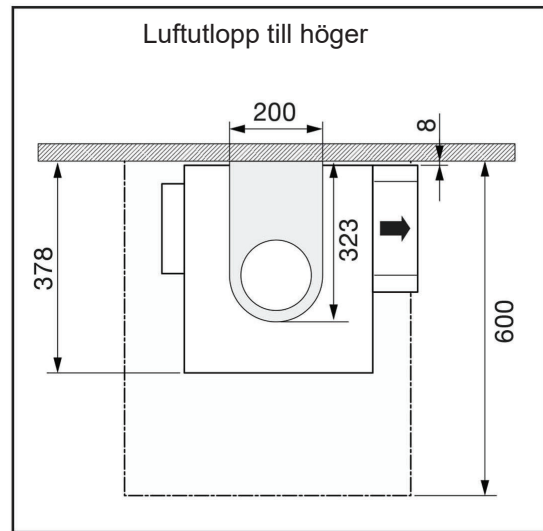
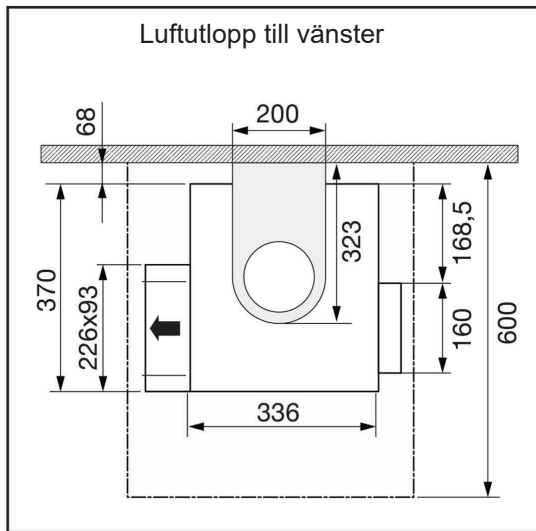
### Info

Effekt: 200 W

Kabellängd: 1,85 m

Standardkontakt, vinklad 90°, med jordning





## 7.6 Montering av utsugningssystem

- Produkten får endast anslutas av en behörig fackman under beaktande av de regionalt gällande föreskrifterna. Detsamma gäller för frånluftsanslutningarna. Installatören ansvarar för en felfri funktion på uppställningsplatsen!
- Observera de tillämpliga byggnadsföreskrifterna och el-leverantörens föreskrifter vid inbyggnaden.
- Hällfläkten kan användas som frånluftsfläkt eller cirkulationsfläkt.
- Frånluften kan avledas genom en för detta ändamål avsedd ventilationskanal eller genom husväggen och ut.
- Frånluften får inte ledas i en rök- eller avgaskanal som redan används. Kontakta behörig sotare om du är osäker.
- Om en skorstensbunden eldstad bedrivs i närheten av hällfläkten (kol-, trä-, olje- eller gaseldning) måste man se till att lufttillförseln är tillräcklig. I annat fall föreligger risk för förgiftning. Hällfläkten kan användas riskfritt när det undertryck som orsakas av hällfläkten inte överskrider 0,04 mbar (4 Pa) och tillräckligt med luft kan strömma in i rummet.
- Frånluftskanaler ska motsvara brandklass B 1 DIN 4102.
- Se till att den minsta nominella diametern för fläktens anslutningsstos inte reduceras.
- Man ska alltid använda det system som rekommenderas för luftstyrningen och som är kompatibelt med hällens fläkt.
- Cirkulationsrörens nominella diameter får inte underskrida 150 mm.
- Frånluftskanaler ska vara så korta som möjligt, inte ledas i 90 graders vinkel utan i mjuka böjar och inte ha några diameterreduceringar.

- Välj aldrig en rördiameter som är mindre än 150 mm.
- Det rekommenderas att alltid använda ett rakt stycke på ca 50 cm mellan två vinklar/böjar.
- Väggenomföringar liksom urtaget i sockellisten ska ha minst samma diameter som frånluftskanalen. Det ska finnas en utströmningsöppning på minst 500 cm<sup>2</sup>. Kapa sockellisterna i höjden eller gör passande öppningar.
- Se vid installationen till att cirkulationsenheten är åtkomlig även efter den färdiga köksmonteringen.
- Eventuellt ska köksskåpens sockelfötter placeras om. Det är beroende av kökssystemet. Kontakta din återförsäljare om du har frågor.



### INFORMATION

Se till att ventilationen är tillräcklig vid cirkulationsdrift så att luftfuktigheten kan avledas.

## 7.7 Elektrisk anslutning



### VARNING FÖR ELEKTRISK ENERGI! LIVSFARA!

Spänningsförande komponenter befinner sig i närheten av symbolen. Kåpor som är kännetecknade på detta sätt får endast avlägsnas av en behörig elektriker.

- Den elektriska installationen får endast utföras av en behörig elektriker!
- De lagliga föreskrifterna och den lokala elleverantörens installationsvillkor ska följas i detalj.
- Hällen ska säkras med en brytare som skiljer ut alla faserna. Brytarens kontaktavstånd bör vara minst 3 mm. Lämpliga brytare är automatsäkring, säkring och relä. När hällen installeras eller repareras ska den göras strömlös med en av dessa anordningar.
- Skyddsledaren måste vara så lång att den belastas först efter anslutningskabelns strömförande ledare om dragavlastningen inte skulle fungera.
- Överflödiga kabellängd ska dras ut ur inbyggnadsområdet under hällen.
- Elnätets spänning måste överensstämma med den spänning som anges på typskylten.
- Inga strömförande delar på den inbyggda kokhällen ska kunna beröras.
- Observera! En felaktig installation kan leda till att elektroniken skadas eller förstörs.
- Produkten är endast godkänd för fast anslutning. Den får inte anslutas med en skyddskontakt.

### Anslutningsvärden för induktionshällen

380-415 2N 50/60 Hz och 220-240 2N 50/60 Hz  
7400W

Komponentmärkspänning: 220-240 V

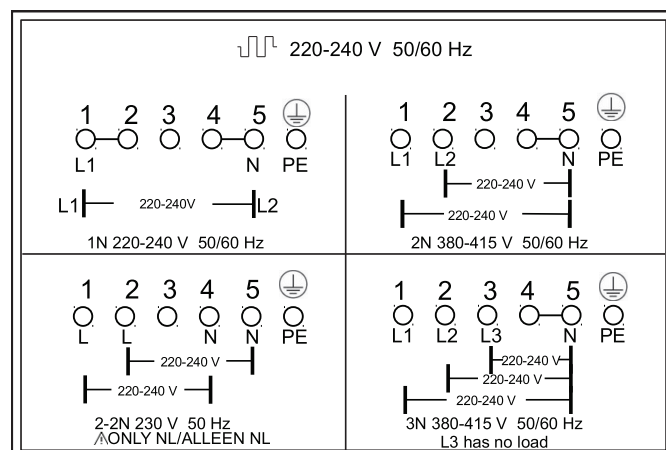
### Anslutningsvärden för utsugningsmotorn

220-240 V 50/60 Hz

168 W

## Induktionsanslutning

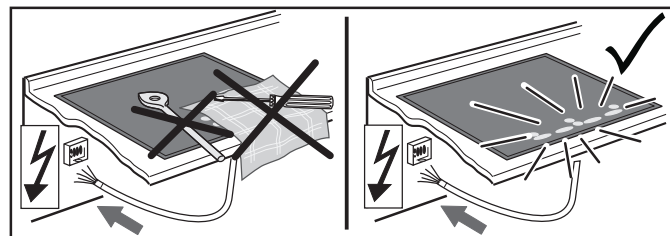
- För anslutning av induktionsdelen finns ingen standardkabel.
- För att kunna ansluta hällen måste locket till kopplingsdosan på hällens undersida lossas för att kopplingsplinten ska bli åtkomlig. Efter anslutningen måste locket sättas tillbaka och nätslutningskabeln säkras med dragavlastningsklämman.
- Anslutningskabeln måste motsvara minst typ H05 RR-F.



## 7.8 Igångsättning

När hällen är inbyggd och försörjningsspänningen har kopplats till (anslutning till elnätet) kör styrningen först en självtest och serviceinformation för kundtjänst visas.

Viktigt: När hällen ansluts till elnätet får det inte finnas några föremål på slider-touchkontrollerna!



## 8 Tekniska data

<b>Dimensioner häll</b>	
höjd/bredd/djup..... mm	150 x 870 x 522
<b>Värmezoner</b>	
alla ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Häll ..... kW	7,4
Fläkt .....kW	0,168

\* Effekt vid påslaget power-effektläge

## 9 Datablad energieffektivitetsmätning

Förordning (EU) 66/2014		
Märke		ATAG
Modell / Typ		HIDD8471LV HIDD8472LV
Hälltyp		Inbyggadshäll
Antal värmezoner och/eller -ytor		4
Värmeteknik		Induktionsvärmezoner
Icke-cirkelformad värmезон I (LxB)	cm	19x22
Icke-cirkelformad värmезон II (LxB)	cm	19x22
Icke-cirkelformad värmезон III (LxB)	cm	19x22
Icke-cirkelformad värmезон IV (LxB)	cm	19x22
Energiförbrukning värmезон I per kg	Wh/kg	190,4
Energiförbrukning värmезон II per kg	Wh/kg	166,2
Energiförbrukning värmезон III per kg	Wh/kg	190,4
Energiförbrukning värmезон IV per kg	Wh/kg	166,2
Energiförbrukning häll per kg	Wh/kg	178,3

## 10 ECO-information

Modell	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Typ	Induktionshäll med inbyggd utsugning					
Manövrering	Touchkontroll					
	<b>Luftkanal</b>			<b>Cirkulationsluft</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Nivå 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Nivå 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Nivå 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Nivå 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Läge P	541,8	72	37	397,2	71	0

## 11 Urdrifftagning, avfallshantering

### 11.1 Urdrifftagning

När produkten en gång är uttjänt ska den tas ur drift.

- Slå av säkringen i husinstallationen för att undvika risken för elektriska stötar.
- Avfallshandera hällen på ett miljörätt sätt när den har tagits ur bruk.

### 11.2 Avfallshantering av förpackningen

Lämna transportförpackningen till föreskriven avfallshantering. Genom att förpackningsmaterialet tillförs kretsloppet spar man råvaror och minskar uppkomsten av sopor.

### 11.3 Avfallshantering av kasserad produkt



Symbolen på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den ska i stället lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.

Genom att säkerställa att produkten omhändertas på rätt sätt skyddar du miljön och dina medmänniskors hälsa. Miljö och hälsa hotas genom felaktig avfallshantering. För ytterligare upplysningar om återvinning av denna produkt bör du kontakta lokala myndigheter, sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

## Sisältö

<b>1 Yleistä</b> .....	<b>30</b>	<b>7 Asennusohje</b> .....	<b>49</b>
1.1 Täältä löydät.....	30	7.1 Turvallisuusohjeita keittiökalusteiden asetajalle .....	49
1.2 Määräysten mukainen käyttö .....	30	7.2 Ilmanvaihto .....	49
<b>2 Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b> .....	<b>31</b>	7.3 Uputus .....	49
2.1 Liitää ja toimintaa koskevia ohjeita.....	31	7.4 Asennusvaihtoehto: pinta-asennus .....	50
2.2 Keittotasoa koskevia yleisiä ohjeita.....	31	7.5 Ulkomitat .....	50
2.3 Henkilöitä koskevia ohjeita .....	32	7.6 Höyrynpistojärjestelmän asennus .....	54
2.4 Symbolien ja huomiosanojen selitys .....	33	7.7 Sähköliitäntä.....	55
<b>3 Laitteen kuvaus</b> .....	<b>34</b>	7.8 Käyttöönotto .....	55
3.1 Kosketusnäppäinten käyttö .....	35	<b>8 Tekniset tiedot</b> .....	<b>55</b>
3.2 Slider-kytkintä (kosketuskenttää) koskevia tietoja.....	35	<b>9 Tehomittaukset</b> .....	<b>56</b>
<b>4 Käyttö</b> .....	<b>36</b>	<b>10 ECO-tietoja</b> .....	<b>56</b>
4.1 Induktiokaittasotaso .....	36	<b>11 Käytöstä poistaminen ja hävittäminen</b> .....	<b>57</b>
4.2 Keittoastian tunnistus .....	36	11.1 Käytöstä poistaminen .....	57
4.3 Käyttöajan rajoitus.....	36	11.2 Pakkauksen hävittäminen.....	57
4.4 Muut toiminnot.....	36	11.3 Vanhan laitteen hävittäminen.....	57
4.5 Ylikuumenemissuoja (induktio).....	36		
4.6 Induktiokaittasotalla käytettävät astiat.....	37		
4.7 Energiansäästöön liittyviä vinkkejä.....	37		
4.8 Tehoalueet.....	37		
4.9 Jälkilämmön merkkivalo .....	37		
4.10 Näppäinten painallus.....	38		
4.11 Induktiokaittasotason ja keittoalueen päälle kytkeminen.....	38		
4.12 Keittoalueen kytkeminen pois päältä.....	38		
4.13 Keittotasotson kytkeminen pois päältä.....	38		
4.14 PAUSE-toiminto .....	39		
4.15 Recall-toiminto .....	39		
4.16 Lapsilukko .....	40		
4.17 Silloitustoiminto .....	40		
4.18 Automaattinen virrankatkaisu (ajastin) .....	41		
4.19 Kellokytkin (munakello) .....	41		
4.20 Automaattinen keittotoiminto .....	42		
4.21 Lämpimänäpitoiminto .....	42		
4.22 Lukitus .....	43		
4.23 Pikakuumennustoiminto .....	43		
4.24 Tehon hallinta .....	43		
4.25 Höyrynpistotson käyttö.....	44		
4.25.1 Tuulettimen kytkeminen päälle ja pois päältä	44		
4.25.2 Höyrynpistotson säädettävä jälkikäyttö .....	44		
4.25.3 Jälkikäyttöaikaa koskevia huomioita .....	45		
4.25.4 Rasvasuodattimen puhdistuksen merkkivalo	45		
4.25.5 Hiilisuodattimen vaihtamisen merkkivalo .....	45		
4.25.6 Hiilisuodattimen käyttötilalaskurin kytkeminen pois päältä höyrynpistotson toiminnon aikana.....	45		
<b>5 Puhdistus ja hoito</b> .....	<b>46</b>		
5.1 Lasikeraaminen keittotasotaso.....	46		
5.2 Höyrynpisto .....	47		
<b>6 Mitä tehdä häiriön ilmetessä?</b> .....	<b>48</b>		
		<b>1 Yleistä</b>	
		<b>1.1 Täältä löydät...</b>	
		Lue tässä ohjekirjassa annetut ohjeet huolellisesti läpi ennen keittotasotson käyttöönottoa. Jotta saisit keittotasotsonsi pitkään iloa, noudata tässä ohjekirjassa annettuja omaa turvallisuuttasi sekä laitteen käyttöä, puhdistusta ja hoitoa koskevia tärkeitä ohjeita. Jos havaitset laitteessa häiriön, katso ensin neuvoja luvusta "Mitä tehdä häiriön ilmetessä"? Pienemmät häiriöt voit poistaa usein itse ja säästää tällä tavoin huoltokustannuksissa. Säilytä käyttö- ja huolto-ohje huolellisesti. Luovuta se tuotteen mahdolliselle uudelle omistajalle, jotta hän voi perehtyä sitä koskeviin tietoihin ja turvallisuusohjeisiin.	
		<b>1.2 Määräysten mukainen käyttö</b>	
		Keittotasotaso on tarkoitettu ruoanvalmistukseen kotitaloudessa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:	
		• myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä	
		• maataloilla	
		• hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä	
		• aamiaismajoituspaikkatyypisissä ympäristöissä	
		• Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen. Laitetta tulee käyttää aina valvonnan alaisena.	

## 2 Turvallisuusohjeet ja varoitukset

### 2.1 Liitää ja toimintaa koskevia ohjeita

- Laite on valmistettu hyväksytyjen turvallisuusmääräyksien mukaisesti.
- Laitteen sähköliitännän, huollon ja korjauksen saa suorittaa vain valtuutettu alan ammattilainen voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Epäasianmukaisesti suoritettavat työt voivat vaarantaa turvallisuutesi.
- Jos laitteen liitäntäkaapeli on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vaaratilanteiden välttämiseksi vain valmistaja, valmistajan valtuuttama huoltopiste tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai minkään erillisen kaukosäätimen avulla.

### 2.2 Keittotasoa koskevia yleisiä ohjeita

- Koska induktiokeittotaso kuumenee erittäin nopeasti korkeimmalla teholla, älä jätä sitä ilman valvontaa!
- Huomaa ruokaa valmistaessasi, että keittoalueet kuumenevat erittäin nopeasti. Älä päästä kattilaa kiehumään tyhjiin, jolloin se voi ylikuumentua!
- Älä pidä tyhjiä kattiloita tai pannuja päälle kytketyillä keittoalueilla.
- Noudata varovaisuutta käyttäessäsi kiehausastioita. Kiehausastia voi kiehua huomaamatta tyhjäksi! Tästä voi olla seurauksena astian tai keittotason vaurioituminen. Emme vastaa tästä syystä aiheutuneista vaurioista!
- Kytke keittoalue pois päältä heti käytön jälkeen päälle/pois-näppäimellä tai miinusnäppäimellä. Älä käytä virrankatkaisuun pelkästään keittoastian tunnistustoimintoa.
- Liikaksi kuumentunut rasva tai öljy voi syttyä helposti palamaan. Älä poistu keittiöstä, kun valmistat ruokaa rasvassa tai öljyssä. Älä sammuta palamaan syttyynyttä rasvaa tai öljyä vedellä! Kytke laite pois päältä ja tukahduta palo esimerkiksi kattilan kannella tai sammutuspeitteellä.
- Lasikeraaminen levy on erittäin kestävä. Varo kuitenkin pudottamasta kovia esineitä sen päälle. Pistemäinen iskurasitus voi aiheuttaa lasikeraamisen levyn särkyvän.

- Lasikeraamisen levyn murtumat, halkeamat, säröt tai muut vauriot aiheuttavat sähköiskuvaaran. Lopeta laitteen käyttö välittömästi. Irrota keittiön sulake ja soita asiakaspalveluun.
- Jos keittotason virtaa ei pystytä enää katkaisemaan kosketusnäppäimistön ohjauksessa esiintyvän vian vuoksi, irrota keittiön sulake välittömästi ja soita asiakaspalveluun.
- Noudata varovaisuutta käyttäessäsi muita kotitalouslaitteita! Niiden virtajohdot eivät saa päästä kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.
- Tulipalovaara! Älä säilytä mitään tavaroita induktiokeittotason päällä.
- Älä säilytä tavaroita lasikeraamisen levyn päällä.
- Älä laita alumiinifoliota tai muovia keittoalueille. Pidä kaikki sulavat materiaalit ja aineet, kuten muovi, folio sekä erityisesti sokeri ja sokeripitoiset ruoat, etäällä kuumasta keittoalueesta. Poista lasikeraamiselle levyille sulanut sokeri välittömästi lasikaapimella keittoalueen ollessa vielä kuuma. Näin vältetään levyn pinnan vaurioitumiselta.
- Älä jätä metallisia välineitä (keittoastioita, aterimia jne.) induktiokeittotason päälle, koska ne voivat kuumentua. Tällöin on vaarana saada palovammoja!
- Älä aseta tulenarkoja, helposti syttyviä tai sulavia esineitä suoraan keittotason alapuolelle.
- Korut ja muut asusteissa olevat metalliesineet voivat kuumentua induktiokeittotason välittömässä läheisyydessä. Noudata varovaisuutta, palovammavaara! Tämä ei koske magnetisoituvia esineitä (esim. kulta- ja hopeasormukset).
- Älä kuumenna avaamatonta säilykepurkkia tai monikerrospakkausta keittoalueiden päällä. Se voi räjähtää!
- Pidä kosketusnäppäimet aina puhtaina, koska muuten laite voi tulkita likatahrat sormen painalluksiksi. Älä aseta mitään esineitä (kattiloita, astiapyyhkeitä, jne.) kosketusnäppäinten päälle!

- Jos kattila kiehuu yli ja kosketusnäppäimille pääsee ruokajäännöksiä, paina tällöin keittotason sammutusnäppäintä.
  - Älä aseta kuumia kattiloita tai pannuja kosketusnäppäinten lähelle tai päälle. Tällöin laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
  - Aseta kattila aina keittoalueen keskelle.
  - Jos mahdollista, käytä suuria kattiloita takana olevilla keittoalueilla, jotta kosketusnäppäimet eivät kuumene liikaa (Touch Control -kosketusnäppäinten ylikuumetessa annetaan virheilmoitus E2 ja Touch Control kytkeytyy pois päältä).
  - Lapsilukko on kytkettävä päälle, jos asunnossa on eläimiä, jotka voivat päästä keittotason läheisyyteen.
  - Induktiokeittotasoa ei saa käyttää kalusteisiin upotettujen liesien itsepuhdistustoiminnon aikana.
  - Lasikeraamista levyä ei saa missään tapauksessa puhdistaa höyrypesurilla tai vastaavalla laitteella!
  - Varmista, ettei keittotason höyrynpöistön välittömässä läheisyydessä ole mitään esineitä (kuten puhdistusliinaa). Ne saattavat muutoin imeytyä höyrynpöistoon. Pidä nesteet ja pienet esineet etäällä laitteesta.
  - Älä käytä laitetta ilman rasvasuodatinta.
  - Suodattimen rasvakerääntymät voivat aiheuttaa tulipalovaaran.
  - Friteeraaminen on sallittua vain jatkuvan valvonnan alaisena. Liekittäminen on kielletty!
  - Käytettäessä höyrynpöistoa hormillisten puu-, hiili-, kaasu- tai öljykäyttöisten tulisijojen yhteydessä on huolehdittava riittävästä tuloilmasta. Suurin sallittu alipaine käytettäessä höyrynpöistoa samanaikaisesti hormillisen tulisijan kanssa saa olla korkeintaan 4 Pa (0,04 mbar). Muussa tapauksessa on olemassa myrkytysvaara.
  - Ruoanvalmistuksessa syntyvät höyryt luovuttavat lisää kosteutta huoneilmaan.
  - Kiertoilmakäytössä ruoanvalmistuksen höyryistä poistetaan vain vähäinen määrä kosteutta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta esimerkiksi avaamalla ikkuna tai käyttämällä ilmastointia.
  - Varmista aina normaali ja miellyttävä huoneilma (ilmankosteus 45–60 %).
  - Kytke aina kiertoilmakäytön jälkeen keittotason höyrynpöisto päälle n. 20 minuutin ajaksi alhaiselle teholle tai ota käyttöön automaattinen jälkikäyttö. Tämä on induktiokeittotason vakio toiminto. Katso kohta ”Jälkikäyttö”.
- ### 2.3 Henkilöitä koskevia ohjeita
- Laitetta saavat käyttää valvonnan alaisena yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, motoriset ja henkiset kyvyt tai kokemukset ja tiedot ovat puutteelliset, mikäli he ovat saaneet opastusta laitteen turvalliseen käyttöön ja ymmärtäneet käytöstä aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
  - Käytön aikana kuumennus- ja keittoalueiden pinnat kuumenevat. Pidä tämän vuoksi pikkulapset aina loitolla keittotasosta.
  - Laitteessa saa käyttää vain integroitavien liesien valmistajien tähän tarkoitukseen soveltuvia suojaritiloita tai suojuksia tai tämän laitteen käyttöohjekirjassa mainittuja valmistajan hyväksymiä integroitavien liesien suojaritiloita tai suojuksia. Epäasianmukaisten suojaritilöiden tai suojuksien käyttö voi aiheuttaa tapaturmia.
  - Sydämentahdistimia tai ihon alle asetettuja insuliinipumppuja käyttävien henkilöiden tulee varmistautua siitä, ettei induktiotaso aiheuta häiriöitä kyseisten laitteiden toiminnassa (induktio-tason taajuusalue on 20 - 50 kHz). Käänny tässä tapauksessa aina lääkärisi/kardiologisi puoleen. Hän kertoo sinulle, voitko käyttää induktiokeittotasoa!



## 2.4 Symbolien ja huomiosanojen selitys

Laitte on valmistettu uusimman tekniikan mukaisesti. Tästä huolimatta sen käyttöön liittyy jäännösriskejä, joita ei voi välttää rakenteellisin keinoin.

Käyttäjän riittävän turvallisuuden takaamiseksi tässä ohjekirjassa annetaan turvallisuusohjeita, joita on korostettu symboleilla ja huomiosanoilla.

Riittävä käyttöturvallisuus on taattu vain silloin, kun näitä turvallisuusohjeita noudatetaan.

Symbolit ja huomiosanat merkitsevät seuraavaa:



### VAARA

Viittaa välittömään vaaratilanteeseen, josta on seurauksena kuolema tai vakavia vammoja.



### VAROITUS

Viittaa mahdolliseen vaaratilanteeseen, josta voi olla seurauksena kuolema tai vakavia vammoja.



### HUOMIO

Viittaa mahdolliseen vaaratilanteeseen, josta voi olla seurauksena lieviä vammoja tai esinevahinkoja.



### HUOMAA

Huomautus, jonka noudattaminen helpottaa laitteen käsittelyä.

Laitteen joihinkin kohtiin on kiinnitetty lisäksi seuraavia varoitusmerkkejä:



### VAARALLINEN SÄHKÖJÄNNITE! HENGENVAARA!

Tämän varoitusmerkin läheisyydessä kulkee jännitettä johtavia osia. Vain valtuutettu sähköasentaja saa irrottaa tällä varoitusmerkillä merkittyjä suojuksia.



### VARO! KUUMIA PINTOJA!

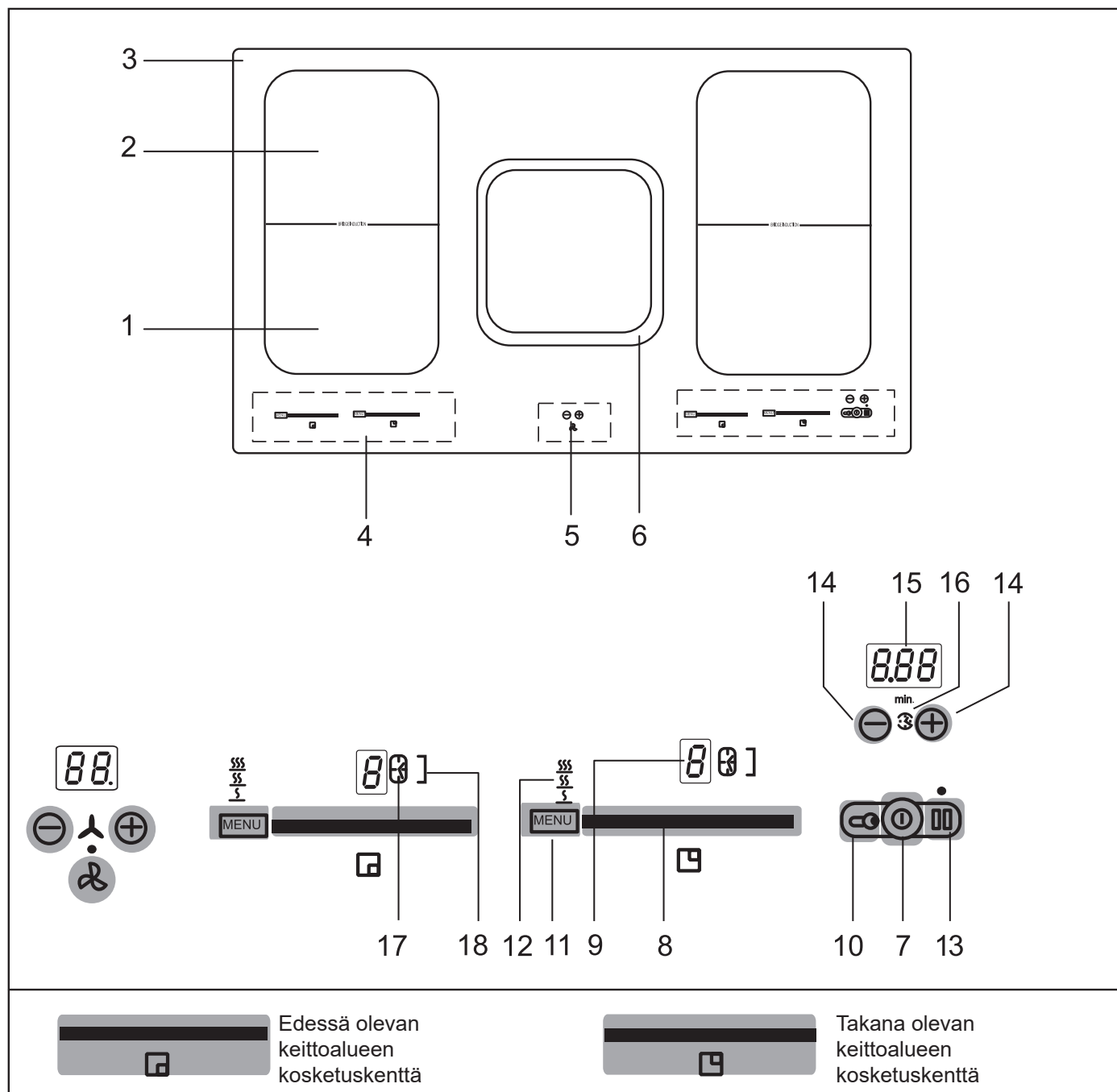
Tämä varoitusmerkki on kiinnitetty pinnoille, jotka kuumenevat. Vaarana on saada vakavia palovammoja. Pinnat voivat olla kuumia vielä laitteen sammuttamisen jälkeen.



### HUOMIOI SÄHKÖSTAATTISILLE PURKAUKSILLE HERKKIEN KOMPONENTTIEN (ESD) KÄSITTELYÄ KOSKEVAT MÄÄRÄYKSET

Tällä varoitusmerkillä merkittyjen suojusten takana on sähköstaattisille purkauksille herkkiä komponentteja. Älä koske pistoliittimiin, johdinratoihin tai komponenttien nastoihin. Toimenpiteitä saavat suorittaa vain ESD-suojausvaatimukset tuntevat alan ammattilaiset!

## 3 Laitteen kuvaus



Keittotason muotoilu saattaa poiketa kuvassa esitetystä.

1. Edessä oleva induktiokeittoalue
2. Takana oleva induktiokeittoalue
3. Lasikeraaminen levy
4. Touch Control -ohjaustaulu
5. Höyrynpoiston ohjaus
6. Höyrynpoistoalue
7. Pälle/pois-näppäin (keittotaso)
8. Kosketuskenttä (Slider)
9. Tehoalueen näyttö

10. Lukitusnäppäin
11. Auto-ohjelmien näppäin
12. Auto-ohjelmien merkkivalo (3 tehoaluetta)
13. PAUSE-näppäin (tauon merkkivalo)
14. Ajastimen miinus-/plusnäppäin
15. Ajastinnäyttö
16. Munakellon merkkivalo
17. Keittoalueen ajastimen merkkivalo
18. Silloitustoiminnon merkkivalo

### 3.1 Kosketusnäppäinten käyttö

Induktiokierrätason toimintaa ohjataan Slider Touch Control -kosketusnäppäimillä. Kosketusnäppäimet toimivat seuraavasti: Paina sormenpäällä lyhyen aikaa lasikeraamisen kansilevyn pinnalla olevaa symbolia. Vahvistuksena jokaisesta oikein suoritetusta painalluksesta kuulet merkkiään.

Jäljempänä Slider Touch Control -kosketusnäppäintä kutsutaan yksinkertaisesti "näppäimeksi".

#### Päälle/pois-näppäin (7)

Tällä näppäimellä laite kytketään käyttövalmiiksi. Tämä näppäin on niin sanotusti pääkytkin.

#### Tehoalueen näyttö (9)

Tehoalueen näytöllä esitetään valittu tehoalue tai:

- H** ..... Jälkilämpö
- P** ..... Pikakuumennus
- U** ..... Keittoastian tunnistus
- A** ..... Automaattinen keittotoiminto
- ||** ..... PAUSE-toiminto
- U** ..... Lämpimänäpito toiminto
- L** ..... Lapsilukko

#### Symbolit

- .. Lämpimänäpidon tehoalueet 42°C/ 70°C/ 94°C
- ..... Ajastintoiminto, automaattinen virrankatkaisu
- ..... Kellokytkin
- ..... Silloitustoiminto

#### Lukitusnäppäin (10)

Lukitusnäppäimellä voidaan lukita näppäimet.

#### Auto-ohjelmien näppäin (11)

Sulattamiseen, lämpimänäpitoon ja kiehattamiseen

#### Kosketuskentän pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto antaa induktiokeittoalueisiin lisätehoa.

#### PAUSE-näppäin (13)

Ruoanlaitto voidaan keskeyttää lyhyeksi aikaa PAUSE-toiminnon avulla.

#### Recall-toiminto (13) (palautustoiminto)

Mikäli keittotaso on vahingossa kytketty pois päältä, voidaan viimeisin asetus palauttaa.

#### Tuulettimen näyttö

- FC** .....Puhdista rasvasuodatin
- CC** .....Vaihda/regeneroi hiilisuodatin
- OF** .....Automaattinen jälkikäyttö pois päältä
- On** .....Automaattinen jälkikäyttö päällä

#### Tuuletinsymbolit

- .....Höyrynpisto kytketty päälle
- .....Höyrynpisto jälkikäyttötilassa

### 3.2 Slider-kytkintä (kosketuskenttää) koskevia tietoja

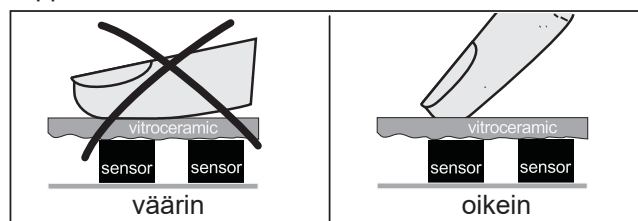
Slider-kytkin toimii periaatteessa samalla tavalla kuin kosketusnäppäimet. Erona on se, että sormi asetetaan lasikeraamisen tason pinnan päälle ja sitä liu'utetaan pintaa pitkin. Kosketuskenttää tunnistaa tämän liikkeen ja suurentaa tai pienentää näytön arvoa (tehoaluetta) liikkeen mukaisesti.

"Slider" [engl. "slide": työntää, liu'uttaa] tarkoittaa jäljempänä samaa kuin kosketuskenttää.



#### Huomionarvoista kosketuskenttää käytettäessä

Sormeasi ei pidä asettaa liian loivasti lasikeraamisen levyn pinnan päälle, niin että se koskettaa vahingossa viereisiä näppäimiä/kosketuskenttiä.

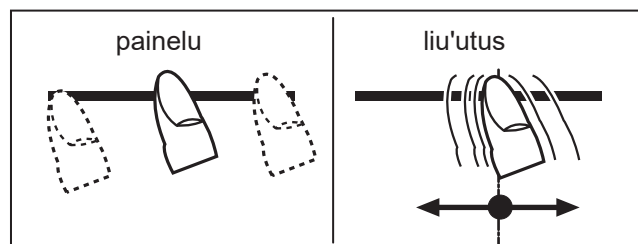


#### Kosketuskentän painelu tai liu'utus sormella

Kosketuskenttää voidaan painella sormella, jolloin näytön arvo (tehoalue) muuttuu vähitellen.

Kun sormi asetetaan kosketuskentän päälle ja sitä liu'utetaan sen jälkeen vasemmalle tai oikealle, niin näytön arvo muuttuu jatkuvasti.

Mitä nopeampi liike, sitä nopeammin näytön arvo muuttuu.



## 4 Käyttö


### 4.1 Induktiokeittotas


Keittotas on varustettu induktiotoiminnolla. Lasikeraamisen levyn alla oleva induktiokäämi muodostaa sähkömagneettisen vaihtokentän, joka läpäisee lasikeraamisen levyn ja indusoi lämpöä muodostavan virran keittoastian pohjaan. Keittotason induktiotoiminnon johdosta lämpö ei siirry enää kuumennuselementistä keittoastian kautta valmistettavaan ruokaan, vaan tarvittava lämpö muodostetaan induktiovirtojen avulla suoraan keittoastian pohjaan.

#### Induktiokeittotason etuja

- Ruoanvalmistus on energiaa säästävää, koska energia siirtyy suoraan keittoastian pohjaan (induktio edellyttää magnetisoituvasta materiaalista valmistettua, sopivan kokoista keittoastiaa),
- turvallisuus lisääntyy, koska energiaa siirtyy vain silloin, kun kattila on keittoalueella,
- induktiokeittoalueen ja kattilan pohjan välinen energiansiirto tarjoaa korkean hyötysuhteen,
- keittoalue kuumenee nopeasti,
- vaara saada palovammoja on vähäinen, koska keittotas lämpenee vain kattilan pohjan johdosta, eikä kattilasta ylivuotanut ruoka pala kiinni keittotason pintaan,
- virransyöttöä säädellään nopeasti ja pieniporaisesti.

### 4.2 Keittoastian tunnistus

Jos päälle kytketyllä keittoalueella ei ole keittoastiaa tai astia on liian pieni, virransyöttöä ei tapahdu. Tehoalueen näytöllä vilkkuva  toimii tämän symbolina.

Jos keittoalueelle asetetaan sopivan kokoinen kattila, asetettu tehoalue kytkeytyy päälle ja se esitetään tehoalueen näytöllä. Virransyöttö katkeaa, kun astia otetaan pois keittoalueelta, ja tehoalueen näytöllä esitetään vilkkuva .

Jos keittoalueelle asetetaan pienempiä kattiloita tai pannuja, joiden kohdalla keittoastian tunnistus aktivoituu vielä juuri ja juuri, energiaa syötetään vain sen verran kuin nämä astiat vaativat.

#### Keittoastian tunnistusrajat

Keittoalueen halkaisija (mm)	Suosittelava keittoastian pohjan vähimmäishalkaisija (mm)
220 x 190	115

Keittoastian pohjalla on oltava määrätty vähimmäishalkaisija, muuten induktio ei kytkeydy päälle. Aseta keittoastia aina keittoalueen keskelle parhaimman hyötysuhteen saavuttamiseksi.



#### HUOMAA

Keittoastian tunnistamiseen vaadittava vähimmäishalkaisija voi vaihdella keittoastian tyyppistä riippuen!

### 4.3 Käyttöajan rajoitus

Induktiokeittotasossa on automaattinen käyttöajan rajoitin.

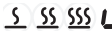
Kunkin keittoalueen jatkuva käyttöaika riippuu valitusta tehoalueesta (ks. taulukko).

Edellytyksenä on, että käyttöajan aikana ei muuteta keittoalueen asetuksia.

Käyttöajan rajoittimen lauetessa keittoalue kytketään pois päältä, laitteesta kuuluu lyhyt merkkiääni ja näytölle ilmestyy kirjain H.


Automaattinen virrankatkaisu on käyttöajan rajoittimeen nähden etuasemassa, ts. keittoalue kytketään pois päältä vasta sen jälkeen, kun automaattiselle virrankatkaisulle ohjelmoitu aika on kulunut loppuun (automaattinen virrankatkaisu on mahdollista esim. silloin, kun ajaksi on asetettu 99 minuuttia ja tehoalueeksi 9).


#### Käyttöajan rajoitus

Asetettu tehoalue	Käyttöajan rajoitus (minuutteina)
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Muut toiminnot

Jos kosketusnäppäintä painetaan liian kauan tai jos useampia kosketusnäppäimiä painetaan samanaikaisesti (kosketusnäppäinten päälle on esim. vahingossa asetettu kattila), keittotason ohjaus ei toimi.

Näytöllä vilkkuu symboli  ja laitteesta kuuluu aikarajoitettu jatkuva merkkiääni. Virrankatkaisu tapahtuu muutaman sekunnin kuluttua. Poista esine kosketusnäppäinten päältä.

Symboli  saadaan poistettua painamalla samaa näppäintä tai kytkemällä keittotas pois päältä ja uudestaan päälle.

### 4.5 Ylikuumenemissuoja (induktio)

Jos keittotasoa käytetään pitkän aikaa täydellä teholla ja huoneen lämpötila kohoaa korkeaksi, elektroniikkaosia ei pystytä enää jäähdyttämään riittävästi.

Keittoalueen tehoa alennetaan tarvittaessa automaattisesti, jotta elektroniikkaosien ylikuumenemista ei pääse tapahtumaan. Jos keittotasoa käytetään normaalisti, normaalissa huoneen lämpötilassa ja tehoalueen näytölle ilmestyy usein virhekoodi E2, ilmanvaihto ei luultavasti ole riittävä.

Kalusteesta puuttuvat jäähdytysaukot saattavat aiheuttaa tämän. Tarkista asennus tarvittaessa (ks. kohta "Ilmanvaihto")

#### 4.6 Induktiokeittotasolla käytettävät astiat

Induktiokeittotasolla käytettävien astioiden tulee olla metallisia ja niillä on oltava magneettisia ominaisuuksia ja riittävä pohjapinta-ala.

Käytä vain keittoastioita, joiden pohja soveltuu induktioon.

Sopivat keittoastiat	Soveltumattomat keittoastiat
Paksupohjaiset, emaloidut teräsastiat	Astiat, jotka ovat kuparia, ruostumatonta terästä, alumiinia, tulenkestävää lasia, puuta, keramiikkaa tai savea
Valurautaiset astiat emaloidulla pohjalla	
Ruostumattomasta monikerrosteräksestä, ruostumattomasta ferriittiteräksestä tai alumiinista valmistetut astiat, joissa on erikoispohja	

#### Astian soveltuvuuden voit todeta seuraavalla tavalla:

Suorita seuraavaksi kuvattu magneettitesti tai tarkista, onko astiaan kiinnitetty merkintä, joka osoittaa astian soveltuvuuden ruoanvalmistukseen induktiovirralla.

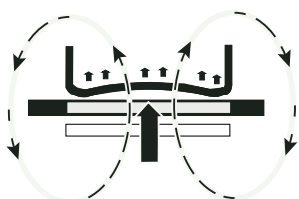
#### Magneettitesti:

Aseta magneetti keittoastian pohjaa vasten. Jos magneetti tarttuu pohjaan kiinni, keittoastiaa voidaan käyttää induktiokeittotasolla.



#### HUOMAA

Joidenkin valmistajien induktioon soveltuvia kattiloita käytettäessä saattaa kuulua ääniä, jotka johtuvat kattilan rakenteesta.



Väärin: keittoastian pohja on kaareva.

Elektroniikkajärjestelmä ei pysty määrittämään lämpötilaa oikein.

#### 4.7 Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

Seuraavaksi annamme muutamia tärkeitä vinkkejä, jotta osaisit käyttää uutta induktiokeittotasoa ja keittoastioitasi energiaa säästävästi ja tehokkaasti.

- Keittoastian pohjan halkaisijan ja keittoalueen halkaisijan tulisi olla samankokoisia.
- Muista kattiloita ostaessasi, että tuotekuvauksessa ilmoitetaan yleensä kattilan yläosan halkaisija. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Painekattilat säästävät suljetun keittotilansa ja ylipaineensa ansiosta paljon aikaa ja energiaa. Myös vitamiinit säilyvät lyhyen keittoajan johdosta.
- Varmista aina, että painekattilassa on riittävä määrä nestettä. Jos kattila pääsee kiehumaan tyhjiin, keittoalue ja kattila saattavat vaurioitua ylikuumenemisen seurauksena.
- Sulje kattila aina sopivan kokoisella kannella, jos mahdollista.
- Käytä aina sopivan kokoista kattilaa ruokamäärästä riippuen. Suuri, mutta vain puolittain täynnä oleva kattila kuluttaa paljon energiaa.

#### 4.8 Tehoalueet

Keittoalueiden kuumennustehoa voidaan säätää useammilla tehoalueilla. Taulukossa on esitetty sovellusesimerkkejä yksittäisistä tehoalueista.

Tehoalue	Soveltuvuus
0	Nolla-asento, jälkilämmön hyödyntäminen
U	Sulatus $\underline{\underline{42}}$ °C
U	Lämpimänäpito $\underline{\underline{70}}$ °C
U	Kiehauttaminen $\underline{\underline{94}}$ °C
1-2	Pienten ruokamäärien haudutus
3	Haudutus
4-5	Suurten ruokamäärien haudutus, suurempien palojen paistaminen kypsäksi
6	Paistaminen, suurustaminen
7-8	Paistaminen
9	Kiehaus, ruskistus, paistaminen
P	Pikakuumennus (suurin teho)

Kannettomille keittoastioille on tarvittaessa valittava suurempi tehoalue.

#### 4.9 Jälkilämmön merkkivalo H

Keraaminen keittotasoa on varustettu jälkilämmön merkkivalolla H. Laitteen ollessa pois päältä kytkettynä ja H -kirjaimen palaessa jälkilämpöä voidaan hyödyntää ruokien sulattamiseen tai lämpimänä pitoon.



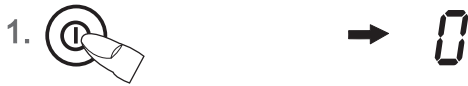
#### VAROITUS


Keittoalue voi olla vielä kuuma H -kirjaimen sammumisen jälkeen. Vaarana on saada palovammoja! Induktiokeittotasoa lasikeraaminen kansilevy ei kuumene suoraan, vaan ainoastaan astian jälkilämmön johdosta.


#### 4.10 Näppäinten painallus

Seuraavaksi kuvatus prosessin yhteydessä seuraavaa näppäintä on painettava 10 sekunnin kuluessa. Ellei näin tehdä, valinta ei ole enää mahdollista.


#### 4.11 Induktiokeittotason ja keittoalueen päälle kytkeminen




1. Paina päälle/pois-näppäintä  (n. 1 s), kunnes tehoalueen näytöllä esitetään 0 ja kuuluu lyhyt merkkiääni. Ohjaus on nyt käyttövalmiina.


2. Paina heti sen jälkeen jonkin keittoalueen kosketuskenttää . Tehoalue kytkeytyy nyt päälle.

 .....vasemmalla..... tehoalue 0


 .....keskellä..... tehoalue 6

 .....oikealla..... tehoalue P\*

Katso kohta "Slider-kytkintä (kosketuskenttää) koskevia tietoja"




Voit muuttaa tehoaluetta tai kytkeä jonkin toisen keittoalueen päälle vastaavaa kosketuskenttää  painamalla.

3. Aseta induktioon soveltuva, sopivan kokoinen keittoastia keittoalueelle. Keittoastian tunnistus kytkee induktiokäämin päälle. Keittotaso alkaa kuumentaa astiaa.

Laitteen odottaessa keittoastiaa keittoalueelle näytöllä esitetään vuorotellen asetettu tehoalue ja symboli  "Keittoastiaa ei tunnistettu". Ellei keittoastiaa aseteta, tehoalue kytkeytyy turvallisuussyistä pois päältä 10 minuutin kuluttua. Katso kohta "Keittoastian tunnistus".



#### 4.12 Keittoalueen kytkeminen pois päältä

4. a) Paina kosketuskenttää  aivan vasemmalta tai  
b) liu'uta kosketuskentän  päälle asetettua sormeä vasemmalle tehoalueen pienentämiseksi nollaan  
c) paina päälle/pois-näppäintä . Kyseiset keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.

#### 4.13 Keittotason kytkeminen pois päältä

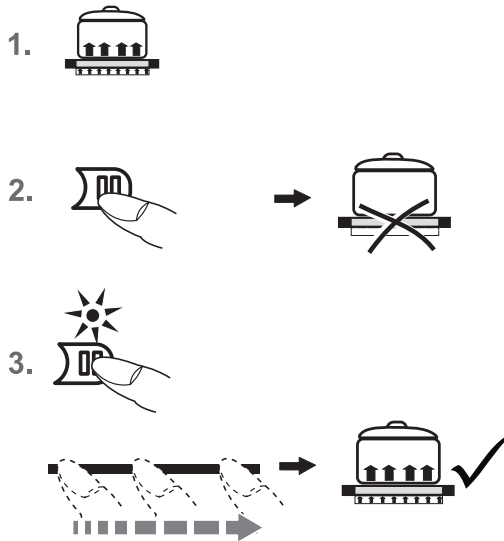
5. Paina päälle/pois-näppäintä . Keittotaso kytetään pois päältä asetuksesta riippumatta.



#### HUOMAA

Kun kaikki keittoalueet kytetään käsin pois päältä (tehoalue 0) eikä sen jälkeen paineta mitään näppäimiä/ kosketuskenttää, keittotaso kytkeytyy 10 sekunnin kuluttua automaattisesti pois päältä.

\*Pikakuumennus kytkeytyy päälle välittömästi. Katso kohta "Pikakuumennus".

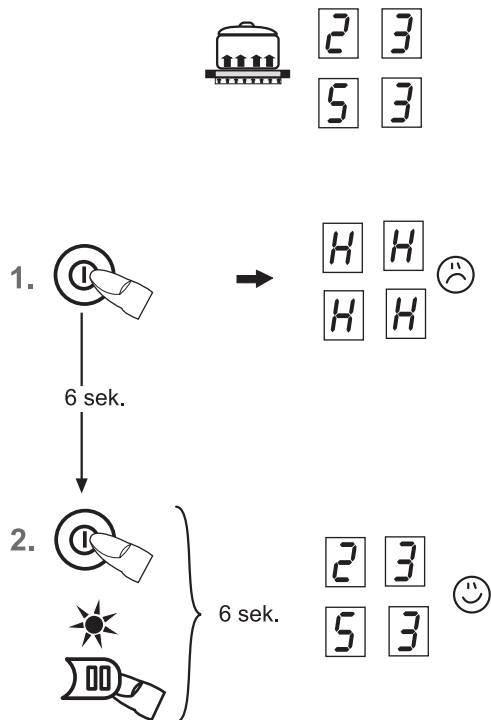


#### 4.14 PAUSE-toiminto

Ruoanlaitto voidaan keskeyttää lyhyeksi aikaa PAUSE-toiminnon avulla, esim. kun ovikello soi. Jos ruoanlaittoa halutaan jatkaa samoilla tehoalueilla, on PAUSE-toiminto peruutettava. Mahdollisesti toimintaan asetettu ajastin pysähtyy STOP-toiminnon ajaksi ja jatkaa sen jälkeen taas eteenpäin.

Turvallisuussyistä tämä toiminto on käytettävissä vain 10 minuutin ajan. Tämän jälkeen keittotaso kytkeytyy pois päältä.

1. Keittoalueiden päällä on astioita ja halutut tehoalueet on asetettu toimintaan.
2. Paina PAUSE-näppäintä . Tauon merkkivalo syttyy palamaan valittujen tehoalueiden asemesta.
3. Tauko voidaan keskeyttää painamalla ensin PAUSE-näppäintä ja sen jälkeen vilkkuvaa kosketuskenttää vasemmalta PAUSE-näppäimen vierestä. Kosketuskenttää painettaessa on liu'utettava sormea koko kentän yli. Toista näppäintä on painettava 10 sekunnin sisällä, muutoin PAUSE-toiminto pysyy päällä.



#### 4.15 Recall-toiminto (palautustoiminto)

Mikäli keittotaso on vahingossa kytketty pois päältä, voidaan viimeisin asetus palauttaa.

Recall-toiminto toimii vain silloin, kun vähintään yksi keittoalue on päälle kytkettynä.

1. Keittotaso on vahingossa kytketty pois päältä päälle/pois-näppäimellä .
2. Paina päälle/pois-näppäintä uudelleen 6 sekunnin kuluessa pois päältä kytkemisestä. PAUSE-näppäimen merkkivalo vilkkuu. Paina heti sen jälkeen PAUSE-näppäintä . Alkuperäiset tehoalueet palautetaan. Ruoanlaitto jatkuu.

#### Asetukset, jotka palautetaan:

- Kaikkien keittoalueiden tehoalueet
- Keittoaluekohtaisten ohjelmoitujen ajastimien minuutit ja sekunnit
- Automaattinen keittotoiminto
- Pikakuumennus

#### Asetukset, joita ei palauteta:

- Käyttöajan rajoituksen laskuri (laskenta alkaa jälleen nolasta)



#### 4.16 Lapsilukko L

Lapsilukon tarkoituksena on estää lapsia kytkemästä induktiokeittotasoa vahingossa tai tahallaan päälle. Tämän toiminnon avulla estetään keittotason käyttö.

##### Lapsilukon kytkeminen päälle

1. Kytke koko keittotaso päälle päälle/pois-näppäintä (n. 1 s) painamalla.
2. Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti lukitusnäppäintä ja PAUSE-näppäintä .
3. Ota sitten lapsilukko käyttöön lukitusnäppäintä painamalla. Keittoalueiden näytöillä esitetään lapsilukkoa merkitsevä L; keittotason käyttö on estetty ja se kytkeytyy pois päältä.

##### Lapsilukon kytkeminen pois päältä

4. Paina päälle/pois-näppäintä .
5. Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti lukitusnäppäintä ja PAUSE-näppäintä .
6. Kytke sitten lapsilukko pois päältä PAUSE-näppäintä painamalla. L sammuu.

##### Lapsilukon deaktivointi ruoanlaiton ajaksi

Edellytys: Lapsilukko on kytketty päälle kohtien 1 - 3 mukaisesti.

- Paina päälle/pois-näppäintä .
- Paina heti sen jälkeen samanaikaisesti lukitusnäppäintä ja PAUSE-näppäintä . Käyttäjä voi nyt kytkeä keittoalueen päälle. Lapsilukko aktivoituu (kytkeytyy päälle) jälleen, kun keittotaso kytketään pois päältä.

##### Ohjeita

- Sähkökatkoksen sattuessa päälle kytketty lapsilukko kytkeytyy pois päältä eli se deaktivoidaan.

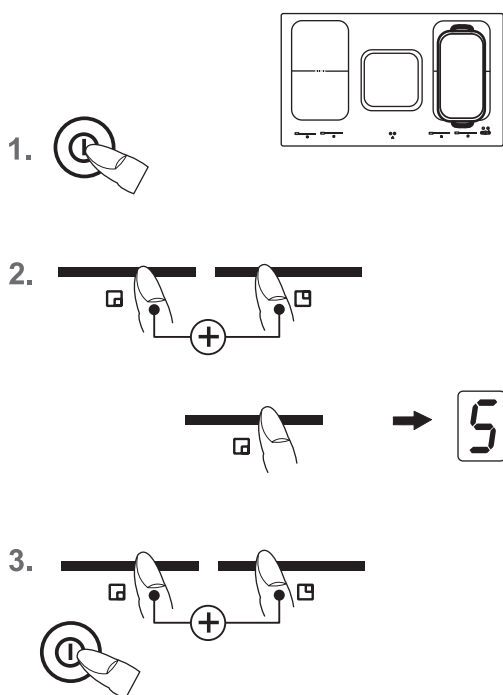
#### 4.17 Silloitustoiminto ]

Edessä ja takana oleva keittoalue voidaan kytkeä päälle yhtä aikaa ruoanlaittoa varten (silloitustoiminto). Näin voidaan käyttää suurta keittoastiaa.

1. Kytke induktiokeittotaso päälle.
2. Kytke silloitustoiminto päälle koskettamalla samanaikaisesti edessä ja takana olevan keittoalueen kosketuskenttää . Silloitustoiminto on päällä, kun näytöllä esitetään symboli . Käyttö tapahtuu edessä olevan keittoalueen kosketuskentästä .
3. Molemmat kosketuskentät voidaan kytkeä pois päältä painamalla niitä uudelleen samanaikaisesti tai kytkemällä induktiokeittotaso pois päältä.

##### HUOMAA

Jotta keittoastian tunnistustoiminto tunnistaa paistinpannun tai kattilan, on sen peitettävä vähintään puolet käytettävistä keittoalueista!





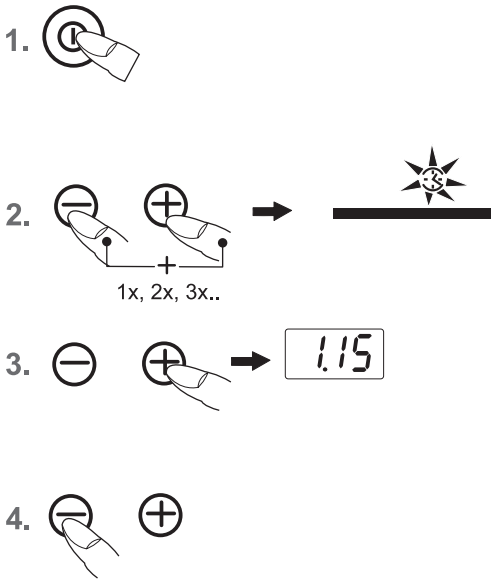
#### 4.18 Automaattinen virrankatkaisu (ajastin)

Jokainen päälle kytketty keittoalue voidaan kytkeä automaattisen virrankatkaisutoiminnon avulla automaattisesti pois päältä määrätyn ajan kuluttua. Ruoanlaittoajaksi voidaan asettaa vähintään 10 s (0.10) ja enintään 1 h 59 min (1.59).

1. Kytke induktiokeittotasoa päälle. Kytke päälle yksi tai useampi keittoalue ja valitse niille halutut tehoalueet.
2. Paina samanaikaisesti plus- ⊕ ja miinusnäppäintä ⊖, kunnes haluamasi keittoalueen symboli syttyy palamaan.
3. Aseta aika plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla. Asetus hyväksytään muutamien sekuntien kuluttua, ja aika alkaa kulua. Desimaalipiste vilkkuu.
4. Keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun asetettu aika on kulunut loppuun. Laitteesta kuuluu tietyn aikaa merkkiääni, joka voidaan kytkeä pois päältä plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla.

Ohjeita

- Jos haluat ohjelmoida automaattisen virrankatkaisutoiminnon jollekin muulle keittoalueelle, toista vaiheet 2 - 3.
- Voit tarkistaa kuluneen ajan (automaattinen virrankatkaisu) painamalla plus- ⊕ ja miinusnäppäintä ⊖ samanaikaisesti niin monta kertaa, kunnes haluamasi keittoalueen vastaava symboli ☼ syttyy palamaan. Arvo voidaan lukea näytöltä ja sitä voidaan muuttaa.
- Jos haluat kytkeä virrankatkaisutoiminnon ennenaikaisesti pois päältä: Valitse kyseinen keittoalue painamalla samanaikaisesti plus- ja miinusnäppäintä ⊖ ja poista aika ("0") miinusnäppäintä ⊖ painamalla.
- Jos automaattinen katkaisutoiminto on ohjelmoitu useammille keittoalueille, ajastimen näytöllä esitetään aina lyhimmän ajan käsittävä keittoalue.



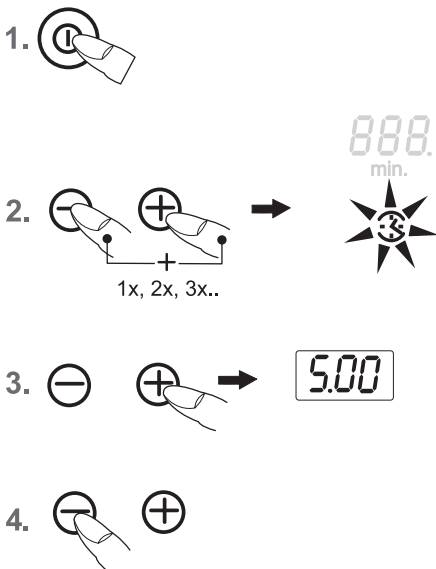
#### 4.19 Kellokytkin (munakello)

Keittoalueet ovat kytkettyinä pois päältä.

1. Kytke induktiokeittotasoa päälle.
2. Paina samanaikaisesti plus- ⊕ ja miinusnäppäintä ⊖, kunnes ajastinnäytön alapuolella oleva symboli ☼ syttyy palamaan.
3. Aseta aika plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla. Asetus hyväksytään muutamien sekuntien kuluttua, ja aika alkaa kulua. Desimaalipiste vilkkuu.
4. Asetetun ajan kuluttua loppuun kuuluu tietyn aikaa merkkiääni, joka voidaan kytkeä pois päältä plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla.

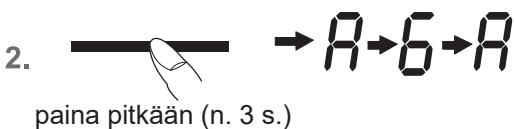
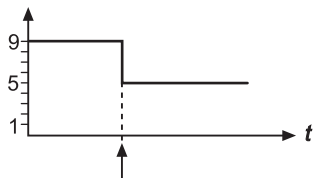
#### Kellokytkimen asettaminen, jos keittoalueet ovat jo käytössä

- Paina plus- ⊕ ja miinusnäppäintä ⊖ samanaikaisesti niin monta kertaa, kunnes ajastinnäytön alapuolella oleva symboli ☼ syttyy palamaan.
- Aseta aika plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla.
- Asetetun ajan kuluttua loppuun kuuluu tietyn aikaa merkkiääni, joka voidaan kytkeä pois päältä plus- ⊕ tai miinusnäppäintä ⊖ painamalla.



#### HUOMAA

Kellokytkin pysyy toiminnassa, vaikka keittotason vasen tai oikea puoli on kytkettyä pois päältä. Jos haluat muuttaa aikaa, kytke keittotason vasen tai oikea puoli päälle.



### 4.20 Automaattinen keittotoiminto **A**

Automaattisessa keittotoiminnossa ruoanlaitto tapahtuu tehoalueella 9. Tehoalue kytkeytyy määrätyn ajan kuluttua automaattisesti pienemmälle ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitetulle tehoalueelle (1–8).

Automaattista keittotoimintoa käytettäessä tarvitsee valita vain tehoalue, jolla ruoka-aineen haudutusta halutaan jatkaa, koska elektroniikkaohjaus suorittaa kytkennän automaattisesti.

Automaattinen keittotoiminto soveltuu ruoka-aineille, joiden kypsennys aloitetaan kylmänä, joita kuumennetaan suurella teholla ja joiden kypsymistä ei tarvitse valvoa jatkuvasti (esim. lihakeiton valmistus).

1. Kytke induktiokeittotasoa päälle.
2. Paina kosketuskenttää pitkään (n. 3 s.) toiminnon aktivoimiseksi ja samalla tietyn ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitetun tehoalueen valitsemiseksi.

- ..... vasemmalla ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettu tehoalue 1
- ..... keskellä ..... ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettu tehoalue 6
- ..... oikealla ..... ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettu tehoalue 8

A ja valittu ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.

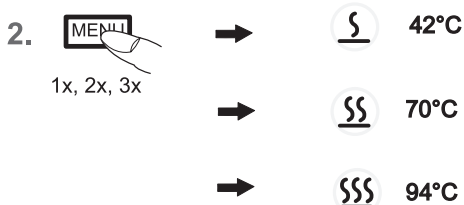
3. Automaattinen keittotoiminto käynnistyy ohjelmoidun asetuksen mukaisesti. Määrätyn ajan kuluttua (katso taulukko) ruoanlaittoa jatketaan ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitetulla tehoalueella. Symboli A sammuu.

Asetettu Tehoalue	Automaattinen keittotoiminto Aika (min:s)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



**HUOMAA**

- Ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettua tehoaluetta voidaan suurentaa automaattisen keittotoiminnon aikana. Automaattinen keittotoiminto kytkeytyy pois päältä, jos ruoanvalmistuksen jatkamiseen tarkoitettua tehoaluetta pienennetään.

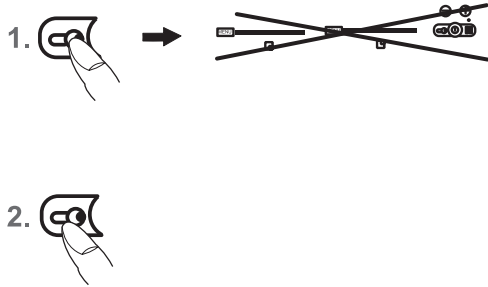


### 4.21 Lämpimänäpito toiminto

Lämpimänäpito toiminnon avulla valmiita ruokia voidaan pitää lämpimänä määrätystä lämpötilasta. Tässä tilassa keittoalue kuluttaa vähän virtaa.

1. Keittoastia on keittoalueen päällä ja tehoalue (esim. 3) on valittu.
2. Valitse haluamasi lämpimänäpidon tehoalue painamalla lämpimänäpidonäppäintä toistuvasti:  
 .....vastaa n. 42 °C  
 .....vastaa n. 70 °C  
 .....vastaa n. 94 °C
3. Jos haluat kytkeä toiminnon pois päältä, paina kosketuskenttää vasemmalta tai paina lämpimänäpidonäppäintä .

Lämpimänäpito toiminto on toiminnassa 120 minuuttia, jonka jälkeen keittotasoa kytkeytyy pois päältä.



#### 4.22 Lukitus

Lukituksen avulla voidaan estää näppäinten käyttö ja tehoalueiden säätäminen. Ainoastaan päälle/pois-näppäin on käytössä induktiokeittotason kytkemiseksi pois päältä.

##### Lukituksen kytkeminen päälle

1. Paina lukitusnäppäintä. Lukitusnäppäimen päällä oleva merkkivalo syttyy.

##### Lukituksen kytkeminen pois päältä

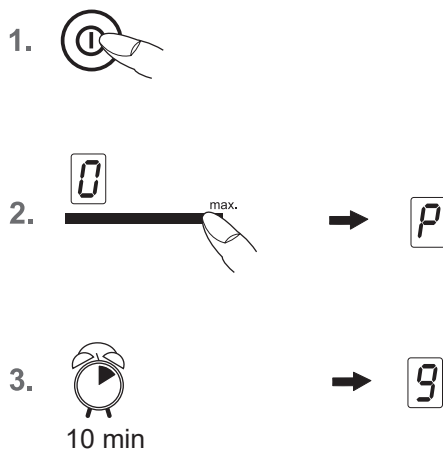
2. Paina lukitusnäppäintä. Lukitusnäppäimen päällä oleva merkkivalo sammuu.



#### OHJEITA

Aktivoitu lukitus pysyy toiminnassa myös induktiokeittotason ollessa kytkettynä pois päältä. Tämä toiminto on peruttava ennen seuraavaa ruoanlaittokertaa!

Sähkökatkoksen sattuessa päällä oleva lukitus kytkeytyy pois päältä eli se deaktivoidaan.



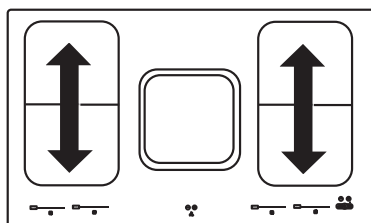
#### 4.23 Pikakuumennustoiminto

Pikakuumennustoiminto antaa induktiokeittalueisiin lisätehoa. Suuri määrä vettä saadaan kiehumään nopeasti.

1. Kytke induktiokeittotaso päälle.
2. Paina kosketuskenttää aivan oikealta haluamasi keittoalueen max.-merkinnän kohdalta. Keittoalueen näytöllä esitetään **P**. Pikakuumennustoiminto on päälle kytkettynä.
3. Pikakuumennustoiminto kytkeytyy 10 minuutin kuluttua automaattisesti pois päältä. Merkkivalo **P** sammuu ja tehoalue 9 kytketään takaisin päälle.

#### HUOMAA

Jos haluat kytkeä pikakuumennustoiminnon ennenaikaisesti pois päältä, paina kyseistä kosketuskenttää.



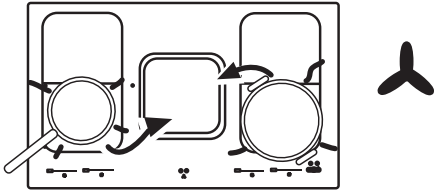
Moduuli (tehon hallinta)












#### 4.24 Tehon hallinta













Teknisistä syistä kaksi keittoaluetta on yhdistetty aina yhdeksi moduuliksi, joka pystyy tuottamaan maksimitehon.

Jos tämä teho ylittyy kytkettäessä päälle suuri tehoalue tai pikakuumennus, tehon hallinta pienentää kyseiseen moduuliin kuuluvan keittoalueen tehoaluetta.

Tämän keittoalueen näyttö vilkkuu ensin, jonka jälkeen näkyviin jää suurin mahdollinen tehoalue.



1.  → 
2.   → 
3.   → 
3.   → 

1.    → 
2.    → 
3.    → 

## 4.25 Höyrynpoiston käyttö







Keittotason keskellä on höyrynpoisto, joka poistaa höyryjä alaspäin.



### TÄRKEÄÄ

Älä aseta kantta induktiolieden päälle! Tällöin on vaarana saada palovammoja!

### 4.25.1 Tuulettimen kytkeminen päälle ja pois päältä

1. Paina tuulettimen päälle/pois-näppäintä  (n. 1 s).
2. Valitse sitten haluamasi tehoalue 1, 2, 3, 4 tai P plus-  tai miinusnäppäintä  painamalla. Näytöllä esitetään tuulettinsymboli .
- Tehoalue P pysyy päällä 10 minuuttia, jonka jälkeen tuuletin kytkeytyy automaattisesti takaisin tehoalueelle 4.
3. Toiminto voidaan kytkeä pois päältä painamalla tuulettimen miinusnäppäintä , kunnes näytöllä esitetään 0, tai tuulettimen päälle/pois-näppäintä .








### Vinkki

Jotta höyrynpoisto toimisi optimaalisesti myös korkeita keittoastioita (esim. parsakattilaa) käytettäessä, voit laittaa keittoastian kannen alle kauhan tuulettimen puolelle.

### 4.25.2 Höyrynpoiston säädettävä jälkikäyttö

Ruoanvalmistuksen hajut voidaan poistaa höyrynpoiston jälkikäyttötoiminnon avulla. Jälkikäytöllä kuivataan myös järjestelmän suodattimet.


#### Jälkikäytön kytkeminen päälle

1. Paina samanaikaisesti tuulettimen plus-  ja miinusnäppäintä . Jälkikäyttö kytetään päälle 10 minuutin ajaksi. Tuulettinsymboli  ja desimaalipiste vilkkuvat.
2. Plusnäppäimellä  aikaa voidaan lisätä 5 minuutin askelein. Miinusnäppäimellä  aikaa voidaan vähentää 5 minuutin askelein.
3. Painamalla plus-  ja miinusnäppäintä  samanaikaisesti uudelleen asetus kytkeytyy päälle ja merkkivalo sammuu. Jäljellä oleva jälkikäyttöaika ja asetettu tuulettinteho esitetään lyhyesti aina 30 sekunnin välein.

### Jälkikäyttöajan muuttaminen

- Paina samanaikaisesti tuulettimen plus- ⊕ ja miinusnäppäintä ⊖. Nyt voit muuttaa aikaa.

### Jälkikäytön kytkeminen ennenaikaisesti pois päältä




- Paina tuulettimen päälle/pois-näppäintä .






#### HUOMAA

Jos tuuletin on ollut toiminnassa vähintään 15 minuuttia, sitä jälkikäytetään automaattisesti 15 minuutin ajan tehoalueella 1 järjestelmän kuivaamiseksi.

### Automaattisen jälkikäytön poistaminen käytöstä

1. Kytke ohjaus päälle tuulettimen päälle/pois-näppäintä  painamalla.
2. Paina tuulettimen päälle/pois-näppäintä  n. 3 sekunnin ajan, kunnes näytöllä esitetään . Automaattinen jälkikäyttö on nyt poistettu pysyvästi käytöstä.

### Automaattisen jälkikäytön ottaminen käyttöön

1. Kytke ohjaus päälle tuulettimen päälle/pois-näppäintä  painamalla.
2. Paina tuulettimen päälle/pois-näppäintä  n. 3 sekunnin ajan, kunnes näytöllä esitetään . Automaattinen jälkikäyttö on nyt otettu pysyvästi käyttöön.

### 4.25.3 Jälkikäyttöaika koskevia huomioita

Tuulettimen moottorin tulisi jälkikäydä 10–20 minuuttia aina ruoanlaiton jälkeen. Jos tuuletin on ollut toiminnassa vähintään 15 minuuttia, sitä jälkikäytetään automaattisesti 15 minuutin ajan alhaisella teholla.

Tämä takaa tuulettimen optimaalisen toiminnan ja jäännöshöyryjen poiston.

Kiertoilmakäytössä tuuletinta tulisi jälkikäyttää aina 10–60 minuuttia ruoanlaiton jälkeen, jotta hajut saadaan optimaalisesti poistettua.


Tästä huolimatta suodattimeen kerääntyneet hajumolekyylit saattavat toisinaan sitoutua vesihöyryyn ja alkaa luovuttaa jälleen hajua, kun tuuletin kytketään uudestaan päälle. Jäännöshajut poistuvat käytön jatkuessa.






#### TÄRKEÄÄ

Kiertoilmakäytössä on huolehdittava riittävästä tuuletuksesta ja ilmanpoistosta ilmankosteuden johtamiseksi pois.


### 4.25.4 Rasvasuodattimen puhdistuksen merkkivalo


10 käyttötunnin jälkeen näytölle ilmestyy suodattimen puhdistamisesta huomauttava merkkivalo  (Filter Cleaning). Puhdista rasvasuodatin, sillä rasvakerääntymät voivat aiheuttaa tulipalovaaran.



Tuulettimen käytön jatkamiseksi voit ohittaa merkkivalon  miinusnäppäintä ⊖ painamalla.

Rasvasuodattimen puhdistamisen jälkeen voit kuitata merkkivalon  painamalla samanaikaisesti miinusnäppäintä ⊖ ja tuulettimen päälle/pois-näppäintä  vähintään 3 sekunnin ajan. Laskuri aloittaa laskemisen taas 0 tunnista.

### 4.25.5 Hiilisuodattimen vaihtamisen merkkivalo


150 käyttötunnin jälkeen näytölle ilmestyy hiilisuodattimen vaihtamisesta huomauttava merkkivalo  (Carbon Cleaning). Hiilisuodatin on vaihdettava.


Tuulettimen käytön jatkamiseksi voit ohittaa merkkivalon  plusnäppäintä ⊕ painamalla.


Hiilisuodattimen vaihtamisen jälkeen voit kuitata merkkivalon  painamalla samanaikaisesti plusnäppäintä ⊕ ja tuulettimen päälle/pois-näppäintä  vähintään 3 sekunnin ajan. Laskuri aloittaa laskemisen taas 0 tunnista.

### 4.25.6 Hiilisuodattimen käyttötuntilaskurinkytkeminen pois päältä höyrynpoistotoiminnon aikana


Hiilisuodattimen käyttötuntilaskuri voidaan kytkeä pois päältä höyrynpoistotoiminnon aikana.

Tätä varten höyrynpoiston ohjaus on ensin kytkettävä päälle tuulettimen päälle/pois-näppäimellä . Näytöllä ei saa näkyä ilmoituksia.

Paina tämän jälkeen samanaikaisesti plusnäppäintä ⊕ ja tuulettimen päälle/pois-näppäintä  3 sekunnin ajan.

Näytöllä esitetään  (Carbon off) ja hiilisuodattimen käyttötuntilaskuri kytketään pois päältä.

Toista nämä vaiheet, jos haluat kytkeä käyttötuntilaskurin uudestaan päälle.

Tällöin näytöllä esitetään  (Carbon on) ja hiilisuodattimen käyttötuntilaskuri kytketään uudestaan päälle.

## 5 Puhdistus ja hoito

- Kytke induktiokeittotaso pois päältä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Lasikeraamista levyä ei saa puhdistaa missään tapauksessa höyrypesurilla tai vastaavalla laitteella!
- Päälle/pois-näppäin on pyyhittävä nopeasti. Tällä tavoin vältetään se, ettei keittotaso kytkeydy tahattomasti päälle!

### 5.1 Lasikeraaminen keittotaso

#### TÄRKEÄÄ

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä puhdistusaineita, kuten esim. karkeita ja hankaavia puhdistusaineita, naarmuttavia kattilanpuhdistusaineita, ruosteen- tai tahrannoistoaaineita yms.

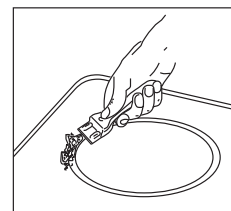
#### Puhdistus käytön jälkeen

1. Puhdista koko induktiokeittotaso aina sen likaantuessa - mieluiten joka käytön jälkeen. Pyyhi keittotaso kostealla liinalla, jossa on vähän tiskiainetta. Pyyhi lasikeraaminen levy sen jälkeen kuivaksi puhtaalla liinalla, niin ettei sen pinnalle jää puhdistusainetta.

#### Viikoittainen hoito

2. Puhdista koko induktiokeittotaso kerran viikossa perusteellisesti tavallisilla lasikeraamisen levyn puhdistukseen tarkoitetuilla aineilla. Noudata aina puhdistusainevalmistajan ohjeita. Puhdistusaine muodostaa lasikeraamiselle pinnalle vettä ja likaa hylkivän suojakalvon. Lika tarttuu kiinni kalvoon ja lian puhdistaminen on näin ollen paljon helpompaa. Pyyhi keittotaso tämän jälkeen kuivaksi puhtaalla liinalla. Keittotason pinnalle ei saa jäädä puhdistusainetta, koska kuumennettaessa se voi syövyttää ja vaurioittaa keittotason pintaa.

**Pinttynyt lika** ja tahrat (kalkkitahrat, helmiäishohtoiset tahrat) on helpointa puhdistaa silloin, kun induktiokeittotaso on vielä kädenlämpöinen. Käytä puhdistukseen tavallisia puhdistusaineita. Suorita puhdistus kohdassa 2 kuvatulla tavalla.



**Ylikiehuneet ruokajäännökset** voit

pehmittää ensin kostealla liinalla ja poistaa ne sitten erityisesti lasikeraamiselle levyille tarkoitetulla lasikaapimella. Puhdista tason pinta tämän jälkeen kohdassa 2 kuvatulla tavalla.

**Tasoon kiinni palanut sokeri** tai sulanut muovi on poistettava välittömästi lasikaapimella, keittotason ollessa vielä kuuma. Puhdista lasikeraaminen levy tämän jälkeen kohdassa 2 kuvatulla tavalla.

**Hiekkanjyvät**, joita saattaa päästä keittotasolle perunoita kuorittaessa tai salaattia puhdistettaessa, voivat naarmuttaa keittotason pintaa kattiloita siirreltäessä. Varmista, ettei keittotason pinnalle jää hiekkanjyviä.

Keittotason **värimuutokset** eivät vaikuta keraamisen keittotason toimintaan tai kestävytyteen. Keittotaso ei ole tällöin vaurioitunut, vaan kyse on poistamatta jääneistä ja siksi tasoon kiinni palaneista likajäämistä.

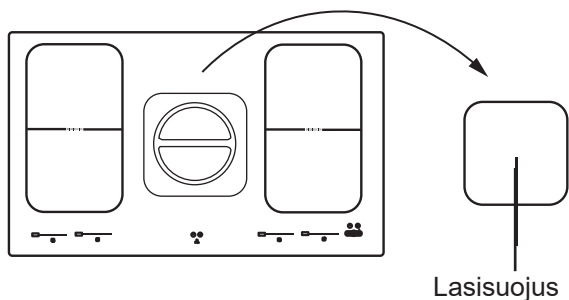
Keittotasoon syntyy **kiiltäviä kohtia** kattilan pohjan hankauksesta, etenkin käytettäessä alumiinipohjaisia keittoastioita, tai soveltumattoman puhdistusaineen vaikutuksesta. Kiiltävien kohtien poistaminen on työlästä. Käytä niiden poistamiseen vain tavallisia puhdistusaineita. Suorita puhdistus tarvittaessa uudelleen. Syövyttävien puhdistusaineiden käytön ja hankaavien kattilanpohjien vuoksi keraamisen levyn pinnasta häviää ajan mittaan kiilto ja siihen muodostuu tummia läiskiä.

## 5.2 Höyrynpisto

### Rasvasuodattimen puhdistus

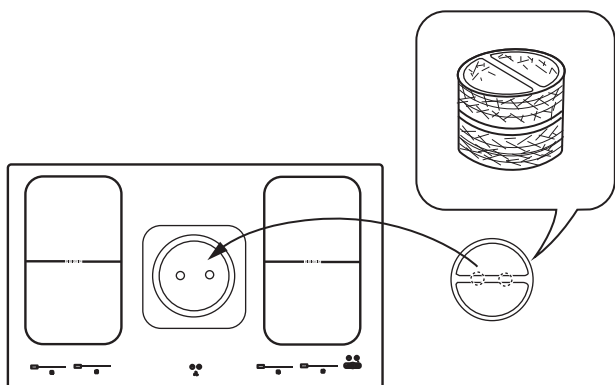
Puhdista rasvasuodatin astianpesukoneessa tai laimealla saippualliuoksella vähintään kerran kuukaudessa tai jos siinä on rasvakerääntymiä tai jos keittotasoa on käytetty intensiivisesti.

Nosta höyrynpistokotelo ylös ennen suodattimen irrotusta. Tämä helpottaa suodattimen irrotusta puhdistamista varten.



#### HUOMAA

Laske lasisuojus aina varovasti alas. Lasi voi muutoin särkyä.



Suodattimet voi puhdistaa astianpesukoneessa. Aseta suodatin astianpesukoneeseen ylösalaisin. Käytä astianpesukoneessa vain RVS-ohjeen mukaista huuhtelukirkastetta suodattimen vaurioitumisen ja värjäytymisen ehkäisemiseksi.

Älä aseta suodattimia pestäväksi lasien tai vaaleiden posliiniastioiden välittömään läheisyyteen.

### Älä käytä höyrynpistoa ilman rasvasuodatinta!

Anna suodattimen kuivaa, ennen kuin asennat sen takaisin höyrynpistoon. Huomioi seuraavat seikat: Suodattimen tartuntakahvan on jäätävä näkyviin asennuksen jälkeen. Pyyhi helposti käsiksi päästävät tuulettimen sisäpinnat pesuaineeseen kostutetulla liinalla aina suodattimen vaihdon yhteydessä. Varo höyrynpistokotelon sisältä ulkonevia osia.

### Höyrynpistokotelon puhdistus ja hoito

Kotelo kannattaa puhdistaa aina suodattimen puhdistamisen yhteydessä.

Kotelon alapinnalle voi kerääntyä kondenssivettä, jos kettotasolla keitetään avoimessa kattilassa vettä, joka kiehuu voimakkaasti. Tämä on aivan normaalia. Kondenssivesi tulisi kuitenkin poistaa ja tuulettimen sisäpinnat puhdistaa.

Rasvasuodattimen ja kotelon puhdistuksen laiminlyöminen voi aiheuttaa epämiellyttäviä hajuja höyrynpiston käynnistyessä tai laitteen ollessa lepotilassa. Puhdistus kannattaa siksi suorittaa vähintään kerran kuussa.

Kotelo on suositeltavaa puhdistaa mietoon pesuliukseen kostutetulla pehmeällä liinalla.

### Huolto

Kiertoilmasuodattimen on oltava helposti käsiksi päästävissä. Aktiivihiihsuodattimen suodatinmatot on vaihdettava 5–24 kuukauden välein. Tämä riippuu erityisesti käyttäjän ruoanlaittotottumuksista (taajuudesta ja säännöllisyydestä).

### Irrotettava pohja

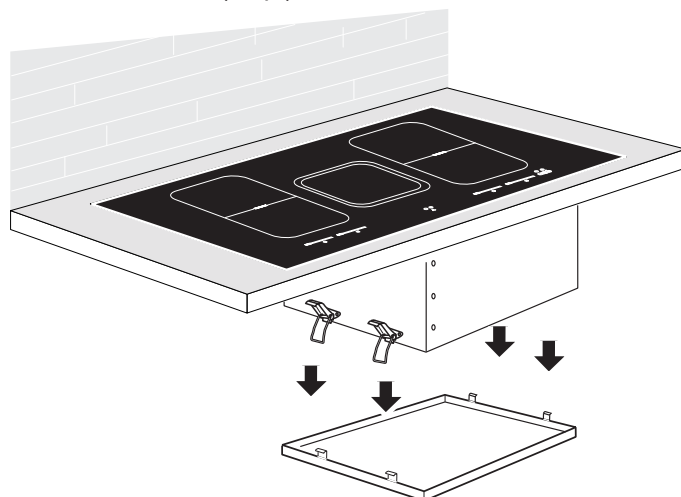
Pohja voidaan irrottaa puhdistamista varten.

Kytke tätä varten keittotasoa ja tuuletin pois päältä ja irrota lasisuojus ja suodatin.

Pidä yhdellä kädellä kiinni pohjasta ja avaa toisella kädellä lukitukset (4 kpl). Pidä pohjaa vaakasuorassa ja irrota se varovasti alaspäin laskemalla.

Kaada mahdolliset nesteet pois ja poista huolellisesti kaikki epäpuhtaudet. Puhdista kotelon helposti käsiksi päästävät sisäpinnat. Pohja voidaan puhdistaa vaihtoehtoisesti myös astianpesukoneessa.

Aseta se puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen ja kiinnitä lukitukset (4 kpl).



## 6 Mitä tehdä häiriön ilmetessä?

Laitteelle suoritettavat välttämättömät toimenpiteet ja korjaukset ovat vaarallisia, koska ne aiheuttavat sähköisku- ja oikosulkuvaaran. Jätä tällaiset toimenpiteet suorittamatta ruumiinvammojen ja laitevaurioiden välttämiseksi. Tällaisia töitä saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen, kuten esimerkiksi tekninen asiakaspalvelu.

### Huomioi seuraava

Jos havaitset laitteessa häiriöitä, tarkista ensin tämän käyttöohjeen avulla, osaatko poistaa häiriön aiheuttajan itse.

### Seuraavaksi annamme vinkkejä häiriöiden poistamiseksi.

#### Laukeaako sulake usein?


Soita tekniseen asiakaspalveluun tai asiakaspalveluteknikolle!

#### Kytkeytyykö induktiokeittotaso päälle?

- Onko keittotason sulake (sulakekaappi) lauennut?
- Onko virtajohto liitettyä pistorasiaan?
- Onko lapsilukko kytkettynä päälle eli esitetäänkö näytöllä L?
- Onko kosketusnäppäinten päällä kostea liina, nestettä tai jokin metalliväline? Ota se pois näppäinten päältä.
- Onko käyttämäsi keittoastia vääränlainen? Ks. luku "Induktiokeittotasolle soveltuvat keittoastiat".

#### vilkkuu ja laitteesta kuuluu aikarajoitettu jatkuva merkkiäänäni.

Ylikiehuneet ruoka-aineet, keittoastiat tai muut esineet painavat Slider Touch Control -näppäimiä.

Toimenpide: Puhdista pinta tai poista esine. Symboli  saadaan poistettua painamalla samaa näppäintä tai kytkemällä induktiokeittotaso pois päältä ja uudestaan päälle.

#### Esitetäänkö näytöllä virhekoodi E2?

Elektroniikkaosat ovat ylikuumentuneet. Tarkista induktiokeittotason upotus kalusteisiin. Varmista erityisesti, että ilmanvaihto on riittävää.

Katso kohta "Ylikuumentumissuoja". Katso kohta "Ilmanvaihto".

#### Esitetäänkö näytöllä virhekoodi E8?

Oikeanpuoleisen tai vasemmanpuoleisen tuulettimen vika. Imuaukko on tukossa tai peitetty, tai tuuletin on hajonnut.

Tarkista keittotason upotus kalusteisiin. Varmista erityisesti, että ilmanvaihto on riittävää.

Katso kohta "Ylikuumentumissuoja". Katso kohta "Ilmanvaihto".

#### Esitetäänkö näytöllä virhekoodi U400?

Keittotaso on liitetty väärin. Ohjaus kytketty 1s kuluttua pois päältä ja laitteesta kuuluu jatkuva merkkiäänäni. Liitä laite oikeaan verkkojännitteeseen.

#### Esitetäänkö näytöllä virhekoodi (ERxx tai Ex)?

Laitteessa on tekninen vika. Soita asiakaspalveluun.

#### Ilmestyykö näytölle keittoastian tunnistuksen symboli ?

Jokin keittoalue on kytketty päälle ja keittotaso odottaa sopivan keittoastian asettamista keittoalueelle (keittoastian tunnistus). Virransyöttö alkaa vasta tällöin.

#### Ilmestyykö keittoastian tunnistuksen symboli uudelleen näytölle, vaikka keittoalueelle on asetettu keittoastia?

Keittoastia ei ole induktioon soveltuva tai sen pohjan halkaisija on liian pieni.

#### Kuuluuko käytetyistä keittoastioista ääniä?

Tämä johtuu keittoastian teknisestä rakenteesta eikä se vaurioita induktiokeittotasoa tai keittoastiaa.

#### Onko jäähdytyspuhallin toiminnassa keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen?

Tämä on normaalia, koska elektroniikkaosia täytyy jäähdyttää.

#### Kuuluuko keittotasosta ääniä (napsahduksia tai rasahduksia)?

Tämä kuuluu keittotason teknisiin ominaisuuksiin eikä sitä voida välttää.

#### Onko keittotason pinnalla havaittavissa säröjä tai murtumia?

Lasikeraamisen levyn murtumat, halkeamat, säröt tai muut vauriot aiheuttavat sähköiskuvaaran. Lopeta laitteen käyttö välittömästi. Irrota keittiön sulake ja soita asiakaspalveluun.



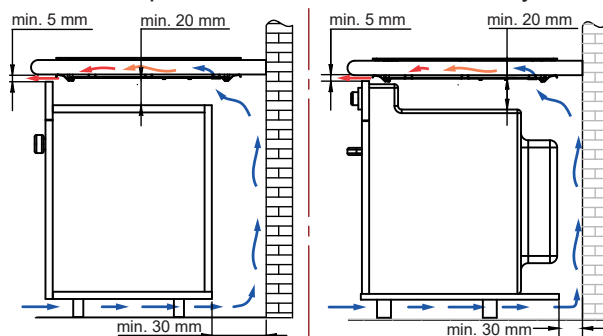
## 7 Asennusohje

### 7.1 Turvallisuusohjeita keittiökaluksien asentajalle

- Keittotasoa vierustavien kalusteiden vanerien, liimojen ja muovipinnoitteiden tulee olla kuumuudenkestäviä (väh. 75 °C). Vanerit ja pinnoitteet voivat vääntyä, jos ne eivät kestä riittävästi kuumuutta.
- Laite on upotettava kalusteisiin siten, että kosketussuoja voidaan taata.
- Työtason päällä, keittotason takana voidaan käyttää massiivipuisia seinän päätelisoja, jos asennuspiirroksessa esitettyjä vähimmäisetäisyyksiä noudatetaan.
- Noudata asennuspiirroksen mukaisia upotusaukon vähimmäismittoja.
- Jos keittotaso upotetaan korkean kaapin viereen, siihen on pidettävä vähintään 50 mm:n turvaetäisyys. Korkean kaapin sivupinta on suojattava kuumuudenkestävällä materiaalilla. Työteknisistä syistä etäisyyden on oltava kuitenkin vähintään 300 mm.
- Pakkausmateriaalit (muovikalvot, styroksi, naulat yms.) on pidettävä poissa lasten ulottuvilta, koska ne voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Pienet osat voivat joutua lasten suuhun ja muovin voi aiheuttaa tukehtumisvaaran.

### 7.2 Ilmanvaihto

- Induktiokeittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois. Kun elektroniikkaosien lämpötila ylittää määrätyn raja-arvon, puhallin käynnistyy pienellä nopeudella. Kun induktiokeittotasoa käytetään intensiivisesti, puhallin kytkeytyy suuremmalle nopeudelle. Kun elektroniikkaosat ovat jäähtyneet riittävästi, puhallin kytkeytyy jälleen pienemmälle nopeudelle ja sen jälkeen automaattisesti pois päältä.
- Induktiokeittotason ja keittiökaluksien tai upotettavien laitteiden etäisyys tulee riittävä induktion tarvittavan hyvän ilmanvaihdon takaamiseksi.
- Jos keittoalueen teho pienenee automaattisesti tai keittoalue kytkeytyy usein pois päältä (katso kohta "Ylikuumenemissuoja"), ei jäähdytys todennäköisesti ole riittävä. Paremman ilmanvaihdon takaamiseksi on tällöin suositeltavaa avata alakaapin takaseinän työtason aukon alueelta ja poistaa kalusteen etummainen poikkilista koko keittotason leveydeltä.



Keittotason eteen on suositeltavaa jättää vähintään 5 mm:n ilmarako ilmanvaihdon parantamiseksi.

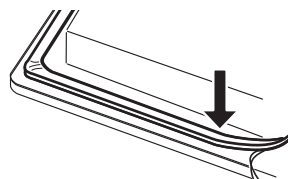
### 7.3 Upotus

#### Tärkeitä ohjeita

- Työtason alla olevat mahdolliset poikkilistat on poistettava ainakin työtason aukon alueelta.

#### Keittotason tiiviste

Aseta keittotason tiiviste kauttaaltaan paikoilleen ennen keittotason asennusta.



- Huolehdi siitä, ettei keittotason reunan ja työtason väliin tai työtason ja seinän väliin mahdollisesti upotettuihin sähkölaitteisiin pääse kosteutta.
- Jos upotat keittotason epätasaiseen työtasoon, jossa on esimerkiksi keraaminen tms. pinnoite (kaakeli yms.), irrota mahdollinen keittotason tiiviste ja tiivistä keittotaso työtasoa vasten plastisella tiivistysaineella (kitillä).
- Keittotasoa ei saa missään tapauksessa liimata kiinni silikonilla! Keittotason irrottaminen myöhemmin vaurioitta ei tällöin ole enää mahdollista.

#### Työtason aukko

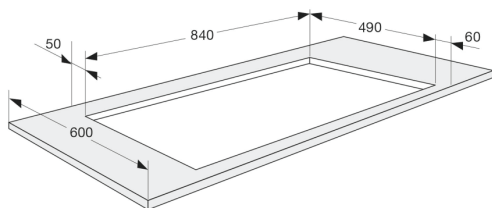
Työtasoon tehtävä upotusaukko tulisi leikata mahdollisimman tarkasti, hyvällä ja suoralla sahanterällä tai yläjyrsimellä. Leikatut pinnat on tämän jälkeen tiivistettävä, ettei niiden sisään pääse kosteutta.

Keittotason upotusaukko leikataan kuvien osoittamalla tavalla. Induktiokeittotaso on asennettava paikoilleen tukevasti ja vaakasuoraan asentoon. Keittotasoon kohdistuvat jännitykset voivat aiheuttaa lasilevyn särkymisen. Varmista, että induktiokeittotason tiiviste on kauttaaltaan hyvin paikoillaan.

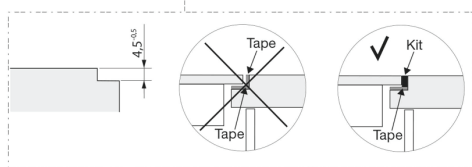
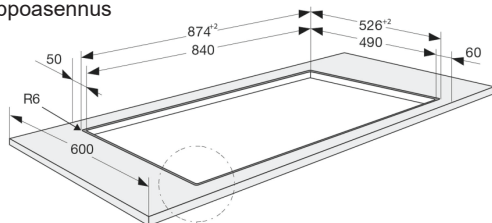
## 7.4 Asennusvaihtoehto: pinta-asennus

Mitat (mm)

päälleasennus



uppoasennus

**HUOMAA**

Kalteva alusta tai keittotasoon kohdistuvat jännitykset voivat aiheuttaa induktiokeittotason särkyvän sitä asennettaessa!

**Uppoasennus**

Liimaa tiivistenauha työtason tukireunan syrjään siten, ettei silikoniliimaa pääse puristumaan keittotason alle.

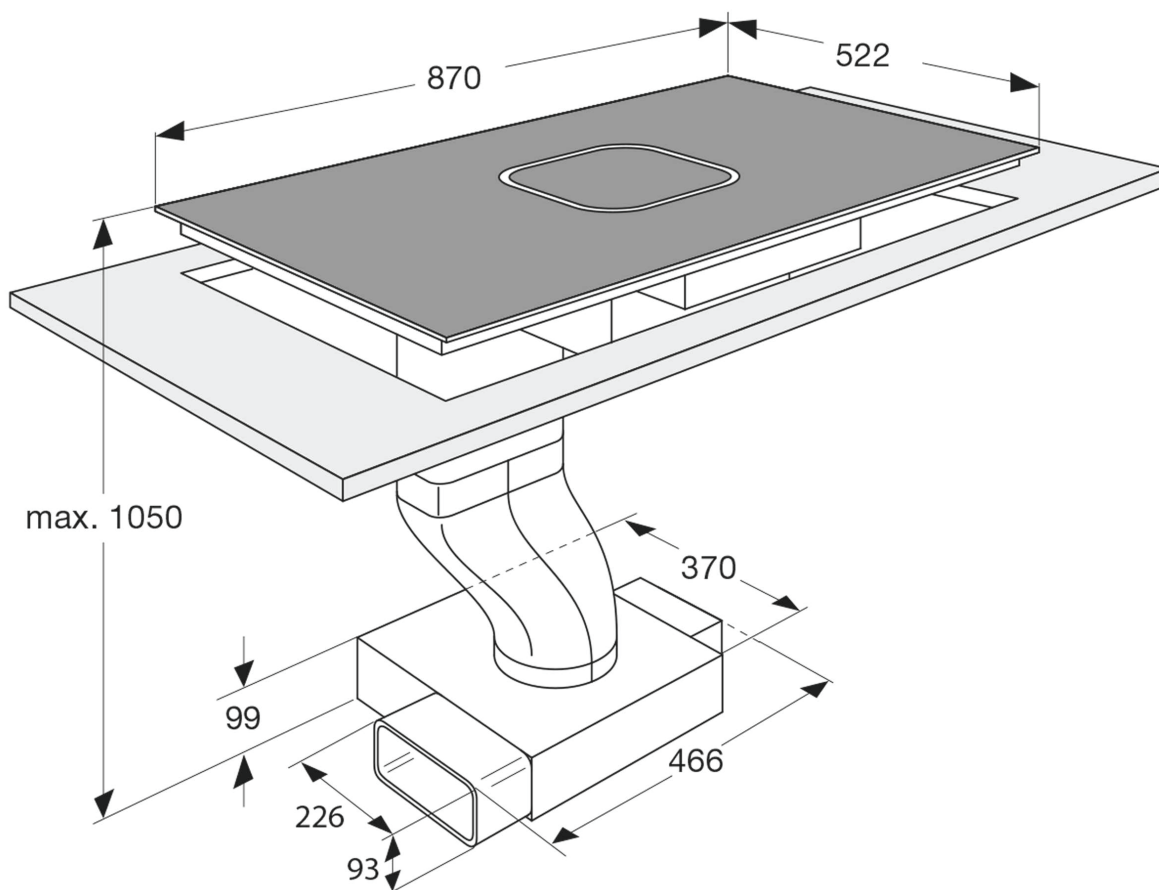
Aseta keittotaso ilman liimaa työtason aukkoon ja kohdista se paikoilleen. Aseta sen alle tarvittaessa tasauslaattoja korkeuden sovittamiseksi.

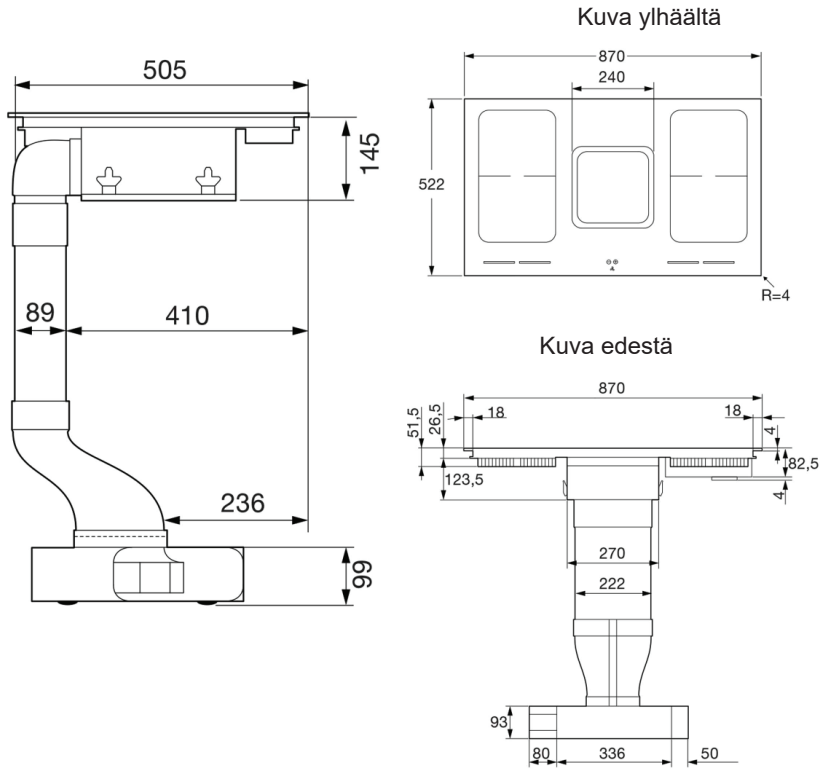
Saumaa keittotason ja työtason välinen rako kuumankestävällä silikoniliimalla.

**Tärkeää**

Silikoniliimaa ei saa puristua mistään kohdasta keittotason tukipinnan alle. Keittotason irrottaminen myöhemmin ei tällöin ole enää mahdollista. Takuu raukeaa, ellei tätä noudateta!

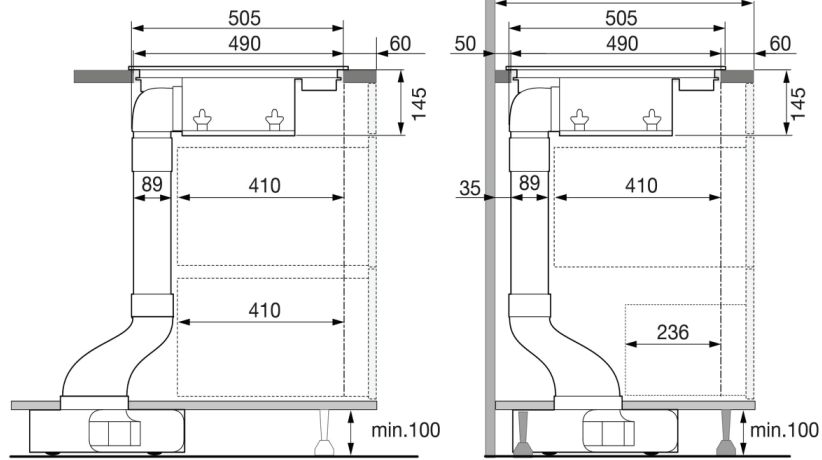
## 7.5 Ulkomitat





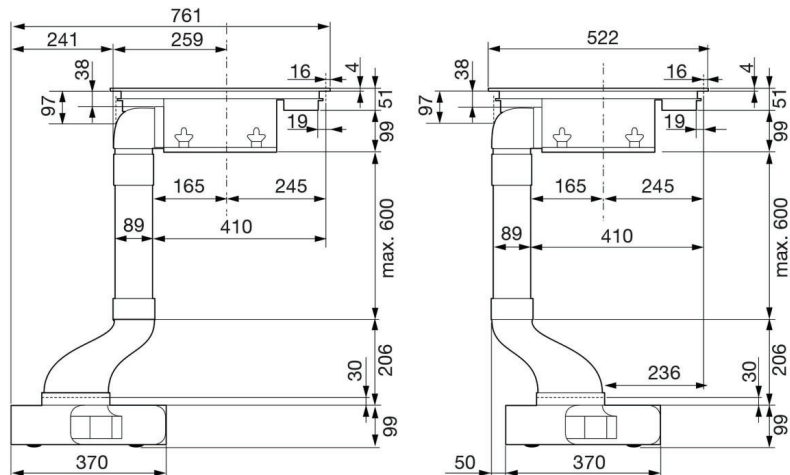
Asennus saarekkeeseen

Seinäasennus

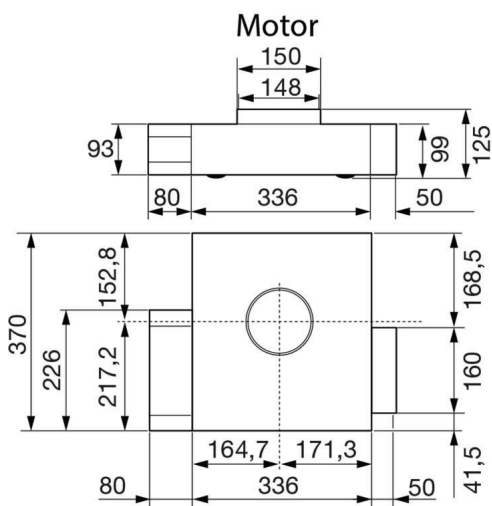
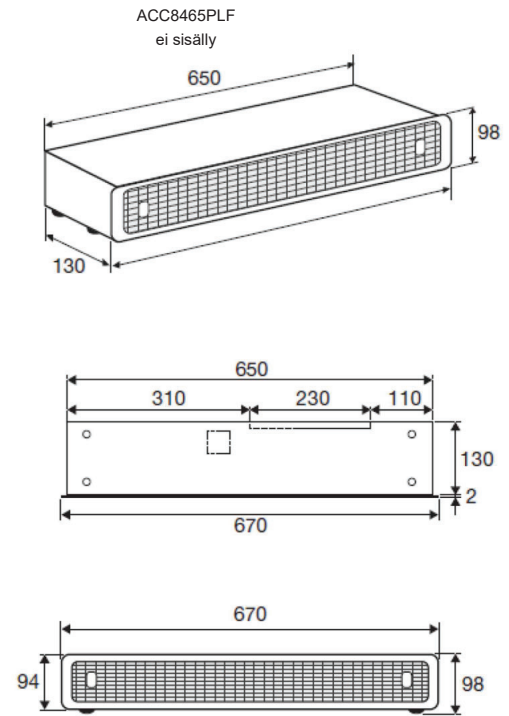
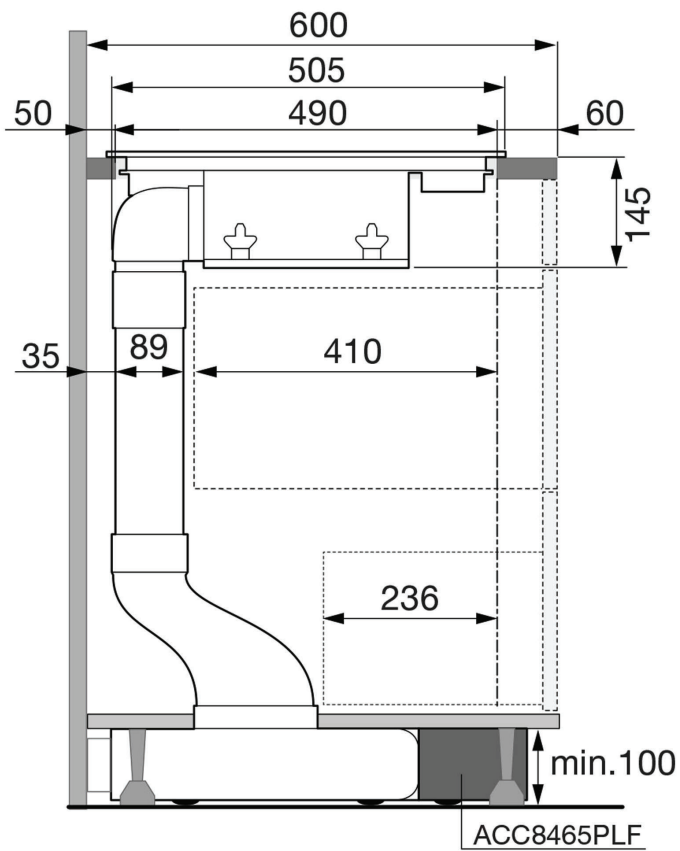


Asennus saarekkeeseen

Seinäasennus



## Kiertoilma-asetus

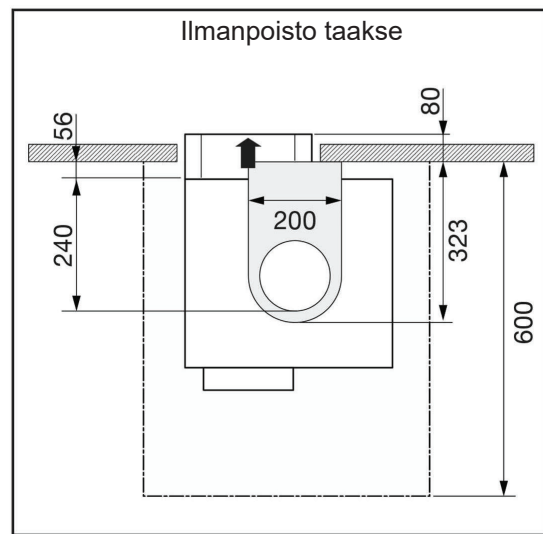
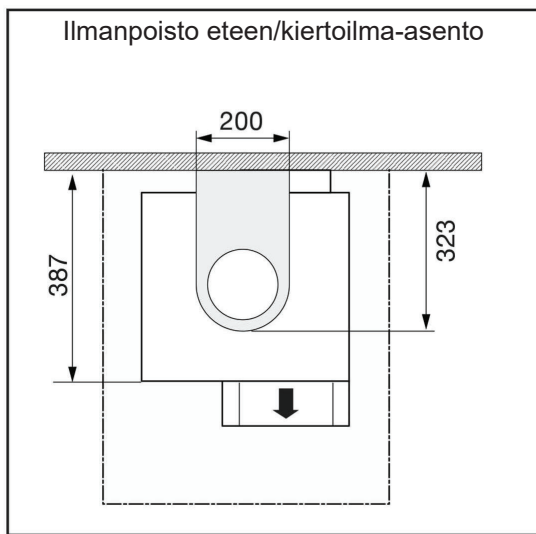
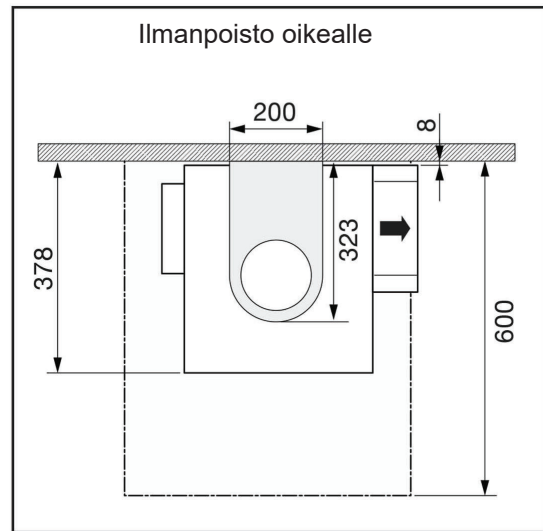
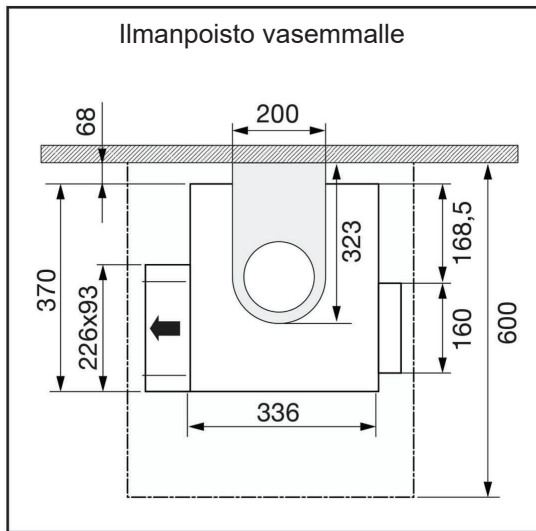


### Tietoja

Teho: 200 W

Johdon pituus: 1,85 m

Tavallinen maadoitettu pistotulppa 90° kulmalla



## 7.6 Höyrynpistojärjestelmän asennus

- Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen paikallisesti voimassa olevia määräyksiä noudattaen. Sama koskee poistoilmaliitäntöjä. Asentaja on vastuussa moitteettomasta toiminnasta asennuspaikalla!
- Huomioi asennuksessa asiaankuuluvat kansalliset rakentamismääräykset sekä sähkönjakeluyhtiöiden määräykset.
- Integroitavan keittotason tuuletinta voidaan käyttää poistoilma- ja kiertoilmatoiminnossa.
- Poistoilma johdetaan tarkoituksenmukaiseen poistoilmakanavaan tai talon seinän läpi ulos.
- Poistoilmaa ei saa johtaa käytössä olevaan savupiippuun tai poistohormiin. Epäselvissä tapauksissa on syytä olla yhteydessä paikalliseen nuohoojaan.
- Käytettäessä tuuletinta hormillisten (puu-, hiili-, öljy- tai kaasukäyttöisten) tulisijojen yhteydessä on huolehdittava riittävästä tuloilmasta. Muutoin on olemassa myrkytysvaara. Integroitavan keittotason tuulettimen käyttö on turvallista, kun tuulettimen alipaine on korkeintaan 4 Pa (0,04 mbar) ja huoneeseen tulee riittävästi tuloilmaa.
- Poistoilmaputkien on täytettävä standardin DIN 4102 mukainen B1-paloluokitus.
- Laitteen liitosyhteen vähimmäisnimellishalkaisija ei saa alittua.
- Käytä ilman johtamiseen aina suositeltua ja keittotason höyrynpiston kanssa yhteensopivaa järjestelmää.
- Kiertoilmaputkien nimellishalkaisijan on oltava vähintään 150 mm.


- Pidä poistoilmaputket mahdollisimman lyhyinä. Älä asenna niitä 90 asteen kulmaan vaan loivemmin, äläkä pienennä niiden poikkileikkauspinta-alaa.
- Valitse aina halkaisijaltaan vähintään 150 mm oleva putki.
- Kahden kulman/mutkan väliin on suositeltavaa asentaa aina suora kappale, jonka pituus on n. 50 cm.
- Poistokanavaliitososien sekä sokkelin peitelevyssä olevan aukon halkaisijan on vastattava vähintään poistoilmaputken halkaisijaa. Poistoaukon on oltava vähintään 500 cm<sup>2</sup>. Madalla sokkelilistoja tai tee vastaavia aukkoja.
- Huomioi asennuksessa, että kiertoilmayksikkö on helposti käsiksi päästävissä myös keittiöasennuksen päätyttyä.
- Keittiökaappien sokkelijalkoja on tarvittaessa mukautettava. Tämä riippuu keittiön rakenteesta. Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä keittiötarjoajaasi.



### HUOMAA

Kiertoilmakäytössä on huolehdittava riittävästä tuuletuksesta ja ilmanpoistosta ilmankosteuden johtamiseksi pois.

### 7.7 Sähköliitäntä



**VAARALLINEN SÄHKÖJÄNNITE!  
HENGENVAARA!**

Tämän varoitusmerkin läheisyydessä kulkee jännitettä johtavia osia. Vain valtuutettu sähköasentaja saa irrottaa tällä varoitusmerkillä merkittyjä suojuksia.

- Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu sähköalan ammattilainen!
- Laitetta liitettäessä on aina noudatettava lainmääräyksiä ja paikallisen sähköjakeluyrityksen liitäntäehtoja.
- Asennuksessa on otettava käyttöön laitteisto, joka mahdollistaa laitteen erottamisen kaikinapaisesti verkosta kosketusvälin leveyden ollessa vähintään 3 mm. Sopivia erotuslaitteita ovat tehosuojakytkimet, varokkeet ja releet. Liitännän tai korjauksen ajaksi keittotasosta on katkaistava virta tällaisella laitteella.
- Jätä suojajohdin niin pitkäksi, että se irtoaa vasta viimeisenä, jos johtimet luiskahtavat pois vedonpoistajasta.
- Ylimääräinen osa johtoa on vedettävä pois upotusaukon alueelta ja sijoitettava laitteen alapuolelle.
- Varmista, että käyttöpaikan verkkojännite vastaa tyyppikilvessä ilmoitettua arvoa.
- Täydellinen kosketussuoja on varmistettava upottamalla laite.
- Huomio: Väärin tehty sähköliitäntä voi aiheuttaa tehoelektronikkaosien vaurioitumisen tai hajoamisen.
- Laite soveltuu vain kiinteään liitäntään. Sitä ei saa liittää Schuko-pistokkeeseen.

#### Induktiokeittotason liitäntäarvot

380-415 2N 50/60Hz ja 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Komponenttien nimellijännite: 220-240V

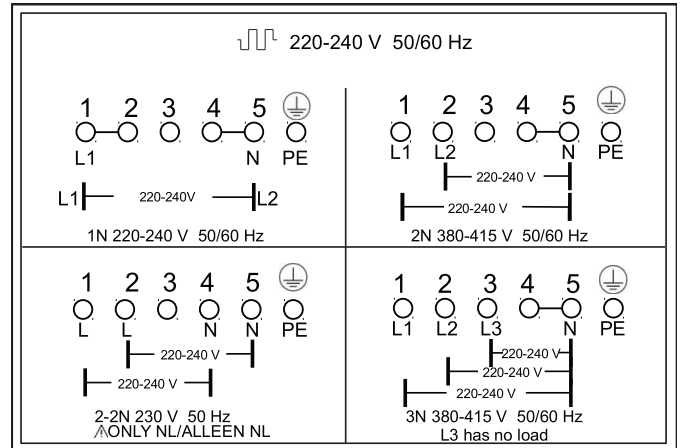
#### Höyrynpoistomootorin liitäntäarvot

220-240V 50/60Hz

168W

### Induktioliitäntä

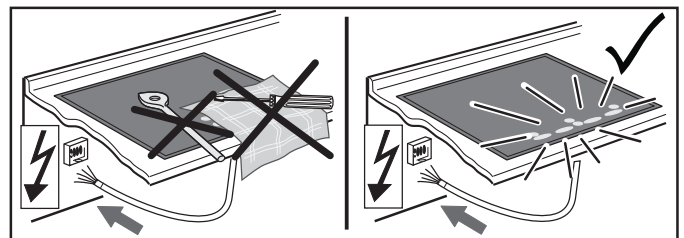
- Toimitus ei sisällä vakiojohtoa induktio-osan liittämistä varten.
- Liitäntää varten laitteen alapuolelta on irrotettava liitäntärasian kansi, jotta päästään käsiksi kytkentäliittimeen. Liitännän jälkeen suojus on asetettava jälleen paikoilleen ja liitäntäjohto varmistettava kaapelipuristimen avulla.
- Liitäntäjohton on oltava vähintään tyyppin H05 RR-F mukainen.



### 7.8 Käyttöönotto

Keittotason upottamisen jälkeen ja syöttöjännitteen kytkemisen (sähköliitännän tekemisen) jälkeen ohjaus suorittaa itsetestin ja näytöllä esitetään asiakaspalvelun tiedot.

Tärkeää: Slider Touch Control -näppäinten päällä ei saa olla esineitä, kun laite liitetään sähköverkkoon!



## 8 Tekniset tiedot

<b>Keittotason mitat</b>	
korkeus/leveys/syvyys mm	150 x 870 x 522
<b>Keittoalueet</b>	
kaikki..... cm/kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Keittotaso..... kW	7,4
Tuuletin .....kW	0,168

\* Teho pikakuumennuksen ollessa toiminnassa

## 9 Tehomittaustiedot

Asetus (EU) 66/2014		
Merkki		ATAG
Malli/tyyppi		HIDD8471LV HIDD8472LV
Keittotasotyyppi		Integroitava keittotaso
Keittoalueiden ja/tai -pintojen lukumäärä		4
Kuumennustekniikka		Induktiokeittoalueet
Ei-pyöreä keittoalue I (PxL)	cm	19x22
Ei-pyöreä keittoalue II (PxL)	cm	19x22
Ei-pyöreä keittoalue III (PxL)	cm	19x22
Ei-pyöreä keittoalue IV (PxL)	cm	19x22
Keittoalueen I energiankulutus/kg	Wh/kg	190,4
Keittoalueen II energiankulutus/kg	Wh/kg	166,2
Keittoalueen III energiankulutus/kg	Wh/kg	190,4
Keittoalueen IV energiankulutus/kg	Wh/kg	166,2
Keittotason energiankulutus/kg	Wh/kg	178,3

## 10 ECO-tietoja

Malli	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Tyyppi	Integroidulla höyrynpöistolla varustettu induktiokeittotaso					
Käyttö	Touch Control					
	<b>Ilmakanava</b>			<b>Kiertoilma</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Tehoalue 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Tehoalue 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Tehoalue 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Tehoalue 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Tehoalue P	541,8	72	37	397,2	71	0



## 11 Käytöstä poistaminen ja hävittäminen

### 11.1 Käytöstä poistaminen

Keittotason käyttöön päätyttyä laite on poistettava käytöstä.

- Kytke sulake pois päältä sähkökaapista sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Hävitä laite ympäristöystävällisesti purkamisen jälkeen.

### 11.2 Pakkauksen hävittäminen

Hävitä tuotteen kuljetuspakkaus mahdollisimman ympäristöystävällisesti. Pakkausmateriaalien toimittaminen materiaalien kierrätykseen säästää raaka-aineita ja vähentää syntyvien jätteiden määrää.

### 11.3 Vanhan laitteen hävittäminen



Symboli, joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen.

Tämän tuotteen asianmukaisen käsittelyn varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jäte käsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoinimistosta, talousjätehuolto palvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

## Innhold

<b>1 Generelt</b> .....	<b>58</b>	<b>7 Monteringsanvisning</b> .....	<b>77</b>
1.1 Her finner du.....	58	7.1 Sikkerhetsinformasjoner for den som skal montere kjøkkenmøblene .....	77
1.2 Riktig bruk .....	58	7.2 Ventilasjon .....	77
<b>2 Sikkerhetsinstrukser og advarsler</b> .....	<b>59</b>	7.3 Montering .....	77
2.1 For tilkopling og funksjon.....	59	7.4 Variable monteringsmuligheter: påliggende montering.....	78
2.2 For koketoppen generelt .....	59	7.5 Utvendige mål .....	78
2.3 For personer .....	60	7.6 Montering av et oppsugingssystem .....	82
2.4 Symbol- og instruksforklaring .....	61	7.7 Elektrisk tilkopling .....	83
<b>3 Beskrivelse av apparatet</b> .....	<b>62</b>	7.8 Idriftsettelse .....	83
3.1 Betjening ved sensorknapper .....	63	<b>8 Tekniske data</b> .....	<b>83</b>
3.2 Verd å vite om slideren (sensorfelt).....	63	<b>9 Datablad effektivitetsmåling</b> .....	<b>84</b>
<b>4 Betjening</b> .....	<b>64</b>	<b>10 ECO-datainformasjoner</b> .....	<b>84</b>
4.1 Induksjonskoketoppen.....	64	<b>11 Ta ut av drift, avfallsbehandling</b> .....	<b>85</b>
4.2 Kjelegjenkjennelse .....	64	11.1 Ta ut av drift .....	85
4.3 Driftstidsbegrensning.....	64	11.2 Avhending av emballasje .....	85
4.4 Ytterligere funksjoner.....	64	11.3 Avhending av brukte apparater.....	85
4.5 Overopphetingsbeskyttelse (induksjon) .....	64		
4.6 Kokekar for induksjonskoketopp .....	65		
4.7 Tips angående energisparing .....	65		
4.8 Koketrinn .....	65		
4.9 Restvarmeindikator .....	65		
4.10 Berøring av knappene .....	66		
4.11 Slå på induksjonskoketoppen og kokesonen ...	66		
4.12 Slå av kokesonen .....	66		
4.13 Slå av koketoppen .....	66		
4.14 PAUSE-funksjon .....	67		
4.15 Recall-funksjon .....	67		
4.16 Barnesikring .....	68		
4.17 Brofunksjon .....	68		
4.18 Utkoplingsautomatikk (timer).....	69		
4.19 Korttidsvekker (egg-ur).....	69		
4.20 Oppkokingsautomatikk.....	70		
4.21 Varmefunksjon .....	70		
4.22 Sperring .....	71		
4.23 Powertrinn .....	71		
4.24 Powermanagement .....	71		
4.25 Bruk av oppsuging.....	72		
4.25.1 Slå viften av og på.....	72		
4.25.2 Justerbar retardasjon for oppsuging.....	72		
4.25.3 Informasjoner angående retardasjonstid.....	73		
4.25.4 Visning rengjør fettfilteret .....	73		
4.25.5 Visningen Bytt kullfilter .....	73		
4.25.6 Slå av driftstimetelleren til kullfilteret ved avtrekksdrift .....	73		
<b>5 Rengjøring og pleie</b> .....	<b>74</b>		
5.1 Glasskeramikplate .....	74		
5.2 Oppsuging .....	74		
<b>6 Hva kan man gjøre hvis det oppstår problemer?</b>	<b>76</b>		

**1 Generelt****1.1 Her finner du...**

Vennligst les informasjonene grundig i gjennom før du tar i bruk koketoppen. Her finner du de viktigste merknadene ang. dine egen sikkerhet, stell og vedlikehold av apparatet, slik at du kan ha glede av den lenge.

Hvis det skulle oppstå feil, se først etter i kapittel Hva må man gjøre hvis det oppstår problemer?.

Mindre feil kan man ofte rette opp selv og dermed sparer du unødvendige utgifter til service.

Ta godt vare på denne bruksanvisningen. Gi denne bruks- og monteringsveiledningen videre til ny eier til informasjon og sikkerhet.

**1.2 Riktig bruk**

Koketoppen må kun benyttes til tilberedning av mat innen husholdningen og liknende områder. Liknende områder er:

- Bruk i butikker, på kontorer og andre liknende arbeidsomgivelser.
- Bruk innen landbruksvirksomheter
- Kunders bruk i på hoteller, moteller eller andre typiske boomgivelser.
- Bruk i bed & breakfast.
- Den må ikke benyttes til andre formål og kun benyttes under tilsyn.

## 2 Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

### 2.1 For tilkopling og funksjon

- Apparatene bygges etter de gjeldende sikkerhetsbestemmelsene.
- Nettilkopling, vedlikehold og reparasjon av apparatet må kun utføres av en autorisert fagmann iht. de gjeldende sikkerhetsbestemmelsene. Arbeid som er utført på feil måte representerer en fare for din sikkerhet.
- Hvis apparatets tilkoplingsledning skulle bli skadet, må den byttes ut av produsenten eller dennes kundeservice eller av en person med liknende kvalifikasjoner, for å unngå farer.
- Apparatet får ikke drives med et eksternt tidsur eller et eksternt fjernkontrollsystem.

### 2.2 For koketoppen generelt

- Da induksjonskoketoppen reagerer svært raskt ved innstilling på høye koketrinn, må man ikke forlate den mens den er på!
- Ved matlaging må man ta hensyn til den høye oppvarmingshastigheten. Unngå at kjelene kokes tomme, da dette fører til fare for at de overopphetes!
- Ikke still tomme kjeler eller panner på kokesoner som er slått på.
- Vær forsiktig i omgang med små kokekjeler. Innholdet koker raskt opp og fordamper lett! Dette fører til skader på kjelen og på koketoppen. Vi påtar oss intet ansvar ved denne type hendelser!
- Etter bruk må kokesonen straks slås av med "Av/på-knappen" eller minus-tasten og ikke kun ved kjelegjenkjennelse.
- Overopphetet fett og olje kan antenne seg selv. Matretter som inneholder fett og olje må kun tilberedes under oppsyn. Man må aldri benytte vann til slukking av antent fett eller olje! Slå av apparatet og dekk til flammene forsiktig f. eks. med et lokk eller et brannteppe.
- Glasskeramikklatten er veldig motstandsdyktig. Unngå likevel at harde gjenstander faller ned på glasskeramikklatten. Punktformete slagbelastninger kan føre til brudd i gladdkerakklatten.
- Ved brudd, sprekker, riss eller andre skader på glasskeramikklatten er det fare for støt. Apparatet må straks tas ut av drift. Skru straks ut sikringen og ring kundeservice.
- Hvis koketoppen, på grunn av en defekt i sensorstyringen, ikke kan slås av, skru straks ut sikringen og ring kundeservice.
- Vær forsiktig ved arbeid med husholdningsutstyr! Tilkopplingsledninger må ikke komme i berøring med kokesonene.
- Brannfare: Lagre aldri gjenstander på induksjonsflaten.
- Glasskeramikklatten må ikke brukes til å sette fra seg ting på.
- Man må ikke legge aluminiumsfolie eller plast på kokesonene. Hold alt som kan smelte vekk fra varme kokesoner, f. eks. kunststoff, folie, og spesielt sukker og veldig sukkerholdige matvarer. Fjern omgående sukker i varm tilstand med en barberbladsskraper fra glasskeramikklatten, for å unngå skader.
- Gjenstander i metall som for eksempel kjøkkentøy og bestikk, må ikke legges på overflaten til induksjonskoketoppen, da disse kan bli varme. Fare for forbrenning!
- Legg ikke brannfarlige, lett antennelige eller deformerbare gjenstander direkte under koketoppen.
- Metallgjenstander som bæres på kroppen, kan blir varme hvis de kommer i nærheten av induksjonskoketoppen. Forsiktig, fare for forbrenning. Dette gjelder ikke for gjenstander som ikke magnetiseres (f. eks. gull- eller sølvringer).
- Man må aldri varme opp lukkede hermetikkbokser eller laminert emballasje på kokesonen. Ved energitilførsel kan disse eksplodere!
- Hold alle sensorknappene rene, da apparatet kan tolke smuss som fingerkontakt. Legg aldri gjenstander (gryter, oppvaskhåndklær osv.) på sensor-knappene!

- Når kjeler koker over til over sensorknappene, anbefaler vi at man aktiverer av-knappen.
- Varme kjeler og panner må ikke skyves i nærheten av sensortastene hhv. dekke dem. Hvis dette likevel skjer, slås apparatet av automatisk.
- Sentrer alltid kjelen midt på kokesonen.
- For at sensortastene ikke skal varmes opp for mye (overoppheting Touch-Control; feilmelding E2, frakobling av Touch Control) må store kjeler helst settes på de bakre kokesonene.
- Hvis det er husdyr i boligen, som kan komme opp til koketoppen, må man aktivere barnesikringen.
- Når pyrolyseprosessen er i gang ved en innbyggingsovn, må induksjonskoketoppen ikke benyttes.
- Glasskeramikklatten må ikke under noen omstendighet rengjøres med damprengjøringsutstyr eller liknende!
- Pass på at ingen gjenstander (f. eks. pusseklut) ligger rett ved koketoppavtrekket. Disse kan suges inn av luftstrømningen. Generelt må man holde væsker og smådeler unna apparatet.
- Bruk aldri apparatet uten at det er satt inn et fettfilter.
- Overfettete filtre medfører brannfare!
- Frittering får kun foretas under kontinuerlig tilsyn. Flambering er ikke tillatt!
- Ved drift av kaminavhengige tre-, kull-, gass- eller oljefyringsenheter må man sørge for tilstrekkelig tilførselsluft. Maksimalt tillatt undertrykk, som oppstår i rommet hvor det kaminavhengige fyringsstedet ved hjelp av avtrekkshetten, får ikke overstige 4 Pa (0,04 mbar), ellers er det fare for forgiftning.
- Under matlaging avgir dampen fuktighet i romluften.
- I omluftdrift fjernes kun lite fuktighet fra dampen. Man må derfor alltid sørge for tilstrekkelig tilførsel av friskluft, f. eks. ved åpne vinduer eller ved bruk av lufteinnetninger i rommet.
- Må alltid forsikre seg om at det er et normalt og behagelig romklima (45 - 60 % luftfuktighet).
- Etter hver bruk i omluftdrift må koketoppavtrekket slås på på svak styrke i ca. 20 minutter eller man må aktivere retardasjonsautomatikken. Dette er en standardfunksjon for induksjonskoketoppen. (Se kapittelet "Retardasjon".)

### 2.3 For personer

- Disse apparatene kan benyttes av barn over 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap, hvis de er under oppsyn eller læres opp angående sikker bruk av apparatet og forstår de farene bruken av apparatet kan medføre. Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold får ikke utføres av barn, hvis de ikke er under oppsyn.
- Overflatene til varme- og kokesonene blir varme når de er slått på. Av denne grunn må små barn holdes på behørig avstand.
- Man får kun benytte kokeflatevernegitter eller kokeflatetildekninger fra kokeflateprodusenten eller de kokeflatevernegitterene eller kokeflatetildekningene som er nevnt i apparatets bruksanvisning. Bruk av uegnede kokeflatevernegitter eller kokeflatetildekninger kan medføre ulykker.
- Personer med pacemakere eller implanterte insulinpumper må forvise seg om, at implantatene deres ikke påvirkes av induksjonsfeltet (induksjonsfeltets frekvensområde er 20-50 kHz). I dette tilfellet må du ta kontakt med en lege/kardiolog. Han/hun kan fortelle deg om du kan benytte induksjonskoketoppen eller ikke!

## 2.4 Symbol- og instruksforklaring

Produktet er laget i henhold til gjeldende teknisk standard. Likevel utgår det risiko fra maskinen, som ikke lar seg forhindre rent konstruktivt sett.

For å garantere tilstrekkelig sikkerhet for brukeren, gis det ytterligere sikkerhetsinstruksjoner, som er merket med de tekstmarkeringene som beskrives under.

Man kan kun garantere tilstrekkelig sikkerhet under driften når disse instruksene følges.

De merkete tekststedene har ulik betydning:



### FARE

Bemerkning, som viser til en umiddelbar overhengende fare, som kan medføre død eller svært alvorlige personskader.



### FORSIKTIG

Bemerkning, som viser til en mulig farlig situasjon, som kan medføre død eller svært alvorlige personskader.



### OBS

Bemerkning, som viser til en farlig situasjon, som kan medføre lettere personskader eller skader på apparatet.



### MERKNAD

Bemerkning, som forenkler omgangen med apparatet.

I tillegg benyttes følgende faresymboler på enkelte steder.



### ADVARSEL MOT ELEKTRISK ENERGI! DET HERSKER LIVSFARE!

I nærheten av dette symbolet finnes det spenningsførende deler. Tildekninger som er merket på denne måten får kun fjernes av en godkjent elektriker.



### FORSIKTIG! VARME OVERFLATER!

Dette symbolet er festet til overflater som kan bli varme. Det er fare for alvorlige forbrenning eller skolding.

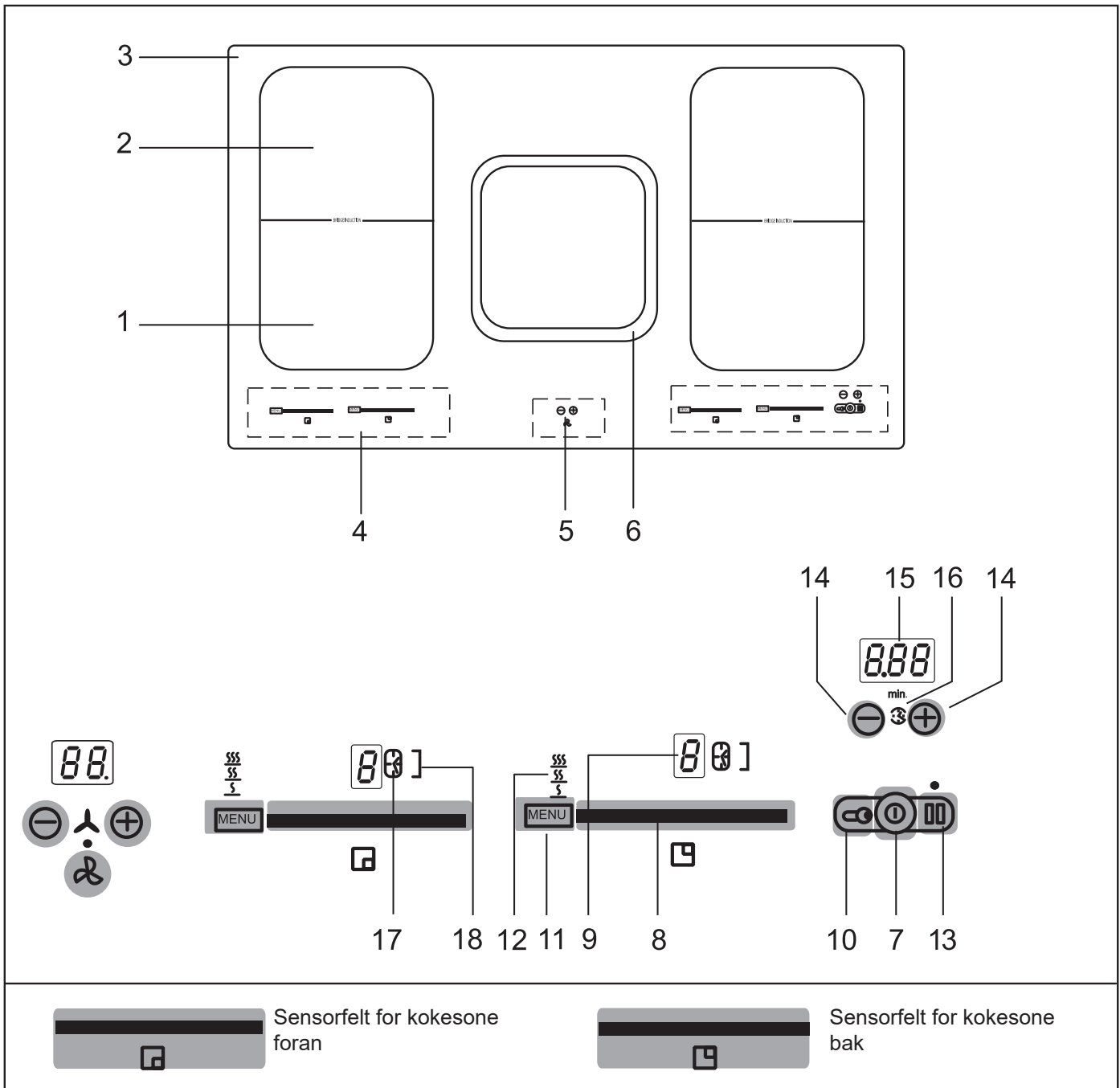
Overflatene kan være varme etter at apparatet er slått av.



### MAN MÅ TA HENSYN TIL FORSKRIFTENE ANGÅENDE HÅNTERING AV BYGGELEMENTER OG KOMPONENTGRUPPER (ESD) SOM ER ELEKTROSTATISK ØMFINTLIGE.

Bak tildekningene som er merket med symbolet ved siden av, befinner det seg byggeelementer og komponentgrupper som er utsatt for elektrostatisk fare. Man må unngå berøring av pluggtilkoplinger, lederbaner og komponent-pins. Inngrep får kun foretas av fagpersonale som har ESD-kunnskap.

3 Beskrivelse av apparatet



Designen kan avvike fra illustrasjonene.

- 1. Induksjonskokesone foran
- 2. Induksjonskokesone bak
- 3. Glasskeramikkplate
- 4. Touch-Control-betjeningsfelt
- 5. Oppsugingsbetjening
- 6. Oppsugingsområde
- 7. På/av-knapp (koketopp)
- 8. Sensorfelt (slider)
- 9. Koketrinnsindikator

- 10. Sperre-knapp
- 11. Tasten Auto-programmer
- 12. Visning av Auto-programmer (3 trinn)
- 13. PAUSE-knapp (pausetegn)
- 14. Minus-/pluss-tast timer
- 15. Timer-indikator
- 16. Visning av stoppeur
- 17. Visning av kokesonen-timer
- 18. Visning av brofunksjonen

### 3.1 Betjening ved sensorknapper

Betjeningen av induksjons-koketoppen skjer via Touch-Control-sensorknappene. Sensortastene fungerer som følger: Berør glasskeramikk-overflaten kort med fingertuppen på symbolene. Hver korrekt betjening bekreftes ved en signaltone.

Senere i teksten blir Touch-Control-sensorknappen kun betegnet som "knapp".

#### Av/på-knapp (7)





Med denne knappen koples apparatet klart til drift. Knappen er altså hovedbryteren.

#### Koketrinnsindikator (9)

Koketrinnsindikatoren viser det valgte koketrinnet, eller:

- H** ..... Restvarme
- P** ..... Powertrinn
- U** ..... Kjelegjenkjenning
- A** ..... Oppkokingsautomatikk
- ||** ..... Pause-funksjon
- U** ..... Varmefunksjon
- L** ..... Barnesikring

#### Symboler

-  ..... Holde varm-nivåer 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Timerfunksjon, frakoplingsautomatikk
-  ..... Korttidsvekker
-  ..... Brofunksjon

#### Sperre-knapp (10)

Ved hjelp av sperreknappen kan knappene sperres.

#### Tasten Auto-programmer (11)

For smelting, holde maten varm eller lett koking

#### Powertrinn i sensorfeltet

Powertrinnet stiller induksjonskokesonen ytterligere effekt til rådighet.

#### Pause-knapp (13)

Kokingen kan avbrytes kort ved bruk av PAUSE-funksjonen.



#### Recall-funksjon (13) (gjenopprettingsfunksjon)

Hvis man har slått av koketoppen utilsiktet kan den siste innstillingen gjenopprettes.

#### Visning vifte

- FC** ..... Rengjør fettfilteret
- CC** ..... Bytte / regenerere kullfilteret
- DF** ..... Retardasjonsautomatikk deaktivert
- On** ..... Retardasjonsautomatikk aktivert

#### Viftesymboler

-  ..... Oppsuging slått på
-  ..... Oppsuging i retardasjonsmodus

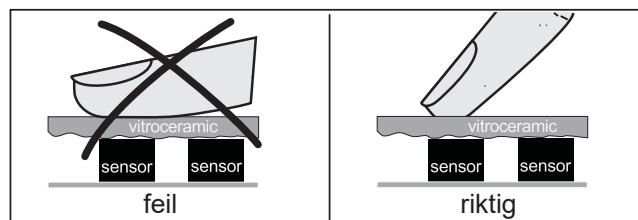
### 3.2 Verd å vite om slideren (sensorfelt)

Slideren fungerer prinsipielt som sensorknappene, med en forskjell og det er at fingeren kan plasseres på glasskeramikloverflaten og så forskyves. Sensorfeltet gjenkjenner denne bevegelsen og øker eller reduserer indikatorverdien (koketrinnet) i henhold til bevegelsen. Begrepet "slider" [eng. slide = skyve, gli] likestilles heretter med sensorfelt.



#### Hva må man ta hensyn til ved betjeningen?

Fingeren må ikke plasseres for flatt på glasskeramikloverflaten, dette for at ikke knapper/sensorfelt i nærheten skal reagere utilsiktet.

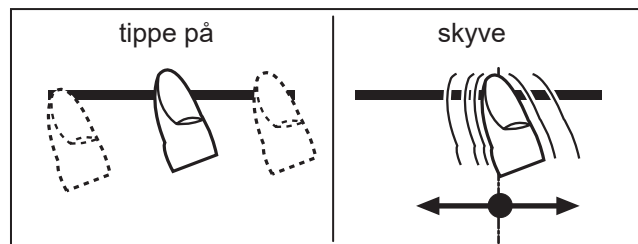


#### Tipp på sensorfeltet eller skyv fingeren som er lagt på sensorfeltet

Sensorfeltet kan tippes på med fingeren, da endres indikatorverdien (koketrinn) trinnvis.

Når fingeren er lagt på sensorfeltet og skyves til venstre og til høyre, endres indikatorverdien fortløpende.

Jo raskere fingeren beveges, jo raskere endres indikatorverdien.



## 4 Betjening

### 4.1 Induksjonskoketoppen


Kokeflaten er utstyrt med induksjonskoketopp. En induksjonsspole under kokeflaten i glasskeramikkplaten genererer et elektromagnetisk vekselfelt, som trenger gjennom glasskeramikken og induserer varmegenererende strøm i bunnen av kjeler/panner.


Ved en induksjonskokesone overføres ikke lenger varmen fra et varmelement via kokekaret til maten som skal stekes/kokes, varmen blir derimot generert i kokekaret ved hjelp av induksjonsstrømmene.

#### Induksjonskoketoppens fordeler

- Energisparende matlagning ved direkte energioverføring til kjelen (egnet kokekar i magnetiske material er nødvendig),
- økt sikkerhet, da energien kun overføres når kjelen står på kokesonen,
- energioverføring mellom induksjonskokesonen og kjelebunnen med høy virkningsgrad,
- høy oppvarmingshastighet,
- faren for forbrenning er liten, da kokeflaten kun varmes opp via kjelebunnen, når det koker over brenner det seg ikke fast,
- rask, følsom regulering av energitilførselen.

### 4.2 Kjelegjenkjennelse

Hvis det, mens kokesonen er slått på, ikke står noen kjele på kokesonen eller kjelen er for liten, så overføres det ingen energi. En blinkende  i koketrinnsindikatoren gjør deg oppmerksom på dette.

Stilles det en egnet kjele på kokesonen, slås det innstilte trinnet på og koketrinnsindikatoren lyser. Energitilførselen avbrytes når kokekaret fjernes, i koketrinnsindikatoren blinker .

Hvis det stilles små kjeler eller panner på kokesonen, hvor kjelegjenkjennelsen slås på, avgis kun den effekten som den virkelig behøver.

#### Kjelegjenkjennelsesgrenser

Kokesonediameter (mm)	Anbefalt minimumsdiameter kjelebunn (mm)
220 x 190	115

Kokekaret får ikke underskride en bestemt bunndiameter, da induksjonen ellers ikke tilkoples. Sentrer alltid kjelen midt på kokesonen. Da oppnås den beste virkningsgraden.



#### MERKNAD

Alt etter hvilken kjele kvalitet det er snakk om, kan den nødvendige minimumsdiameteren for å aktivere kjelegjenkjennelsen avvike!

### 4.3 Driftstidsbegrensning

Apparatet har en automatisk driftstidsbegrensning.





Den kontinuerlige brukslengden for hver kokesone er avhengig av det valgte koketrinnet (se tabellen).

Forutsetningen er det ikke gjennomføres noen innstillingsendringer på kokesonen under bruksvarigheten.

Når driftstidsbegrensningen nås, koples kokesonen ut, man hører en kort signaltone og en H vises i indikatoren.


Utkoplingsautomatikken har fortrinn i forhold til driftstidsbegrensningen, dvs. at kokesonen først koples ut når tiden for utkoplingsautomatikken er gått ut (f. eks. utkoplingsautomatikk med 99 minutter og koketrinn 9 er mulig).

#### Driftstidsbegrensning

Innstilt koketrinn	Driftstidsbegrensning i minutter
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Ytterligere funksjoner

Ved lengre eller samtidig trykking på en eller flere sensorknapper (f. eks. som følge av at en kjele er stilt på sensorknappen utilsiktet) utløses ingen funksjon.

Symbolet  blinker og en tidsbegrenset varig signaltone kan høres. Etter få sekunder foretas utkoplingen. Vennligst fjern gjenstanden fra sensorknappene.

For å slette symbolet  trykker du på de samme knappene eller slås koketoppen av og på.

### 4.5 Overopphetingsbeskyttelse (induksjon)

Ved lengre tids bruk av kokeflaten med full effekt og høy romtemperatur kan effektelektronikken ikke lenger kjøles i det nødvendige omfang.

For at elektronikken ikke skal bli for varm, reduseres effekten til kokesonen av seg selv. Hvis koketrinnsindikatoren ofte viser E2 ved normal bruk av kokeflaten i normal romtemperatur, er det antakelig ikke nok kjøling.

En mulig årsak kan være manglende kjøleåpninger i møbler. Ved behov må kan kontrollere monteringen (se kapittelet Ventilasjon).



#### 4.6 Kokekar for induksjonskokeapp

Kokekar som skal benyttes på induksjonskokeflaten må være laget av metall, de må ha magnetiske egenskaper og en tilstrekkelig stor bunnflate.

Benytt kun kjeler med induksjonsegnet bunn.

Egnete kokekar	Kokekar som ikke er egnet
Emaljerte kokekar i stål med sterk bunn	Kokekar i kobber, rustfritt stål, aluminium, ildfast glass, tre, keramikk eller terrakotta
Kokekar i støpejern med emaljert bunn	
Kokekar i rustfritt flerlagsstål, rustfritt ferrittstål eller aluminium med spesialbunn	

#### Slik kan du finne ut om kokekaret er egnet:

Gjennomfør magnettesten som er beskrevet nedenfor eller forsikre deg om at kokekaret er merket med tegnet på at det er egnet for matlaging med induksjonsstrøm.

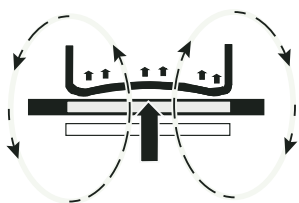
#### Magnettest:

Før en magnet til bunnen av kokekaret. Blir den tiltrukket kan du benytte kokekaret på induksjonskokeflaten.



#### MERKNAD

Ved bruk av induksjonsegnete kjeler fra enkelte produsenter kan det oppstå lyder, som kan tilbakeføres til typen kjele det er snakk om.



Feil: Kokekarets bunn er bølgende. Temperaturen kan ikke korrekt registreres av elektronikken.

#### 4.7 Tips angående energisparing

Her finner du et par viktige henvisninger, for energisparende og effektiv omgang med det nye induksjonskokefeltet og kokekar.

- Kjelens bunnens diameter må være like stor som diameteren til kokesonen.
- Ved kjøp av kjeler må man passe på at det ofte er kjelens øvre diameter som angis. Denne er ofte større enn kjelens bunn.
- Hurtigkokere er ved sine lukkede kokerom og overtrykket spesielt tids- og energisparende. Ved kort koketid skånes vitaminene.
- Man må passe på at det alltid er nok væske i hurtigkokeren, da både kjelen og kokesonen kan skades hvis det oppstår overoppheting.
- Kjeler bør så langt det er mulig alltid lukkes med passende lokk.
- Man må til enhver matmengde benytte den riktige kjelen. En stor gryte nesten uten innhold bruker mye energi.

#### 4.8 Kokestrinn

Varmeeffekten til kokesonene kan innstilles i flere trinn. I tabellen finner du eksempler på bruken av de ulike trinnene.

Kokestrinn	Egnet for
0	Stillingen av, utnyttelse av restvarmen
U	Smelte $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Holde varm $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Lett koking $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
1-2	Videre koking av mindre mengder
3	Videre koking
4-5	Videre koking av større mengder, videre steking av større stykker
6	Steking, innbaking
7-8	Steking
9	Oppkoking, sautering, steking
P	Powertrinn (høyeste effekt)

For kjeler uten lokk må man eventuelt velge et høyere kokestrinn.

#### 4.9 Restvarmeindikator **H**

Glaskeramikkokefeltet er utstyrt med en restvarmeindikator H. Så lenge H lyser etter at apparatet er slått av, kan restvarmen benyttes til smeltning og til å holde matvarer varme.



#### FORSIKTIG

Når bokstaven H er slukket, kan kokesonen fremdeles være varm. Det er fare for at man forbrenner seg!



Ved en induksjonskokesone varmes ikke glasskeramikken opp direkte, den varmes opp via returvarme fra kokekaret.


#### 4.10 Berøring av knappene


Ved fremgangsmåtene som beskrives her må den etterfølgende knappen aktiveres innen 10 sekunder. Hvis dette ikke skjer, kan man ikke lenger velge.




#### 4.11 Slå på induksjonskoketoppen og kokesonen


1. Trykk på av/på-knappen  (ca. 1 sek.) til koketrinnsindikatoren viser 0 og du hører en kort signaltone. Styringsenheten er driftsklar.
2. Trykk deretter på sensorfeltet  til en kokesone. Et koketrinn slås på.


●  .....venstre..... Koketrinn 0

—●  .....midt på ..... Koketrinn 6




—●  .....høyre ..... Koketrinn P\*

Se avsnittet "Verd å vite om slideren (sensorfelt)"


For endring av koketrinnet eller for tilkopling av en ekstra kokesone må man aktivere det respektive sensorfeltet .

3. Rett etterpå må man sette kokekar som er egnet for induksjon på kokesonen. Kjelegjenkjennelsen kopler til induksjonsspolen. Kokekaret varmes opp. Så lenge det ikke står noen kjele på kokesonen, veksler indikatoren mellom det innstilte koketrinnet og symbolet  for "Ingen kjele gjenkjennes". Hvis det ikke stilles noen kjele på den, slås kokesonen av etter 10 minutter av sikkerhetsmessige grunner. Se kapittel "Kjelegjenkjennelse".

#### 4.12 Slå av kokesonen

4. a) Aktiver sensorfeltet  helt til venstre, eller  
b) forskyv fingeren helt til venstre på sensorfeltet , for å redusere koketrinnet til 0  
c) aktiverer du på/av-tasten . De respektive kokesonene slås av.

#### 4.13 Slå av koketoppen

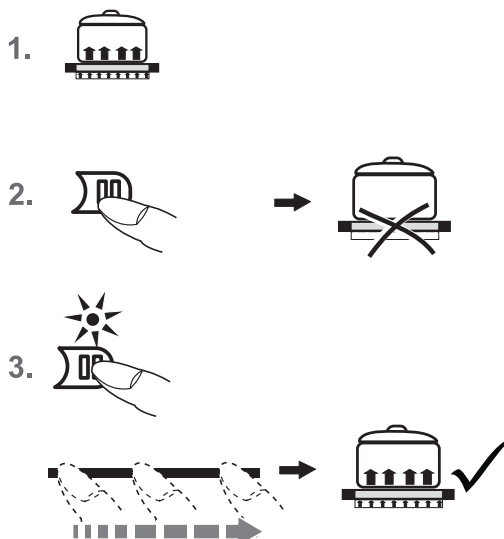
5. Trykk på av/på-knappen . Koketoppen slås av uavhengig av innstillingen.



#### MERKNAD

Hvis alle kokesoner slås av manuelt (koketrinn 0) og det ikke trykkes på noen tast/noe sensorfelt etter dette, slås koketoppen av automatisk etter 10 sekunder.

\*Powertrinnet aktiveres omgående.  
Se avsnittet "Powertrinn".



#### 4.14 PAUSE-funksjon

Kokingen kan avbrytes kort ved bruk av PAUSE-funksjonen, f. eks. hvis det ringer på døren. For å fortsette matlagingen med de samme koketrinnene, må PAUSE-funksjonen oppheves. Er det innstilt en timer, stanses denne og aktiveres igjen.

Av sikkerhetsmessige grunner står denne funksjonen kun til rådighet i 10 minutter. Etter dette er koketoppen slått av.

1. Kokekarene står på kokesonene og det ønskete koketrinnet er innstilt.
2. Trykk på PAUSE-knappen . I stedet for de valgte koketrinnene, lyser pausetegnet .
3. Avbruddet avsluttes, ved at man først aktiverer PAUSE-tasten og deretter det blinkende sensorfeltet til venstre ved siden av PAUSE-tasten. Ved aktivering av sensorfeltet glir (slide) man over hele sensorfeltet. Berøringen av den andre knappen må skje innen 10 sekunder, ellers forblir PAUSE-funksjonen aktiv.

#### 4.15 Recall-funksjon (gjenopprettingsfunksjon)

Hvis man har slått av koketoppen utilsiktet kan den siste innstillingen gjenopprettes.

Recall-funksjonen fungerer kun når minst en kokesone er slått på.

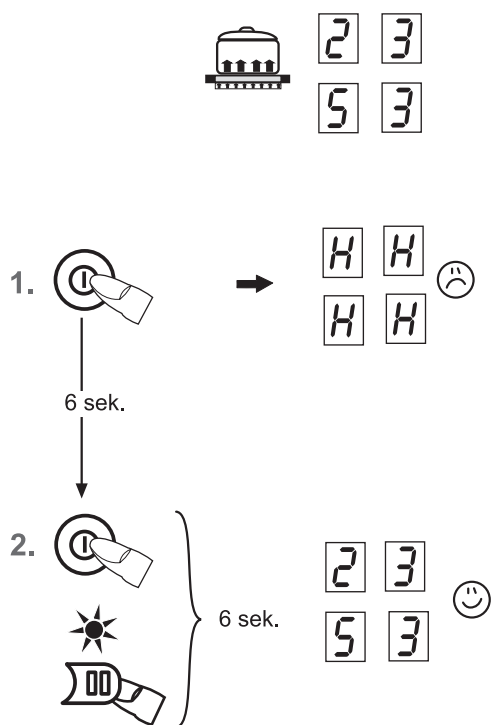
1. Koketoppen ble slått av med av/på-knappen utilsiktet.
2. Trykk på av/på-knappen en gnag til innen 6 sekunder etter frakoplingen. LED-en til PAUSE-knappen blinker. Trykk deretter på PAUSE-tasten . Det opprinnelige koketrinnet er gjenopprettet. Man kan fortsette kokingen.

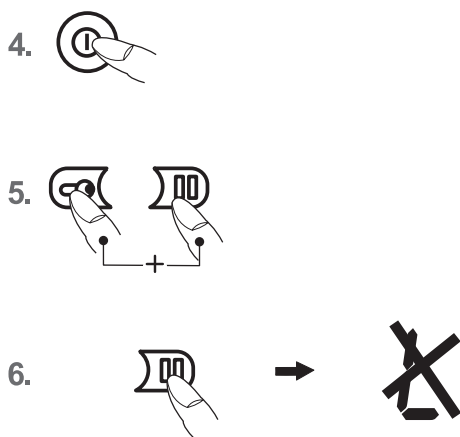
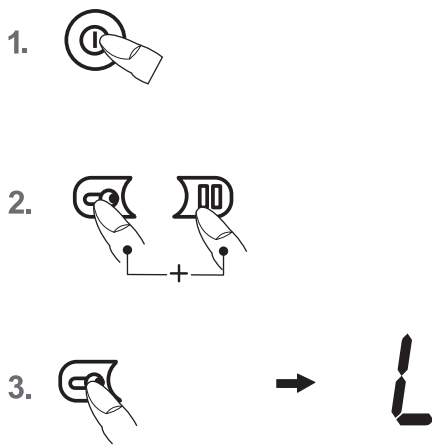
#### Dette gjenoprettes:

- Koketrinnene til alle kokesonene
- Minuttene og sekundene til de programmerte kokesonebaserte timerne
- Oppkokingsautomatikk
- Powertrinn

#### Dette gjenoprettes ikke:

- Teller driftsvarighetsbegrensning (tellingen begynner på 0 igjen)





#### 4.16 Barnesikring

Barnesikringen skal forhindre at barn utilsiktet eller bevisst slår på induksjonskokeretoppene. Til dette sperres betjeningen.

##### Slå på barnesikringen

1. Aktiver av/på-knappen (ca. 1 sek.), for å slå på hele kokeretoppene.
2. Rett etterpå trykker du på låseknappen og PAUSE-knappen samtidig.
3. Trykk deretter på låseknappen , for å aktivere barnesikringen. I kokertrinnsindikatorerne vises en L for Child-Lock, betjeningen er sperret og kokeretoppene er slått av.

##### Slå av barnesikringen

4. Trykk på av/på-knappen .
5. Rett etterpå trykker du på låseknappen og PAUSE-knappen samtidig.
6. Trykk deretter på PAUSE-knappen , for å slå av barnesikringen. L slukkes.

##### Oppheve barnesikringen kun for en kokeprosess.

Forutsetning: Barnesikringen er slått på i henhold til punkt 1-3.

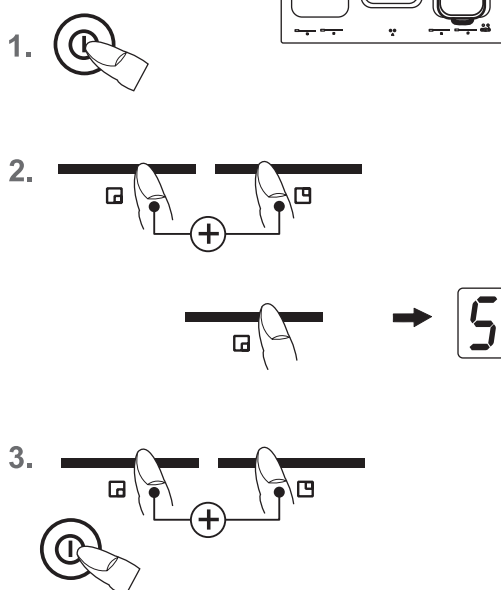
- Trykk på av/på-knappen .
- Rett etterpå trykker du på låseknappen og PAUSE-knappen samtidig. Nå kan brukeren slå på en kokesone. Etter at kokeretoppene er slått av er barnesikringen aktiv igjen (slått på).

##### Informasjon:

- Ved strømbrytning oppheves/deaktiveres den innkomplette barnesikringen.

#### 4.17 Brofunksjon

Kokesonen foran og bak kan slås sammen for en kokeprosess (brofunksjon). Dermed kan man benytte større kjeler.



1. Slå på induksjonskokeretoppene.
2. For å slå på brofunksjonen må man berøre sensorfeltet på kokesonen foran og bak samtidig. Brofunksjonen er slått på, symbolet vises. Betjeningen skjer ved hjelp av sensorfeltet på kokesonen foran.
3. For å deaktivere begge sensorfeltene berører man dem samtidig en gang til og induksjonskokeretoppene slås av.

##### MERKNAD

For at kjelegjenkjenningen skal gjenkjenne kokekaret/kjelen, må den kokesonen som benyttes dekkes minst halvveis!

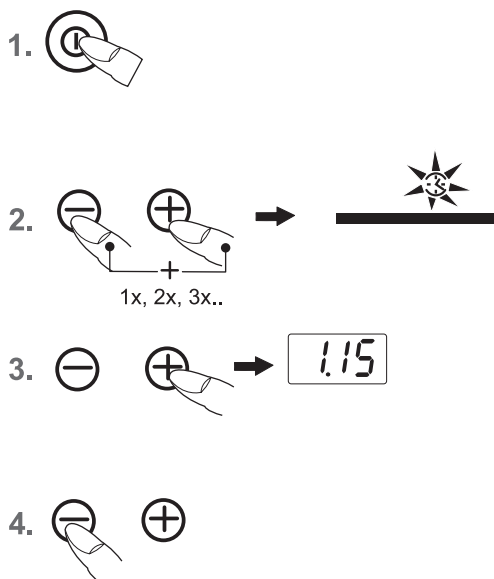
#### 4.18 Utkoplingsautomatikk (timer)

Ved hjelp av utkoplingsautomatikken blir hver kokesone slått av automatisk etter en tid som kan innstilles. Man kan innstille koketider på 10 sek. (0.10) til 1 time og 59 min. (1.59).

1. Slå på induksjonskoketoppen. Slå på en eller flere kokesoner og ønskete koketrinn.
2. Trykk på pluss- ⊕ og minustasten ⊖ samtidig, til symbolet for ønsket kokesone lyser.
3. Aktiver pluss- ⊕ eller minus-tasten ⊖ for å innstille tiden. Etter få sekunder overtas inntastingen, prosessen har begynt. Desimalpunktet blinker.
4. Etter at tiden er utgått, slås kokesonen av. Man hører en signaltone over en begrenset tid, denne kan slås av ved at man berører pluss- ⊕ og minus-tasten ⊖.

Informasjon:

- Gjenta punktene 2 til 3 for programmering av utkoplingsautomatikken til ytterligere en kokesone.
- For kontroll av tiden som har godt (utkoplingsautomatikk), trykkes pluss-knappen ⊕ og minus-knappen ⊖ samtidig, helt til det respektive symbolet ☼ for den ønskete kokesonen lyser. Indikatorverdien kan leses av og endres.
- Slette utkoplingsautomatikken tidligere: Velg den respektive kokesonen ved å trykke på pluss- og minustasten ⊖ samtidig og slett tiden ved å aktivere minus-tasten ⊖ ("0").
- Hvis flere kokesoner er programmert med utkoplingsautomatikk, vises alltid den kokesonen med kortest tid i timer-indikatoren.



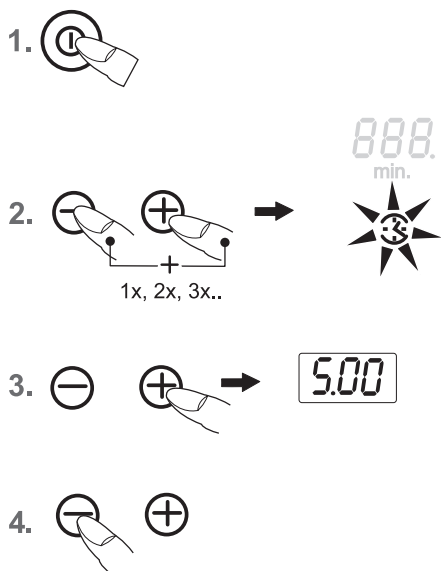
#### 4.19 Korttidsvekker (egg-ur)

Kokesonene er slått av.

1. Slå på induksjonskoketoppen.
2. Trykk på pluss- ⊕ og minustasten ⊖ samtidig, til timervisningen til symbolet ☼ lyser.
3. Aktiver pluss- ⊕ eller minus-tasten ⊖ for å innstille tiden. Etter få sekunder overtas inntastingen, prosessen har begynt. Desimalpunktet blinker.
4. Etter at den begrensede tiden er utgått hører man en signaltone, denne kan slås av ved at man berører pluss- ⊕ og minus-tasten ⊖.

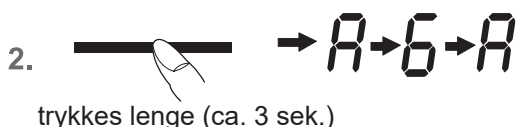
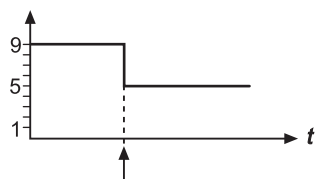
**Korttidsvekkerinnstilling hvis kokesonene allerede er i drift**

- Trykk på pluss- ⊕ og minustasten ⊖ samtidig, helt til timervisningen til symbolet ☼ lyser.
- Aktiver pluss- ⊕ eller minus-tasten ⊖ for å innstille tiden.
- Etter at den begrensede tiden er utgått hører man en signaltone, denne kan slås av ved at man berører pluss- ⊕ og minus-tasten ⊖.



#### MERKNAD

Korttidsvekkeren forblir i drift selv om den høyre eller venstre koketoppsiden er slått av. For å endre tiden slår man på den høyre eller venstre koketoppsiden.



### 4.20 Oppkokingsautomatikk

Ved oppkokingsautomatikken skjer oppkokingen med koketrinn 9. Etter en bestemt tid koples det automatisk tilbake til et lavere koketrinn (1 til 8).

Ved bruk av oppkokingsautomatikk må kun det trinnet for videre koking velges, med hvilket det som skal kokes kokes videre, fordi elektronikken kopler tilbake selvstendig.

Oppkokingsautomatikken er egnet for retter som er kalde, som varmes med høy effekt og som ikke stadig må observeres på trinnet for videre koking (f. eks. koking av suppekjøtt).

- Slå på induksjonskokeretoppen.
- Sensorfeltet trykkes lenge (ca. 3 sek.), for å deaktivere funksjonen og samtidig velge en bestemt trinn for videre koking.
  - ..... venstre .....trinn for videre koking 1
  - ..... midt på .....trinn for videre koking 6
  - ..... høyre.....trinn for videre koking 8
 A og det valgte trinnet for videre koking blinker vekselvis.
- Oppkokingsautomatikken går som programmert. Etter en bestemt tid (se tabellen) fortsettes kokeprosessen med trinnet for videre koking. Symbolet A slukker.

Innstilt koketrinn	Oppkokingsautomatikk Tid (min:sek)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

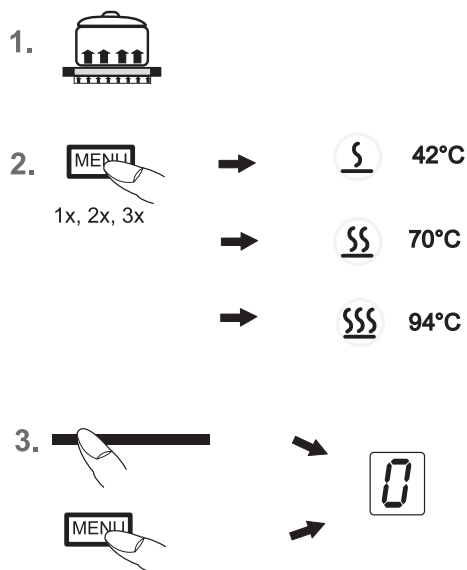


#### MERKNAD

- Under oppkokingsautomatikken kan det valgte trinnet for videre koking økes. Reduseringen av trinnet for videre koking slår oppkokingsautomatikken av.

### 4.21 Varmefunksjon

Ved hjelp av holde varm-funksjonen kan ferdige matretter holdes varm ved en bestemt temperatur. I denne modusen bruker kokesonen lite strøm.



- Kokekar står på en kokesone og et koketrinn er valgt (f. eks. 3).
- Velg ønsket holde varmt nivå ved å trykke på holde varmt-tasten :
  - .....tilsvarer ca. 42°C
  - .....tilsvarer ca. 70°C
  - .....tilsvarer ca. 94°C
- For å slå av aktiverer du sensorfeltet til venstre eller holde varm-tasten .

Varmeholdefunksjonen står til rådighet i 120 minutter, deretter slås kokesonen av.



#### 4.22 Sperring

Ved hjelp av sperring kan betjeningen av knappene og innstillingen av et koketrinn sperres. Kun med på/av-knappen på induksjonskoketoppen er det mulig å betjene koketoppen.

##### Slå på sperren

1. Trykk på sperre-knappen . LED-en over sperre-knappen lyser.

##### Slå av sperringen

2. Trykk på sperre-knappen . LED-en over sperre-knappen slukker.



#### INFORMASJONER

Den aktiverte sperringen opprettholdes når koketoppen er slått av. Før neste koking må den derfor først være opphevet!

Ved strøbrudd oppheves/deaktiveres den innkoplete sperren.



#### 4.23 Powertrinn

Powertrinnet stiller induksjonskokesonene ytterligere effekt til rådighet. En stor mengde vann begynner raskt å koke.

1. Slå på induksjonskoketoppen.
2. Aktiver sensorfeltet helt til høyre ved maks. ønsket kokesone. Koketrinn-visningen viser en **P**. Powertrinnet er slått på.
3. Etter 10 minutter slås powertrinnet av automatisk. **P** slukker og koples tilbake til koketrinn 9.

#### MERKNAD

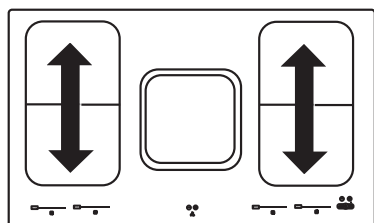
For å slå av powertrinnet tidlig trykker man på det respektive sensorfeltet.

#### 4.24 Powermanagement

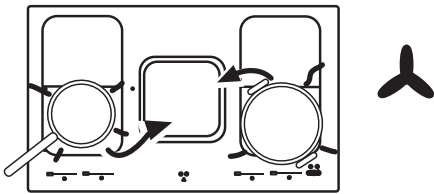
To kokesoner er av tekniske grunner sammensatt til en modul og har en maksimal effekt til rådighet.

Hvis dette effektområdet overskrides når et høyere koketrinn eller powerfunksjonen slås på, reduserer powermanagement koketrinnet til den tilhørende modul-kokesonen.

Indikatoren til denne kokesonen blinker først, deretter vises det maksimalt mulige koketrinnet konstant.



Moduler (Powermanagement)



1. →
2. →   
 →
3. →

1. →
2. →
- 3.

## 4.25 Bruk av oppsuging

Midt på koketoppen finner man viften med avtrekk nedover



### VIKTIG

Ikke legg lokket på induksjonsovn! Fare for forbrenning!

### 4.25.1 Slå viften av og på

1. Aktiver viftens av/på-tast (ca. 1 sek.)
2. Deretter kan man ved hjelp av pluss- eller minus-tasten velge et ønsket ytelsesnivå 1, 2, 3, 4 eller P. Viftesymbolet lyser . Intensivnivået P forblir slått på i 10 minutter, deretter kobles det automatisk tilbake til nivå 4.
3. For å slå av, aktiverer man minustasten på viften til 0 vises eller aktiverer på/av-tasten på viften .

### Tips

For at avtrekket også skal fungere godt på høye gryter (f. eks. aspargesgryter), kan du legge en sleiv under grytelokket på viftesiden.

### 4.25.2 Justerbar retardasjon for oppsuging

Oppsugingsretardasjonen benyttes etter matlaging for å fjerne matlukt. I tillegg tørkes filtrene i systemet.

#### Innstille retardasjonen

1. Trykk på pluss- og minus-tasten til viften samtidig. En retardasjonstid på 10 minutter er innstilt. Ventilatorsymbolet og desimalpunktet blinker.
2. Ved hjelp av pluss-tasten økes tiden man 5-minutters skritt. Ved hjelp av minus-tasten reduseres tiden man 5-minutters skritt.
3. Ved gjentatt samtidig aktivering av pluss- og minustasten startes innstillingen og visningen slettes. Den gjenværende retardasjonstiden og det innstilte viftensnivået vises kort hvert 30. sekund.

#### Endre retardasjonstiden

- Trykk på pluss- og minus-tasten til viften samtidig. Tiden kan endres.






**Slå av retardsjonen tidligere**

- Trykk på av/på-knappen  på viften.




**MERKNAD**

Hvis viften vara på i minst 15 minutter, starter en automatisk retardsjon på 15 minutter på nivå 1 slik at systemet tørker.

**Deaktivere automatisk retardsjon**

1. Slå på styringen via av/på-tasten til viften .
2. Trykk på av/på-tasten til viften  i ca. 3 sekunder til  vises. Automatisk retardsjon er alltid deaktivert.

**Aktivere automatisk retardsjon**

1. Slå på styringen via av/på-tasten til viften .
2. Trykk på av/på-tasten til viften  i ca. 3 sekunder til  vises. Automatisk retardsjon er alltid aktivert.

**4.25.3 Informasjoner angående retardsjonstid**

Etter hver matlaging er det en retardsjon i viftemotoren på 10 - 20 minutter. Hvis viften er i drift i minst 15 minutter, starter en retardsjon på 15 minutter automatisk på lavt nivå etter deaktivering.

Slik sikres god funksjonalitet og fjerning av den gjenværende matlukten.


Ved drift med omluftsfilter ber vi deg innstille en retardsjonstid på 10 - 60 minutter for å oppnå best mulig luftfjerning.



Når viften slås på igjen kan det enkelte ganger forekomme at de luktmolekylene som er lagret i filteret knyttes sammen med vanndampen og kan merkes igjen. Den gjenværende lukten forsvinner senere.




**VIKTIG**

Ved omluft må man sørge for tilstrekkelig ventilasjon, slik at luftfuktigheten fjernes.


**4.25.4 Visning rengjør fettfilteret **



Etter 10 driftstimer vises  for Filter Cleaning. Fettfilteret må rengjøres, ellers er det fare for brann.




For å benytte viften, kan du bekrefte visningen  med minus-tasten .

Når fettfilteret er rengjort, kan du slette visningen , ved å holde minustasten  og av/på-tasten til viften  inne samtidig i 3 sekunder. Telleren i visningen begynner igjen ved 0 timer.

**4.25.5 Visningen Bytt kullfilter **


Etter 150 driftstimer vises visningen  for Carbon Cleaning. Kullfilteret må byttes ut.



For å benytte viften, kan du bekrefte visningen  med pluss-tasten .


Når kullfilteret er rengjort, kan du slette visningen , ved å holde pluss-tasten  og av/på-tasten til viften  inne samtidig i 3 sekunder. Telleren i visningen begynner igjen ved 0 timer.

**4.25.6 Slå av driftstimetelleren til kullfilteret ved avtrekksdrift**


Ved avtrekksdrift kan driftstimetelleren til kullfilteret slås av.

For dette må styringen slås på via en av/på-tast vifte  og det får ikke vises noen melding.

Trykk deretter på pluss-tasten  og på/av-tasten til viften  samtidig i 3 sekunder.

I visningen ser man  (Carbon off) og driftstimetelleren for kullfilteret er slått av.

Gjenta betjeningen for at driftstimetelleren skal slås på igjen.

I visningen ser man  (Carbon on) og driftstimetelleren for kullfilteret er slått på.

## 5 Rengjøring og pleie

- Før rengjøringen av induksjonskoketoppen, må den slås av og kjøles ned.
- Glasskeramikkplaten må ikke under noen omstendighet rengjøres med damprengjøringsutstyr eller liknende!
- Ved rengjøringen må man passe på at det kun vaskes raskt over av/på-knappen. Slik unngår du at de slås på utilsiktet!

### 5.1 Glasskeramikkplate

#### VIKTIG

Benytt aldri aggressive rengjøringsmidler, som f. eks. grove skuremidler, skrapende kjelerensere, rust- og flekkjernere osv.

#### Rengjøring etter bruk

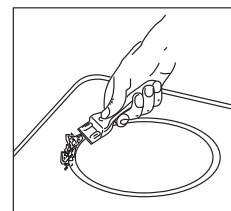
1. Rengjør alltid hele induksjonskoketoppen når den er tilsmusset - aller helst etter hver bruk. Benytt en fuktig klut og litt håndspylemiddel. Tørk deretter glasskeramikkplaten med en ren klut, slik at såperester fjernes fra overflaten.

#### Ukentlig pleie

2. Man må rengjøre og pleie koketoppen en gang i uken med vanlige rengjøringsmidler for glasskeramikk. Ta hensyn til informasjonene fra de respektive produsentene. Rengjøringsmidlene etterlater seg ved påføring en beskyttelsesfilm som virker vann- og smussavstøtende. All smuss blir på filmen og kan deretter lettere fjernes. Skrubt tørt med en ren klut. Det må ikke være noen rester av rengjøringsmidler på overflaten, da de ved oppvarming virker aggressive og endrer overflaten.

**Sterk tilsmussing** og flekker (kalkflekker, perlemorsglinsende flekker) fjernes lettest når koketoppen er håndvarm. Benytt vanlige rengjøringsmidler. Gå frem som beskrevet i punkt 2.

**Matretter som har kokt over** må først vætes med en våt klut og deretter må smussrestene fjernes med en spesiell glasskrape for glasskeramikkplater. Rengjør deretter flaten som beskrevet i punkt 2.



**Fastbrent sukker** og smeltet plast må straks fjernes – mens det ennå er varmt – med en glasskrape. Rengjør deretter glasskeramikkplaten som beskrevet i punkt 2.

**Sandkorn**, som kan falle ned på kokeflaten ved potetskrelling eller når man renser salat, kan gjøre at kjeler lager riper når de forflyttes. Pass på at det ikke blir igjen sandkorn på overflaten.

**Fargeendringer** på koketoppen kan påvirke funksjonen og stabiliteten til glasskeramikken. Her handler det ikke om skader på koketoppen, men om rester som ikke er fjernet og som har brent seg fast.

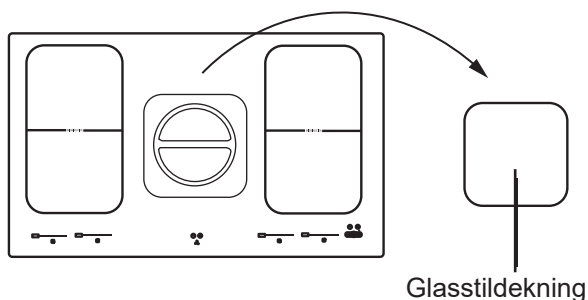
**Glanssteder** oppstår når kjeler sliter av belegg, spesielt ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn og ved bruk av uegnede rengjøringsmidler. Det er vanskelig å fjerne dem med vanlige rengjøringsmidler. Eventuelt må man gjenta rengjøringen flere ganger. Ved bruk av aggressivt rengjøringsmiddel og ved slitasje fra kjelebunner blir dekorasjonen etterhvert slitt bort og det oppstår mørke flekker.

## 5.2 Oppsuging

### Rengjøring av fettfilteret

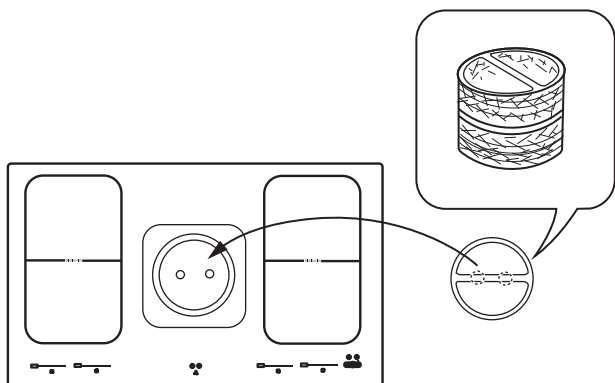
Rengjør fettfilteret i oppvaskmaskinen eller i mildt såpevann minst en gang i måneden eller når det er for mye fett og etter intensiv bruk.

Før fjerning av filteret må oppsugingshetten heves. Dermed er det lett å ta ut filteret for rengjøring.



#### MERKNAD

Ikke legg glasstildekningen for hardt på. Fare for at glasset knuses.



Filteret kan rengjøres i oppvaskmaskinen. Still filteret på hodet i oppvaskmaskinen. Bruk kun skyllemidler som er egnet for RVS, slik at skader og fargeendringer unngås. Må ikke skylles rett ved siden av glass eller lyst porselen.

#### Ikke aktiver oppsugingen uten fettfilter!

Etter filterrengjøringen settes filteret inn igjen i oppsugingen når den er tørr. Ta hensyn til at: Gripekjellet må være synlig når det er satt inn. Tørk av den lett tilgjengelige indre delen av viften med en klut med såpe etter hvert filterbytte og og ta hensyn til deler som stikker ut inne i oppsugingshuset.

### Rengjøring og pleie av oppsugingshuset

Helst bør huset rengjøres ved hver filterrengjøring.

Etter intensiv vannkoking med åpent lokk på kjelen, kan det samle seg konsensvann under huset. Det er helt normalt. Vannet må fjernes og den indre delen av filteret må rengjøres.

For sen rengjøring av fettfilteret og huset kan medføre ubehagelig lukt i hviletilstand og ved begynnelsen av uttaket. Det anbefales at man foretar denne rengjøringen minst en gang i måneden.

Huset rengjøres med en myk, fuktig klut og mildt såpevann.

#### Service

Sirkulasjonsluftfilteret må være tilgjengelig. For aktivkullfilter må kullfiltermattene byttes ut hver 5.-24. måned. Avtagbar bunn

#### Avtagbar bunn

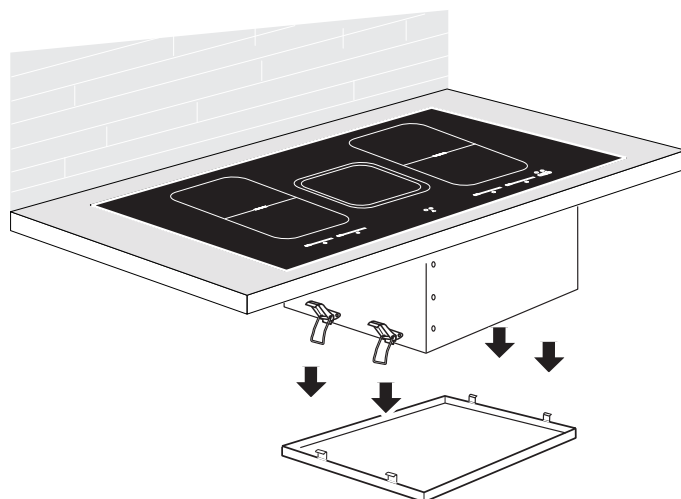
Bunnen i filteret kan tas av.

For dette må koketoppen og viften slås av og glasstildekningen og filteret tas ut.

Hold bunnen til viften fast med en hånd nedenfra og åpne de fire festene med den andre hånden. Etter åpningen holdes bunnen vannrett og tas forsiktig ut nedenfra.

Hell av eventuelle væsker og fjern urenheter grundig. Rengjør tilgjengelige indre sider av huset. Bunnen kan eventuelt rengjøres i oppvaskmaskinen.

Etter rengjøringen settes bunnen inn igjen og festes med 4 låser.



## 6 Hva kan man gjøre hvis det oppstår problemer?

Ukvalifiserte inngrep i og reparasjoner av apparatet er farlig, da det er fare for slag og kortslutning. Man må unngå dette for å hindre personskader og skader på apparatet. Derfor må disse arbeidene kun utføres av en elektriker, som f. eks. en teknisk kundeservice.

### Ta hensyn til følgende

Skulle det oppstå en feil ved apparatet ditt, så kontrollér om du kan utbedre årsaken til feilen selv ved hjelp av bruksanvisningen.

### Nedenfor finner du tips ang. hvordan feil kan rettes opp.

#### Løser sikringene ut gjentatte ganger?


Ring til teknisk kundeservice eller en elektroinstallatør!

#### Induksjonskoketoppen kan ikke slås på?

- Er sikringen i sikringskapet gått?
- Er nettilkoplingskabelen satt inn?
- Er barnesikringen slått på, dvs. en L vises?
- Er sensorknappene delvis tildekket med en fuktig klut, væske eller en metallisk gjenstand? Fjern dette.
- Benyttes feil kokekar? Se kapittel "Kokekar for induksjonskoketopp".

#### Symbolet blinker og en tidsbegrenset varig signal tone kan høres.

Det foreligger en varig berøring av Slider-Touch-Control på grunn av overkokte matretter, kokekar eller andre gjenstander.

Hjelp: Rengjør overflaten eller fjern gjenstanden. For å slette symbolet  trykker du på den samme knappen eller du slår induksjonskoketoppen av og på.

#### Vises feilkoden E2?

Elektronikken er for varm. Kontroller monteringen av koketoppen, spesielt hvis ventilasjonen er god.

Se kapitlet Overopphetningsbeskyttelse. Se kapitlet Ventilasjon.

#### Vises feilkoden E8?

Feil på viften til venstre eller høyre. Oppsugingsåpningen er blokkert hhv. tildekket eller viften er defekt.

Kontroller monteringen av koketoppen, spesielt hvis ventilasjonen er god.

Se kapitlet Overopphetningsbeskyttelse. Se kapitlet Ventilasjon.

#### Vises feilkoden U400?

Koketoppen er koplet til feil. Styringsenheten slås av etter 1s og man hører en varig signal tone. Kople til riktig nettspenning.

#### Vises en feilkode (ERxx eller Ex)?

Det foreligger en teknisk defekt. Ta kontakt med kundeservice.

#### Vises et kjeletegn ?

En kokesone er slått på og koketoppen forventer at det settes på en passende kjele (kjelegjenkjenning). Først da avgis det effekt.

#### Kjeletegnet vises fremdeles, selv om et kokekar er satt på?

Kokekaret er uegnet for induksjon eller det har en for liten diameter.

#### Gir de kokekarene du bruker fra seg lyder?

Det kan ha tekniske årsaker, det er ingen fare for induksjonskoketoppen eller kokekaret.

#### Går kjøleviften etter at du har slått av?

Det er normalt, da elektronikken avkjøles.

#### Gir koketoppen fra seg lyder (klikke- eller knekkelyder)?

Dette er teknisk betinget og kan ikke unngås.

#### Er det riss eller brudd i koketoppen?

Ved brudd, sprekker, riss eller andre skader på glasskeramikplaten er det fare for støt. Apparatet må straks tas ut av drift. Skru straks ut sikringen og ring kundeservice.

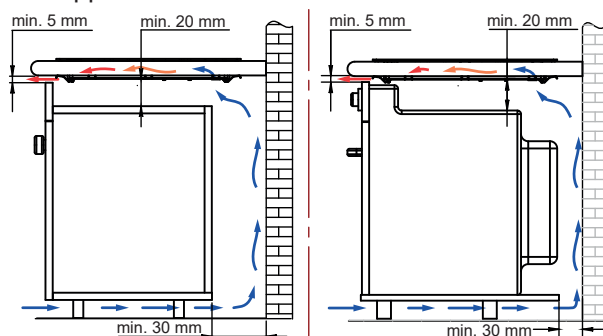
## 7 Monteringsanvisning

### 7.1 Sikkerhetsinformasjoner for den som skal montere kjøkkenmøblene

- Finéren, limet eller plastbelegget til de tilgrensende møblene må være temperaturbestandige (min. 75°C). Hvis finéren og belegget ikke tåler temperaturen kan de endre form.
- Berøringsbeskyttelse må sikres ved forskriftmessig montering.
- Bruk av vegglister i massivt tre på arbeidsplaten bak koketoppen er tillatt, hvis minimumsavstanden overholdes iht. monteringskissen.
- Man må overholde minimumsavstandene til fordypningsutsnittene bakover iht. monteringskissen.
- Ved montering rett ved siden av et høyskap, må man overholde en sikkerhetsavstand på 50 mm. Høyskapets sideflater må være dekket av varmefast material. Av arbeidstekniske grunner, må avstanden være på minst 300 mm.
- Emballasjen (plastfolie, isopor, nagler osv.) må holdes utenfor barns rekkevidde, da disse delen kan utgjøre fare. Smådelene kan svelges og folien kan utgjøre fare for kvelning.

### 7.2 Ventilasjon

- Induksjonskoketoppen har en vifte som slås av og på automatisk. Hvis temperaturverdiene til elektronikken overskrider en viss verdi starter viften med lav hastighet. Hvis induksjonskoketoppen benyttes intensivt kobles viften til en høyere hastighet. Når elektronikken er tilstrekkelig avkjølt reduserer viftens hastighet og slås av automatisk.
- Avstanden mellom induksjonskoketoppen og kjøkkenmøbler hhv. innbyggingsapparater må velges slik, at induksjonen får tilført nok luft og har et tilstrekkelig luftutløp.
- Hvis en kokesones effekt ofte senkes selvstendig (se kapittelet Overopphetingsbeskyttelse) så er antageligvis kjølingen ikke tilstrekkelig. I dette tilfellet anbefales det at bakveggen til underskapet åpnes i det utskårede arbeidsplateområdet og fjerne traverslisten foran på møbelet over hele lengden til koketoppen slik at luften kan sirkulere bedre.



For bedre lufting av koketoppen anbefales en luftespalte foran på minst 5 mm.

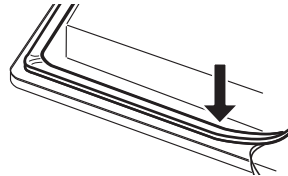
## 7.3 Montering

### Viktige informasjoner

- Eventuelle tverrlister under arbeidsplaten må fjernes, ihvertfall i området til utsnittet til arbeidsplaten.

### Koketopp tetning

Før monteringen må den vedlagte koketopp tetningen legges inn.



- Man må forhindre at væske trenger inn mellom koketoppkanten og arbeidsplaten eller mellom arbeidsplaten og vegg og eventuelt trenger seg inn i elektrisk utstyr som er montert under disse.
- Ved montering av koketoppen i en ujevn arbeidsplate f. eks. med et keramisk eller liknende belegg (fliser osv.), må man fjerne tetningen som evt. befinner seg på koketoppen og kokeflaten må tettes med plastiske tetningsmaterialer (kitt).
- Koketoppen må ikke limes inn med silikon! Det vil da ikke være mulig å demontere koketoppen uten å påføre den skader.

### Utsnitt til arbeidsplate

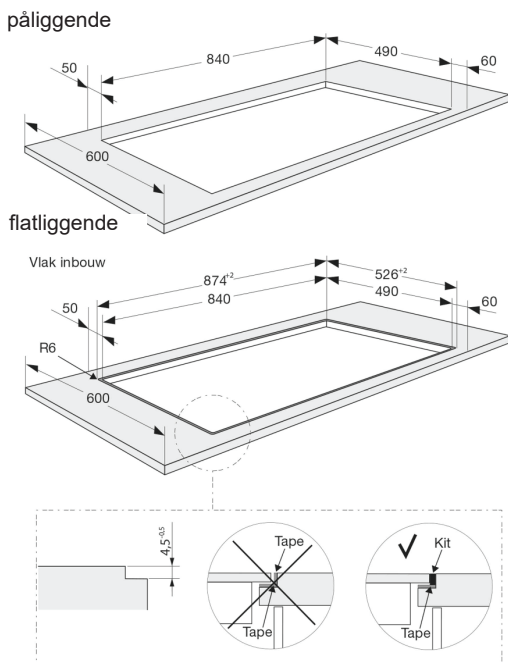
Utsnittet til arbeidsplaten bør gjøres mest mulig eksakt med et godt, rett sagblad eller en overfres. Snittflatene må forsegles, slik at det ikke trenger inn fuktighet.

Koketopp utsnittet lages iht. figurene.

Induksjonskokeflaten må legges på slik at den er jevn og plan. Forspenning kan føre til brudd i glassplaten. Man må kontrollere at tetningen til induksjonskokeflaten sitter helt riktig og at flaten er lagt på riktig.

## 7.4 Variable monteringsmuligheter: påliggende montering

Mål i mm



### MERKNAD

Legges induksjonskoketoppen skjevt eller hvis den spennes, er det fare for at den brekker under monteringen!

### Flatliggende montering

Lim tetningsbånd i kanten på underlagskanten, slik at ikke silikonlim kan trykkes gjennom under koketoppen.

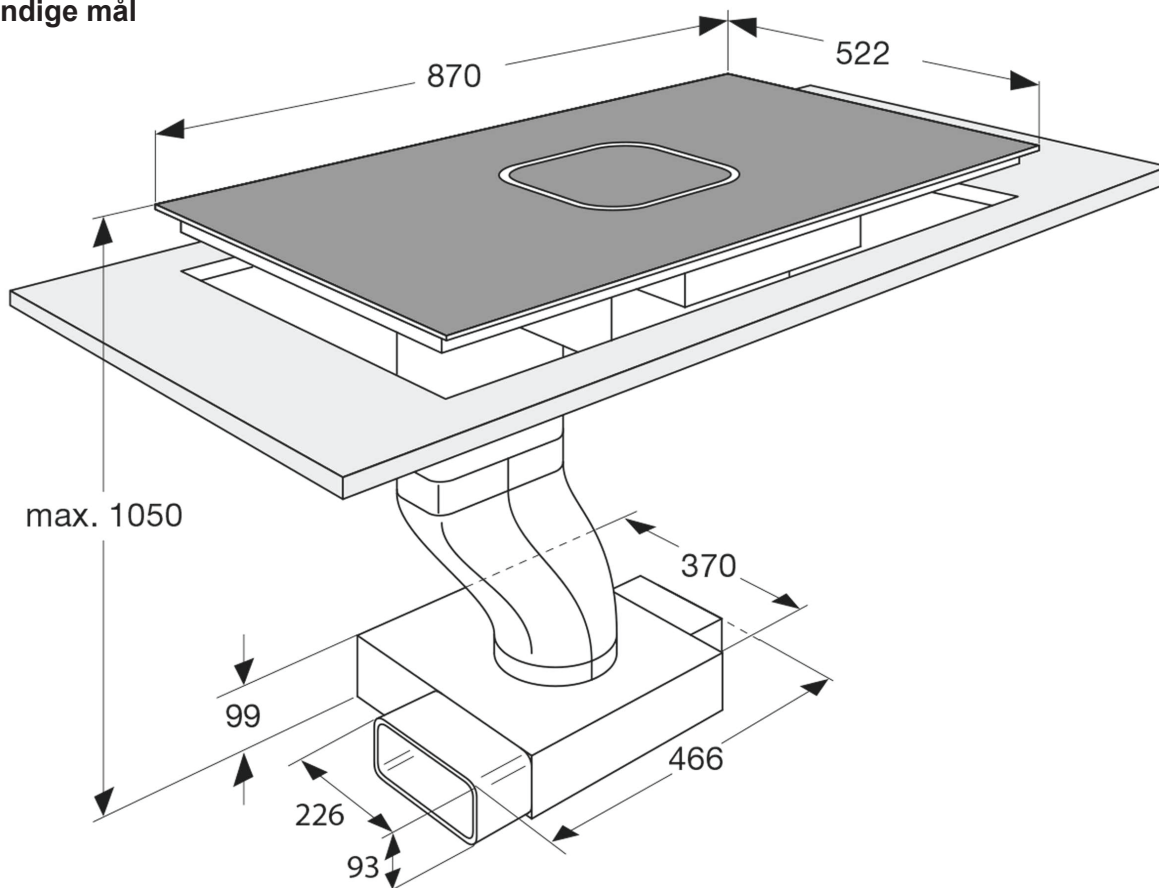
Legg koketoppen uten lim inn i arbeidsplateutsnittet og juster den. Legg høydejusteringsplater under hvis nødvendig.

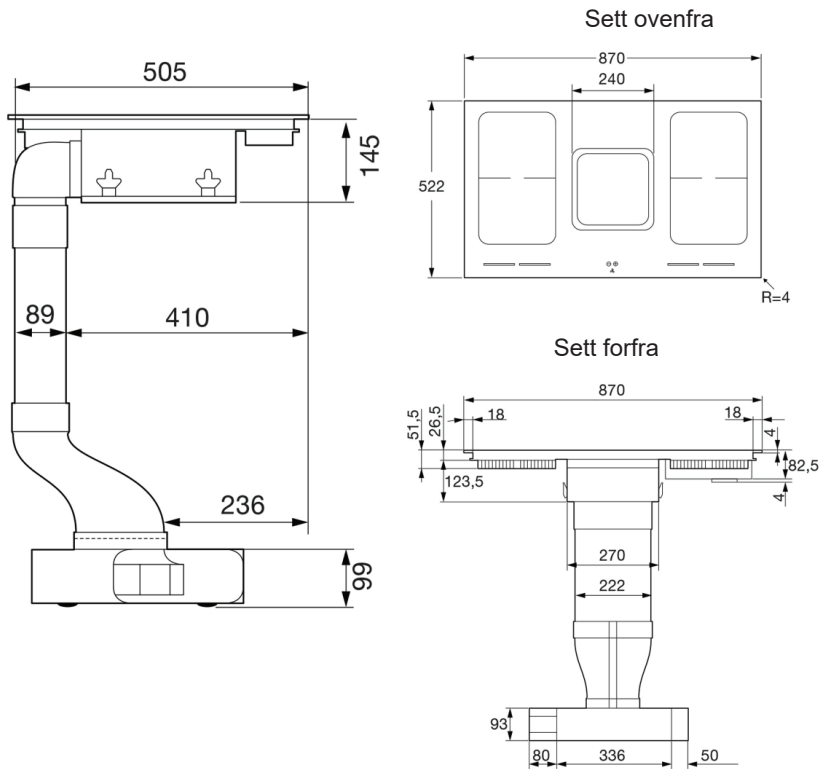
Fug spalten mellom koketoppen og arbeidsplaten med et varmestabil silikonlim.

### Viktig

Silikonlim må ikke på noe sted trykkes under koketoppen. Det er ellers umulig å ta koketoppen ut senere. Tas det ikke hensyn til dette frafaller alle garantikrav!

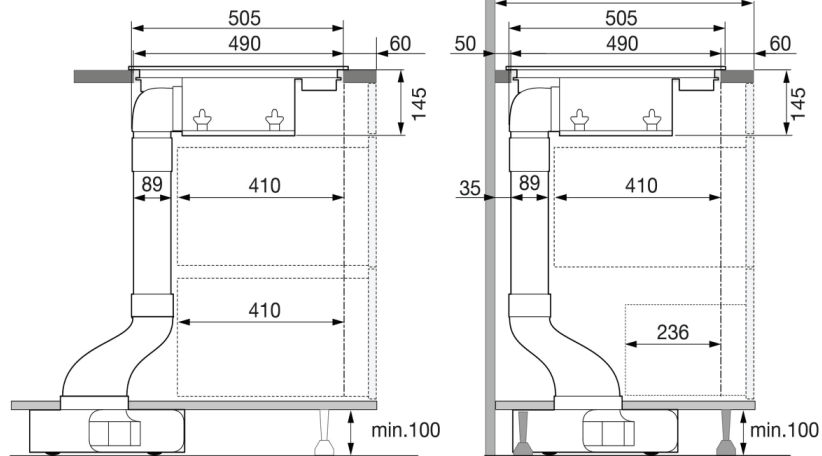
## 7.5 Utvendige mål





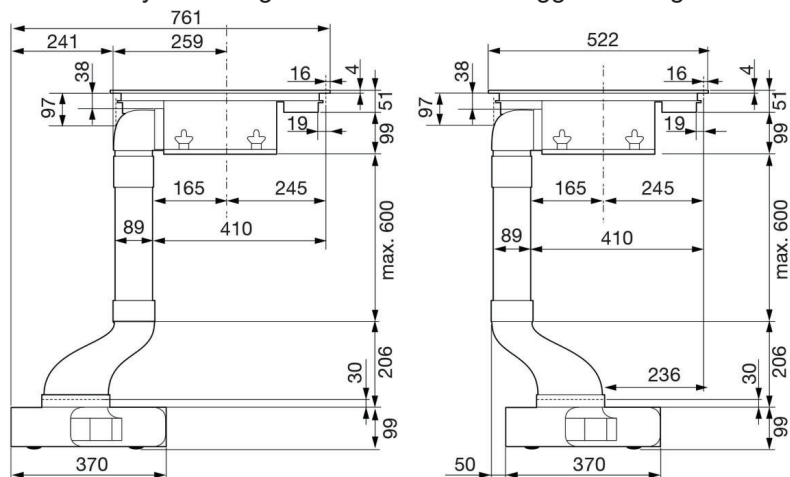
Øymontering

Veggmontering

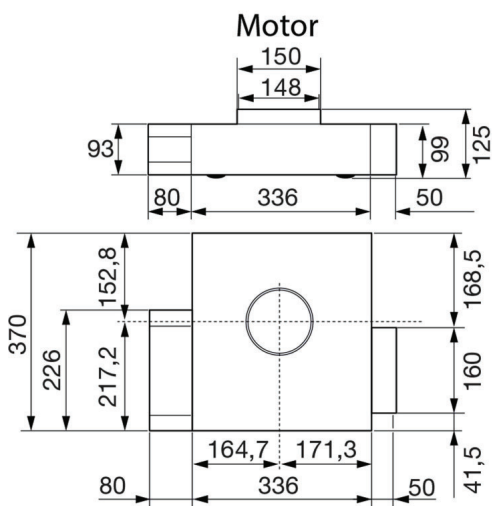
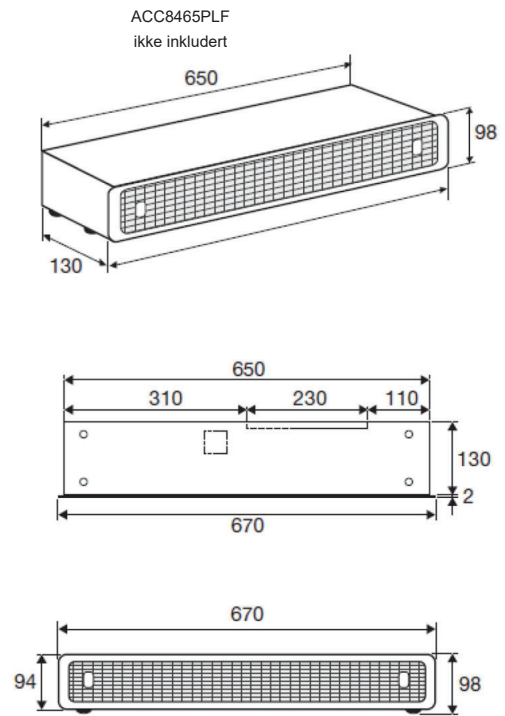
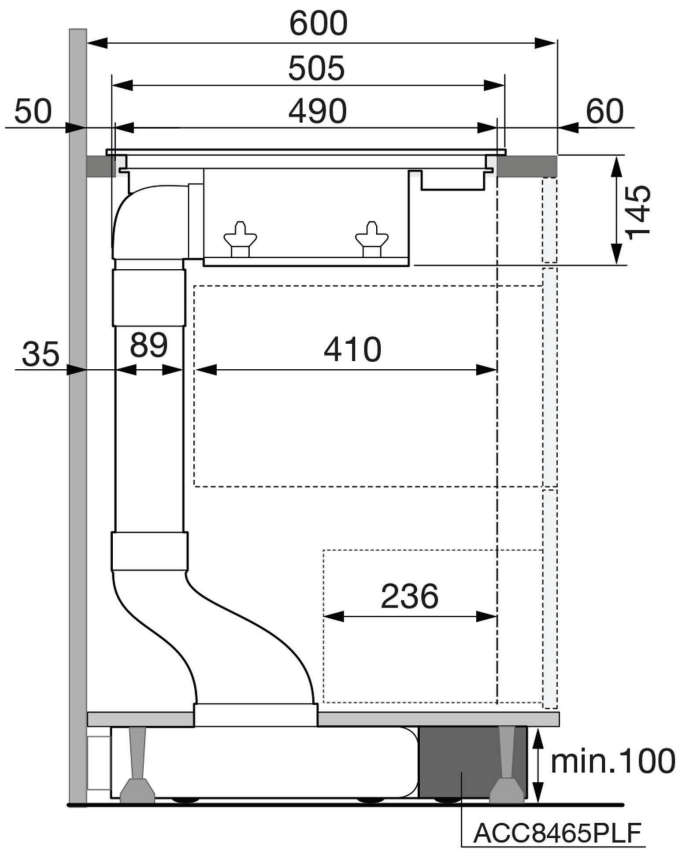


Øymontering

Veggmontering



## Sirkulasjonsluftmontering



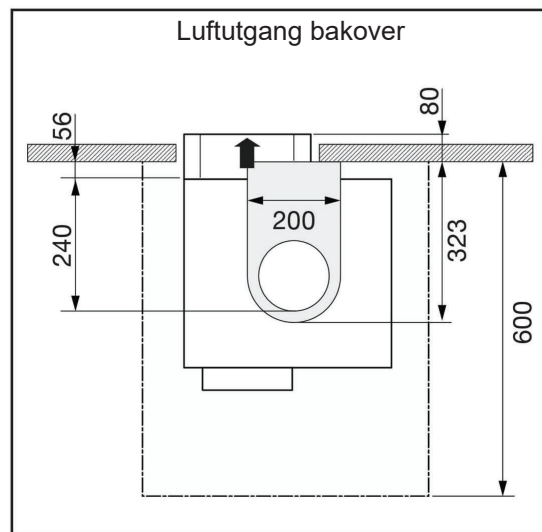
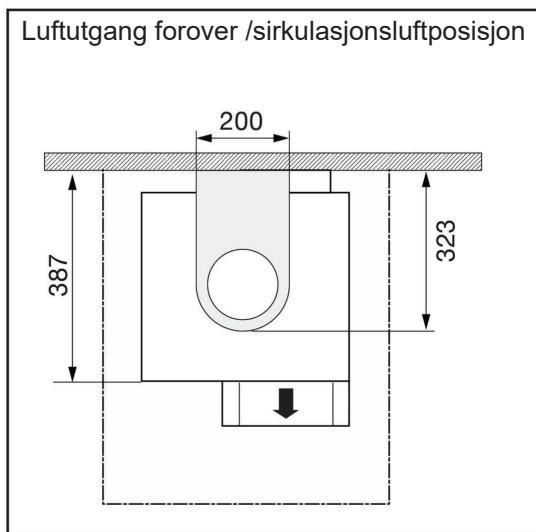
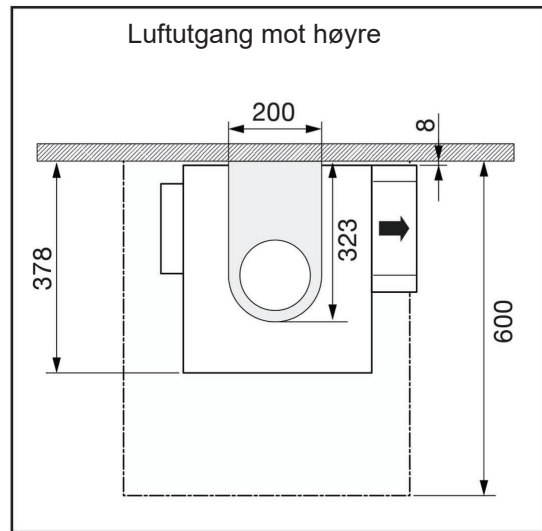
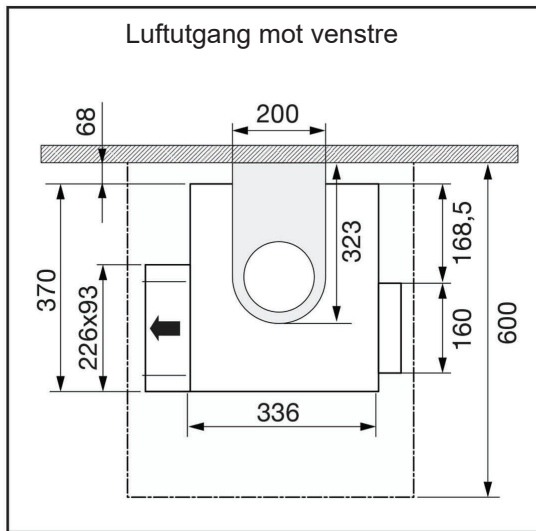
### Informasjon

Ytelse: 200 W

Kabellengde: 1,85 m

Standard 90 graders kontakt med jording





## 7.6 Montering av et oppsugingssystem

- Produktet får kun kobles til av en autorisert fagperson og han/hun må ta hensyn til de lokale forskriftene, det samme gjelder for avtrekkstilkoblinger. Installatøren er ansvarlig for at alt fungerer på oppstillingsstedet.
- Ved montering må du følge de byggeforskriftene og strømleverandørenes forskrifter som gjelder for landet hvor monteringen foretas.
- Fordypningsviften kan drives i avtrekk og omluft.
- Avtrekksluften føres ut gjennom en ventilasjonssjakt som er ment til dette formålet eller gjennom husveggen.
- Avtrekksluft får ikke føres i en røyk- eller avgasspipe. Rådfør deg med feieren.
- Hvis det i nærheten av fordypnings-viften benyttes et pipeavhengig ildsted (kull-, tre-, olje- eller gassild), må man sørge for nok tilførselsluft, eller er det fare for kvelning. En fareløs drift av fordypnings-viften er sikret, nå det undertrykket på 0,04 mbar (4 Pa) som utløses av fordypningsviften ikke overskrides og tilstrekkelig tilførselsluft kommer inn i rommet.
- Avtrekksledningene må overholde brannklasse B 1 DIN 4102.
- Ta hensyn til at den minimale nominelle vidden til tilkoblingsstussen til apparatet.
- Man må alltid benytte det systemet som anbefales til luftstyring og som er kompatibelt med koketoppavtrekket.
- Den nominelle vidden til omlufttrøret får ikke være mindre enn 150 mm.
- Avtrekksledningene må være så korte som mulig, ikke ført i 90-graders vinkel men med myke buer og ikke ha tverrsnitteduseringer.

- Velg aldri rørtverrsnitt som er mindre enn 150 mm.
- Mellom to vinkler/buer må man alltid sette inn et rett stykke på ca. 50 cm.
- Murkasser og utsnittet i sokkelblenden må minst tilsvare tverrsnittet til avtrekksledningen. Man må ha en utstrømsåpning på minst 500 cm<sup>2</sup>. Kutt av sokkellistene i høyden eller monter passende åpninger.
- Ved installasjonen må du påse at omluftsenheten fremdeles er tilgjengelig etter at kjøkkenet er ferdig montert.
- Hvis nødvendig må sokkelføttene til kjøkkenskapene forskyves. Dette er avhengig av kjøkkensystemet. Ta kontakt med kjøkkenleverandøren hvis du har spørsmål.



### MERKNAD

Ved omluft må man sørge for tilstrekkelig ventilasjon, slik at luftfuktigheten fjernes.

### 7.7 Elektrisk tilkopling



**ADVARSEL MOT ELEKTRISK ENERGI!  
DET HERSKER LIVSFARE!**

I nærheten av dette symbolet finnes det spenningsførende deler. Tildekninger som er merket på denne måten får kun fjernes av en godkjent elektriker.

- Den elektriske tilkoplingen må kun utføres av autorisert elektriker!
- Forskriftene og tilkoplingsbetingelsene til det lokale el-verket må overholdes.
- Ved tilkopling av apparatet må man innrette en anordning som gjøre det mulig å frakople apparatet allpolet med en kontakt-åpningsbredde på minst 3 mm fra nettet. Som egnet isolasjonsanordning gjelder effektbrytere, sikringer og beskyttelser.
- Jordingsledningen må være så lang, at den ved brudd i strekkbelastningen først strekkbelastes etter de strømførende årene til tilkoplingskabelen.
- Overflødig kabellengde må trekkes under apparatet og ut av monteringsområdet.
- Pass på at nettspenningen stemmer overens med det som er nevnt på typeskiltet.
- Fullverdig berøringsbeskyttelse må sikres ved forskriftmessig montering.
- OBS! Feil tilkopling kan medføre ødeleggelse av eller skade på effektelektronikken.
- Apparatet er kun godkjent for en fast tilkopling. Det får kun tilkoples med et schuko-støpsel.

**Tilkoplingsverdiene til induksjonskoketoppen**

380-415 2N 50/60Hz og 220-240 2N 50/60Hz

7400 W

Nominell spenning komponenter: 220-240 V

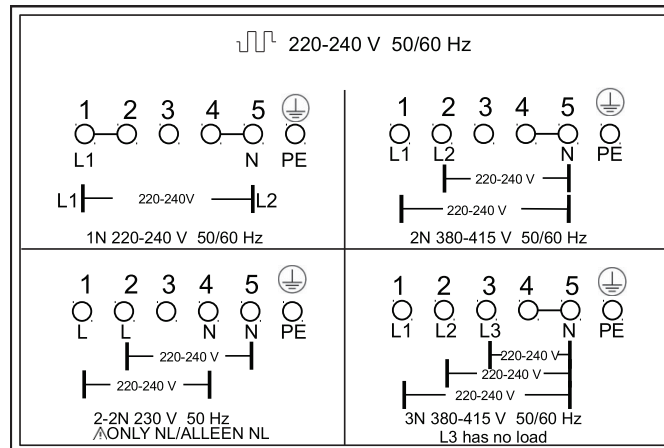
**Tilkoplingsverdiene til oppsugingsmotoren**

220-240V 50/60Hz

168 W

### Induksjonstilkopling

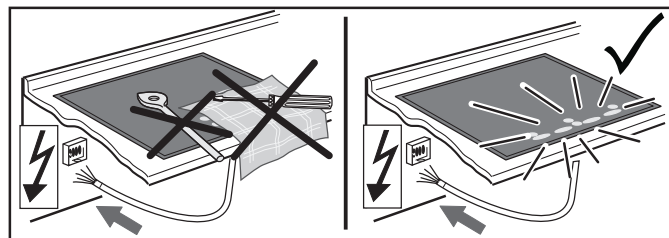
- For tilkopling av induksjonsdelen står ingen standardkabel til rådighet.
- Ved tilkoplingen må dekselet til tilkoplingsboksen på apparatets underside løsnes slik at man kommer til ved kopplingsklemmen. Etter tilkoplingen må dekselet festes igjen og kopplingsledningen sikres med strekkavlastningsbøylen.
- Tilslutningsledningen skal minimum svare til type H05 RR-F.



### 7.8 Idriftsettelse

Etter at koketoppen er montert og forsyningsspenningen er lagt inn (nettilkopling) foretar styringsenheten en egentest og det vises en serviceinformasjon for kundeservice.

Viktig: Ved nettilkopling får ingen gjenstander befinne seg på Touch-Control-sliden!



## 8 Tekniske data

<b>Mål koketopp</b>	
Høyde/bredde/dybde	150 x 870 x 522
<b>Kokesoner</b>	
hver..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Koketopp kW	7,4
Vifte .....kW	0,168

\* Effekt når powertrinnet er slått på

## 9 Datablad effektivitetsmåling

EU-forordning 66/2014		
Merke		ATAG
Modell / type		HIDD8471LV HIDD8472LV
Koketopptype		Innbyggingskoketopp
Antall kokesoner og/eller flater		4
Varmeteknologi		Induksjonskokesoner
Ikke-rund kokesone I (LxB)	cm	19x22
Ikke-rund kokesone II (LxB)	cm	19x22
Ikke-rund kokesone III (LxB)	cm	19x22
Ikke-rund kokesone IV (LxB)	cm	19x22
Energiopptak kokesone I per kg	Wh/kg	190,4
Energiopptak kokesone II per kg	Wh/kg	166,2
Energiopptak kokesone III per kg	Wh/kg	190,4
Energiopptak kokesone IV per kg	Wh/kg	166,2
Energiopptak kokesone per k	Wh/kg	178,3

## 10 ECO-datainformasjoner

Modell	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Type	Induksjonskoketopp med integrert oppsuging					
Betjening	Touch Control					
	Luftkanal			Sirkulasjonsluft		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Trinn 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Trinn 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Trinn 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Trinn 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Trinn P	541,8	72	37	397,2	71	0

## 11 Ta ut av drift, avfallsbehandling

### 11.1 Ta ut av drift

Når apparatet ikke lenger skal benyttes, tas det ut av drift.

- Slå av sikringen, slik at du unngår støt.
- Etter demonteringen må koketoppen kastes på miljøvennlig måte

### 11.2 Avhending av emballasje

Transportemballasjen må fjernes på en miljøvennlig måte. Gjenbruk av emballasjen gjør at man sparer råstoffer og minsker søppelvolumet.

### 11.3 Avhending av brukte apparater



Symbolet på produktet eller på pakken angir, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal i stedet avleveres på et samlested til gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Ved å sørge for at dette produkt blir bortskaffet på den rette måten, hjelper du til med å forebygge eventuelle negative påvirkninger av miljøet og dine medmenneskers helse. Miljø og helse settes i fare hvis materialet bortskaffes på feil måte. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det

## Indhold

<b>1 Generelt</b> .....	<b>86</b>	<b>7 Montagevejledning</b> .....	<b>105</b>
1.1 Her finder du.....	86	7.1 Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren.....	105
1.2 Formålsbestemt anvendelse .....	86	7.2 Ventilering.....	105
<b>2 Sikkerhedshenvisninger og advarsler</b> .....	<b>87</b>	7.3 Indbygning.....	105
2.1 Til tilslutning og funktion .....	87	7.4 Variabel indbygningsmulighed: overstående indbygning .....	106
2.2 Til kogefeltet generelt .....	87	7.5 Ydermål .....	106
2.3 Til personer.....	88	7.6 Montering af udsugningssystemet.....	110
2.4 Forklaring af symboler og henvisninger .....	89	7.7 Elektrisk tilslutning.....	111
<b>3 Apparatbeskrivelse</b> .....	<b>90</b>	7.8 Ibrugtagning .....	111
3.1 Betjening med sensortaster.....	91	<b>8 Tekniske data</b> .....	<b>111</b>
3.2 Værd at vide om slider (sensorfelt) .....	91	<b>9 Datablad effektivitetsmåling</b> .....	<b>112</b>
<b>4 Betjening</b> .....	<b>92</b>	<b>10 ECO-datainformationer</b> .....	<b>112</b>
4.1 Induktionsfeltet .....	92	<b>11 Nedlukning, bortskaffelse</b> .....	<b>113</b>
4.2 Grydeidentificering .....	92	11.1 Nedlukning.....	113
4.3 Driftstidsbegrænsning .....	92	11.2 Bortskaffelse af emballage .....	113
4.4 Andre funktioner .....	92	11.3 Bortskaffelse af gamle apparater.....	113
4.5 Overophedningsbeskyttelse (induktion) .....	92		
4.6 Kogegrej til induktionskogefelt.....	93		
4.7 Energisparetips .....	93		
4.8 Kogetrin .....	93		
4.9 Restvarmeindikation .....	93		
4.10 Tastbetjening .....	94		
4.11 Aktivering af induktionskogefelt og kogezone... 94			
4.12 Slukning af kogezone .....	94		
4.13 Sluk for kogefeltet.....	94		
4.14 PAUSE-funktion .....	95		
4.15 Recall-funktion .....	95		
4.16 Børnesikring .....	96		
4.17 Brofunktion .....	96		
4.18 Afbrydelsesautomatik (timer).....	97		
4.19 Minutur .....	97		
4.20 Opkogningsautomatik .....	98		
4.21 Varmholdfunktion .....	98		
4.22 Låsning .....	99		
4.23 Power-trin .....	99		
4.24 Powermanagement .....	99		
4.25 Brug af udsugning .....	100		
4.25.1 Tænd og sluk for ventilator .....	100		
4.25.2 Indstilleligt efterløb på udsugningen.....	100		
4.25.3 Information om efterløbstid.....	101		
4.25.4 Indikation Rens fedtfilter .....	101		
4.25.5 Indikation Udskift kulfilter .....	101		
4.25.6 Deaktivering af driftstimetæller til kulfilter ved returluftdrift.....	101		
<b>5 Rengøring og pleje</b> .....	<b>102</b>		
5.1 Glaskeramikplade.....	102		
5.2 Udsugning .....	103		
<b>6 Hvad gør jeg ved problemer?</b> .....	<b>104</b>		

**1 Generelt****1.1 Her finder du...**

Læs venligst informationerne i dette hæfte omhyggeligt igennem inden du tager dit kogefelt i brug. Du finder her vigtige henvisninger til din sikkerhed, brug, pleje og vedligeholdelse af apparatet, således at du i lang tid har glæde af dit apparat.

Skulle der engang optræde en fejl, så kig først i kapitel "Hvad gør man ved problemer?"

Små fejl kan du ofte selv afhjælpe, og sparer derigennem unødige serviceomkostninger.

Opbevar denne vejledning godt. Giv venligst denne brugs- og monteringsvejledning til information og sikkerhed videre til en ny ejer.

**1.2 Formålsbestemt anvendelse**

Kogefeltet er kun beregnet til tilberedning af mad i husholdningen. Lignende områder er:

- Anvendelse i forretninger, på kontorer og andre lignende arbejdsmiljøer
- Anvendelse på landbrugsbedrifter
- Anvendelse af gæster på hoteller, moteller og andre typiske boligmiljøer
- Anvendelse i Bed & Breakfast pensioner
- Den må ikke anvendes til andre formål og kun under opsyn.

## 2 Sikkerhedshenvisninger og advarsler

### 2.1 Til tilslutning og funktion

- Apparaterne fremstilles iht. de relevante sikkerhedsbestemmelser.
- Nettilslutning, vedligeholdelse og reparation af apparaterne må kun foretages af en autoriseret fagmand iht. de gældende sikkerhedsbestemmelser. Usagkyndigt udførte arbejder er til fare for din sikkerhed.
- Skulle dette apparats tilslutningsledning blive beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå risici.
- Apparatet må ikke anvendes med en ekstern timer eller et eksternt fjernbetjeningssystem.

### 2.2 Til kogefeltet generelt

- Pga. den meget hurtige reaktion ved høj kogetrinindstilling må induktionskogefeltet ikke bruges uden opsyn!
- Bemærk ved madlavningen kogezonernes høje opvarmningshastighed. Undgå at gryder koger tomme, da der derved er fare for overophedning af gryderne!
- Stil ikke tomme gryder og pander på tændte kogezoner.
- Forsigtig ved brug af simmergryder. Simmergryder kan ubemærket koge tørre! Dette fører som følge til skader på gryde og på kogefelt. Derfor overtages der intet ansvar!
- Sluk ubetinget en kogezone efter brugen med „tænd-/sluk-tasten“ og ikke kun med grydeidentificeringen.
- Overophedet fedt og olie kan antænde sig selv. Tilbered kun mad med fedt og olier under opsyn. Sluk aldrig antændt fedt og olie med vand! Sluk apparatet og tildæk så flammerne forsigtigt med f.eks. med låg eller et brandtæppe.
- Glaskeramikpladen er meget modstandsdygtig. Undgå alligevel, at der falder hårde genstande ned på glaskeramikpladen. Punktformede slagbelastninger kan føre til brud på glaskeramikpladen.
- Ved brud, revner, ridser eller andre skader på glaskeramikpladen er der fare for elektrisk stød. Sæt straks apparatet ud af drift. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.
- Skulle kogefeltet som følge af en defekt i sensorstyringen ikke mere lade sig slukke, skal husholdningssikringen straks afbrydes og kundeservicen informeres.
- Vær forsigtig ved arbejdet med husholdningsapparater! Tilslutningsledninger må ikke komme i berøring med de varme kogezoneer.
- Brandfare: opbevar aldrig genstande på induktionsfladen.
- Glaskeramikpladen må ikke anvendes som opbevaringsflade!
- Læg ikke alufolie eller kunststof på kogezoneerne. Hold alt, hvad der kan smelte, væk fra varme kogezoneer, f.eks. kunststoffer, folie, og i særdeleshed sukker og meget sukkerholdige madvarer. Fjern omgående sukker i varm tilstand med en speciel glasskraber fra glaskeramikpladen for at undgå skader.
- Metalgenstande (køkkentøj, bestik, ventilatorafdækning...) må aldrig lægges på induktionskogefeltet, fordi disse kan blive varme. Forbrændingsfare!
- Læg ikke brandfarlige, let antændelige eller deformerbare genstande direkte under kogefeltet.
- Metalgenstande, som bæres på kroppen, kan blive varme, når de kommer i nærheden af induktionskogefeltet. Forsigtig, forbrændingsfare! Ikke magnetiske genstande (f.eks. guld og sølv ringe) er ikke berørt.
- Opvarm aldrig lukkede konservesdåser og laminatemballager på kogezoner. Disse kan bryde, når der tilføres energi!
- Hold sensortasterne rene, da snavs af apparatet kan genkendes som fingerkontakt. Læg aldrig genstande (gryder, viskestykker, etc.) på sensortasterne!

- Hvis gryder koger ud over sensortasterne, anbefaler vi at trykke på sluk-tasten.
- Varme gryder og pander må ikke placeres i nærheden af eller tildække sensortasterne. I dette tilfælde slukker apparatet automatisk.
- Stil altid gryden på midten af kogezone.
- Stil om muligt store gryder på de bagerste kogezone, så sensortasterne ikke bliver for kraftigt opvarmet (overophedning af Touch-Control; fejlmelding E2, afbrydelse af Touch-Control).
- Findes der husdyr i huset, der har adgang til kogefeltet, skal børnesikringen aktiveres.
- Hvis der i indbygningsovne finder pyrolysedrift sted, må induktionskogefeltet ikke benyttes.
- Glaskeramikpladen må under ingen omstændigheder rengøres med en damprenser eller lignende!
- Sørg for, at der ikke ligger genstande (f.eks. køkkenklud) i nærheden af kogefeltaftrækket. Disse kan indsuges af luftstrømmen. Principielt skal væsker og smådele holdes væk fra apparatet.
- Brug aldrig apparatet uden isat fedtfilter.
- Overfattede filtre betyder brandfare!
- Friturestegning er kun tilladt ved konstant overvågning, flambering er ikke tilladt!
- Ved brug af skorstensafhængige træ-, kul-, gas- eller olieildsteder skal der sørges for tilstrækkelig forsyningsluft. Det maksimalt tilladte undertryk, der opstår grundet emhætten i rummet med det skorstensafhængige ildsted, må ikke overskride 4 Pa (0,04 mbar), ellers er der fare for forgiftning.
- Ved madlavningen bliver der grundet dampen afgivet yderligere fugtighed til rumluften.
- I cirkulationsluftdrift bliver der kun fjernet meget lidt fugtighed fra dampen. Der skal derfor altid sørges for en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft, f.eks. gennem et åbnet vindue eller ved brug rumventilation.
- Sørg altid for et normalt og behageligt rumklima (45 - 60 % luftfugtighed).
- Stil efter en hver brug i cirkulationsluftdrift kogefeltaftrækket på et lavt trin i ca. 20 minutter eller aktiver efterløbsautomatikken. Dette er en standardfunktion på induktionskogefeltet. (Se kapitel „Efterløb“).

### 2.3 Til personer

- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis disse bliver overvåget eller er blevet undervist i en sikker brug af apparatet og forstår de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøringen og vedligeholdelsen gennem brugeren må ikke udføres af børn, undtagen, hvis disse er under opsyn.
- Overfladerne på varme- og kogezone bliver varme under drift. Derfor bør småbørn principielt holdes væk.
- Der må kun anvendes kogepladegitter eller kogepladeafdækninger fra kogepladeproducenten eller de i apparatets brugsanvisning af producenten godkendte kogepladegitter eller kogepladeafdækninger. Anvendelse af uegnede kogepladegitter eller kogepladeafdækninger kan medføre ulykker.
- Personer med pacemakere eller implanterede insulinpumper skal forvise sig om, at deres implantater ikke påvirkes af induktionskogefeltet (induktionskogefeltets frekvensområde er 20-50 kHz). Kontakt i dette tilfælde altid din læge / kardiolog. Denne vil kunne sige dig, om du må bruge induktionskogefeltet eller ej!



## 2.4 Forklaring af symboler og henvisninger

Apparatet blev fremstillet i henhold til det aktuelle tekniske niveau. Alligevel udgår der farer fra maskiner, der konstruktivt ikke kan undgås.

For at sikre brugeren tilstrækkelig sikkerhed, gives der yderligere sikkerhedsinformationer, der er markeret med følgende beskrevne tekstfremhævelser.

Kun når disse overholdes, er sikkerheden tilstrækkelig sikret under driften.

De markerede passager har forskellige betydninger:



### FARE

Bemærkning, der henviser til en overhængende fare, der muligvis kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser.



### FORSIGTIG!

Bemærkning, der henviser til en muligvis farlig situation, der kan forårsage død eller alvorlige kvæstelser



### OBS

Bemærkning, der henviser til en farlig situation, der kan forårsage lette kvæstelser eller skader på apparatet.



### HENVISNING

Bemærkning, hvis overholdelse letter håndteringen af apparatet.

Desuden bruges følgende advarselssymboler diverse steder:



### ADVARSEL MOD ELEKTRISK ENERGI! DER ER LIVSFARE!

I nærheden af dette symbol er der anbragt strømførende dele. Afdækninger, der er mærket med dette symbol, må kun fjernes af en autoriseret elektriker.



### FORSIGTIG! VARME OVERFLADER!

Dette symbol er anbragt på overflader, der bliver varme. Der er fare for alvorlige forbrændinger og skoldninger.

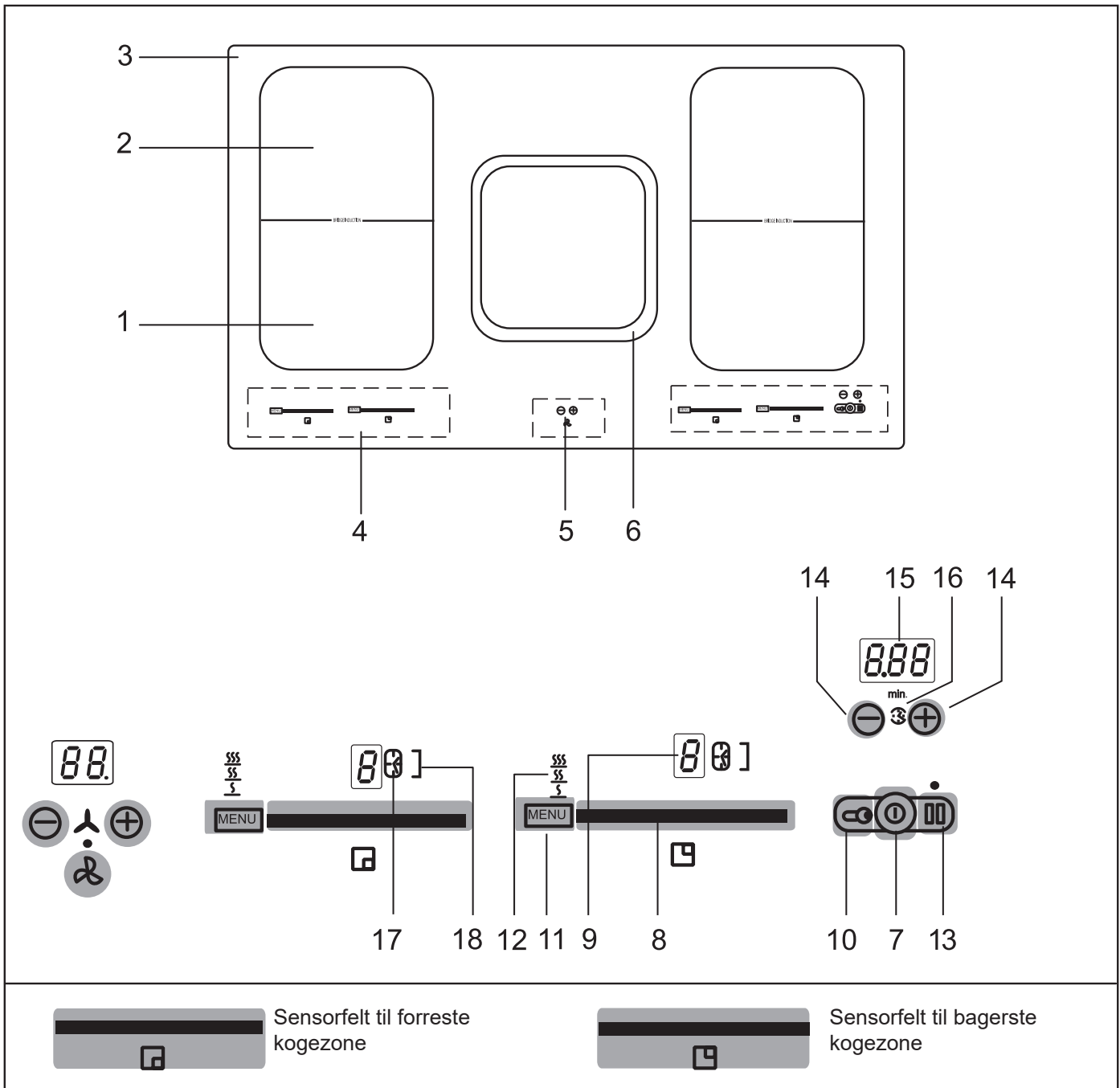
Disse overflader kan også være varme efter at apparatet er slukket.



### BEMÆRK HÅNTERINGSFORSKRIFTER OM HÅNTERING AF ELEKTROSTATISK FØLSOMME FØLSOMME BYGGEKOMPONENTER OG MODULER (ESD)

Bagved afdækninger, der er mærket med dette symbol, befinder der sig elektrostatisk følsomme komponenter og moduler. Undgå i alle tilfælde at berøre stiktilslutninger, lederbaner og komponent-pins. Indgreb må kun foretages af fagpersonale med ESD viden!

3 Apparatbeskrivelse



Designet kan afvige fra billederne.

- 1. Forreste induktionskogezone
- 2. Bagerste induktionskogezone
- 3. Glaskeramikplade
- 4. Touch Control betjeningsfelt
- 5. Udsugningsbetjening
- 6. Udsugningsområde
- 7. Tænd-/sluk-tast (kogefelt)
- 8. Sensorfelt (slider)
- 9. Kogetrinsindikation

- 10. Låsetast
- 11. Autoprogramtast
- 12. Indikation af autoprogrammerne (3 trin)
- 13. PAUSE-tast (pausesymbol)
- 14. Minus- /plus-tast timer
- 15. Timer-indikation
- 16. Indikation af minutur
- 17. Indikation af kogesteds-timer
- 18. Indikation af brofunktion

### 3.1 Betjening med sensortaster

Induktionskogefeltet betjenes via Slider Touch Control sensortaster. Sensortasterne fungerer på følgende måde: berør kort på et symbol på den glaskeramiske overflade med fingerspidsen. Enhver korrekt aktivering bekræftes med en signallyd.

Efterfølgende betegnes Slider Touch Control sensortasten som „tast“.

#### Tænd-/sluk-tast (7)







Med denne tast stilles apparatet på driftsklar. Tasten er så at sige hovedafbryderen.

#### Kogetrinsindikation (9)

Kogetrinsindikationen viser det valgte kogetrin, eller:

- H** ..... Restvarme
- P** ..... Powertrin
- U** ..... Grydeidentificering
- A** ..... Opkogningsautomatik
- ||** ..... Pause-funktion
- U** ..... Varmholdefunktion
- L** ..... Børnesikring

#### Symboler

-    ..... Varmholdetrin 42°C/ 70°C/ 94°C
-  ..... Timer-funktion, afbrydelsesautomatik
-  ..... Timer
-  ..... Brofunktion

#### Låsetast (10)

Tasterne kan spærres med låsetasten.

#### Autoprogramtast (11)

Til smeltning, varmholdning og simrekogning.

#### Power-trin i sensorfelt

Med power-trinnet stilles ekstra effekt til rådighed for induktionskogezoneerne.

#### Pausetast (13)

KogeprocEDUREN kan kortvarigt afbrydes med PAUSE-funktionen.



#### Recall-funktion (13) (gendannelsesfunktion)

Efter en utilsigtet slukning af kogefeltet kan den sidste indstilling genindstilles.

#### Ventilator visning

- FC** ..... Rens fedtfilter
- CC** ..... Udskiftning / regenerering af kulfilter
- OF** ..... Efterløbsautomatik
- On** ..... Efterløbsautomatik aktiveret

#### Ventilatorsymboler

-  ..... Udsugning aktiveret
-  ..... Udsugning i efterløbsmode

### 3.2 Værd at vide om slider (sensorfelt)

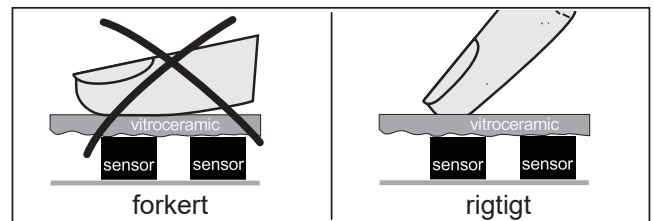
Slidern fungerer principielt som sensortasterne, med den forskel, at fingeren placeres på glaskeramiskoverfladen og bevæges hen over denne. Sensorfeltet erkender denne bevægelse og forhøjer eller forringer indikationsværdien (kogetrin) tilsvarende bevægelsen.

Udtrykket „slider“ [engl. „slide“: skubbe, glide] bliver efterfølgende ligestillet med sensorfelt.



#### Hvad man skal være opmærksom på ved betjeningen?

Fingeren bør ikke placeres for fladt på glaskeramiskoverfladen, således at nabotaster/sensorfelter ikke reagerer ved en fejltagelse.

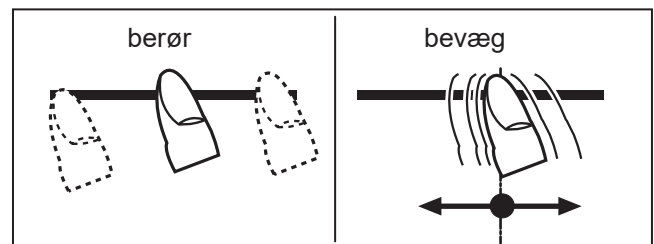


#### Tryk på sensorfeltet eller bevæg den på overfladen placerede finger

Man kan trykke på sensorfeltet med en finger, så ændre indikationsværdien (kogetrin) sig skridtvist.

Hvis man placerer fingeren på sensorfeltet og bevæger den til venstre eller højre, ændre indikationsværdien sig fortløbende.

Jo hurtigere bevægelse, jo hurtigere ændring.



## 4 Betjening

### 4.1 Induktionsfeltet


Kogepladen er udstyret med et induktionskoge felt. En induktionsspole under glaskeramikpladen genererer et elektromagnetisk vekselfelt, der trænger gennem glaskeramikken og inducerer den varmegenerende strøm i kogegrejernes bund.


På en induktionskogezone bliver varmen ikke mere overført fra et varmeelement via kogegrejet til maden der skal tilberedes, derimod bliver den nødvendige varme vha. induktionsstrømme genereret direkte i kogegrejet.

#### Fordele ved induktionskoge feltet

- Energibesparende madlavning som følge af direkte energioverførsel til gryden (egnet kogegrej af magnetisk materiale er nødvendigt),
- forøget sikkerhed, da energien kun overføres ved påsat gryde,
- energioverførsel mellem induktionskogezone og grydebund med høj virkningsgrad,
- høj opvarmningshastighed,
- forbrændingsfaren er lille, da kogepladen kun bliver opvarmet af grydebunden, overløbne madvarer brænder ikke fast,
- hurtig, finindstillingsregulering af energitilførsel.

### 4.2 Grydeidentificering

Står ingen eller en for lille gryde på en tændt kogezone, så sker der ingen energioverførsel. En blinkende  i kogetrinindikationen henviser til.

Stilles der en egnet gryde på kogezone, tændes det indstillede trin og kogetrinindikationen lyser. Energiførslen bliver afbrudt, når gryden bliver fjernet, i kogetrinindikationen vises en blinkende .

Stilles der mindre gryder eller pander på, hvorved grydeidentificeringen dog stadig tænder, bliver der kun afgivet så megen effekt, som disse behøver.

#### Grydeidentificeringens grænser

Kogezonediameter (mm)	Anbefalet min. diameter på grydebund (mm)
220 x 190	115

Kogegrejet må ikke underskride en bestemt bunddiameter, da induktionen ellers ikke slår til. Stil altid gryden på midten af kogezone for at opnå den bedste virkningsgrad.



#### HENVISNING

Den nødvendige minimumsdiameter til grydeidentificering kan afvige alt efter grydekvaliteten!

### 4.3 Driftstidsbegrænsning

Induktionskoge feltet har en automatisk driftstidsbegrænsning.





Kontinuerlig brugstid for hver kogezone er afhængig af det valgte kogetrin (se tabel).

Det forudsættes at der under brugstiden ikke ændres nogen indstillinger på kogezone.

Når driftstidsbegrænsningen har reageret, frakobles kogezone, der udgives en kort signallyd og der vises et H i indikationen.


Afbrydelsesautomatikken har prioritet før driftstidsbegrænsningen, dvs. kogezone slukkes først, når afbrydelsesautomatikens tid er udløbet (f.eks. afbrydelsesautomatik med 99 minutter og kogetrin 9 er mulig).


#### Driftstidsbegrænsning

Indstillet kogetrin	Funktionstidsbegrænsning i minutter
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

### 4.4 Andre funktioner

Ved længere eller samtidigt tryk på en eller flere sensortaster (f.eks. som følge af en utilsigtet på sensortasterne stillet gryde) udløses der ingen funktion.

Symbolet  blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone. Den slukkes efter nogle sekunder. Fjern genstanden fra sensortasterne.

For at slette symbolet  trykkes der på samme tast eller sluk og tænd koge feltet.

### 4.5 Overophedningsbeskyttelse (induktion)

Ved længere tids brug af kogepladen med fuld effekt og høj rumtemperatur kan effektelektronikken ikke længere køles i det nødvendige omfang.

For at der ikke optræder for høje temperaturer i elektronikken, bliver kogezoneeffekt evt. reguleret automatisk ned. Skulle der ved normal brug af kogepladen og ved normal rumtemperatur hyppigt vises E2, så er kølingen formodentlig ikke tilstrækkelig.

En årsag kan være manglende køleåbninger i køkkenmøblet. I dette tilfælde skal indbygningen kontrolleres (se kapitel Ventilation).

#### 4.6 Kogegrej til induktionskogefelt.

Det til induktionskogepladen benyttede kogegrej skal være af metal, have magnetiske egenskaber og en tilstrækkelig bundflade.

Benyt kun gryder med induktionsegnede bunde.

Egnet kogegrej	Uegnet kogegrej
Emaljerede stål gryder med tykke bunde	Gryder af kobber, rustfrit stål, aluminium, ildfast glas, træ, keramik eller terrakotta
Støbejerns gryder med emaljeret bund	
Gryder af rustfri flerlagsstål, rustfri ferritstål hhv. aluminium med specialbund	

#### Således kan du konstatere egnetheden af gryden:

Gennemfør den efterfølgende beskrevne magnettest, eller overbevis dig om, at gryden har mærkatet for egnethed til madlavning med induktionsstrøm.

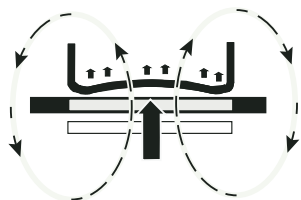
#### Magnettest:

Før en magnet hen til bunden på dit kogegrej. Bliver den tiltrukket kan du benytte kogegrejet på induktionskogepladen.



#### HENVISNING

Ved brug af induktionsegnede gryder fra nogle producenter kan der forekomme støj, denne hænger sammen med konstruktionen af disse gryder.



Forkert: grydebunden er ikke plan. Elektronikken kan ikke måle temperaturen korrekt.

#### 4.7 Energisparetips

Efterfølgende finder du et par vigtige henvisninger, til energibesparende og effektiv omgang med dit nye induktionskogefelt og kogegrej.

- Grydebundens diameter bør være lige så stor som kogezone diameteren.
- Vær ved køb af gryder opmærksom på, at der ofte angives den øverste grydediameter. Denne er sædvanligvis større end grydebunden.
- Trykkogere er som følge af det lukkede kogerum og overtryk særlig tids- og energibesparende. Som følge af den korte kogetid skånes vitaminerne.
- Vær altid opmærksom på en tilstrækkelig mængde væske i trykkogeren, da kogezone og gryde kan beskadiges som følge af overophedning, skulle gryden koge tom.
- Luk om muligt altid gryder med et passende låg.
- Man bør til enhver mængde mad altid anvende den rigtige gryde. En stor næsten ikke fyldt gryde behøver megen energi.

#### 4.8 Kogetrin

Kogezonernes varmeeffekt kan indstilles i flere trin. I tabellen finder du anvendelseseksempler til de enkelte trin.

kogetrin	Egnet til
0	Sluk-position, eftervarmeudnyttelse
U	Smeltning $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Varmholdning $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Simrekogning $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
1-2	Viderekogning af små mængder
3	Viderekogning
4-5	Viderekogning af store mængder, viderestegning af store stykker
6	Stege, svitse
7-8	Stege
9	Opkogning, bruning, stegning
P	Power-trin (højeste effekt)

Ved gryder uden låg skal man evt. vælge et højere kogetrin.

#### 4.9 Restvarmeindikation **H**

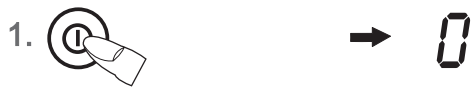
Glaskeramikkogefeltet er udstyret med en restvarmeindikation H. Så længe H lyser efter slukning, kan restvarmen benyttes til smeltning og varmholdning af madvarer.



#### FORSIGTIG!

Når bogstav H er slukket kan kogezone stadig være varm. Der er fare for forbrænding!








Ved en induktionskogezone opvarmes glaskeramikken ikke direkte, men kun via returvarmen fra gryden.






#### 4.10 Tastbetjeninger

Ved den efterfølgende beskrevne fremgangsmåde skal den efterfølgende tast aktiveres inden for 10 sekunder. Sker dette ikke, er et valg ikke mere muligt.


#### 4.11 Aktivering af induktionskogefelt og kogezone

- Tryk på tænd-/sluk-tasten  så længe (ca. 1. sekund), indtil kogetrinindikationer viser 0 og der høres en kort signallyd. Styringen er driftsklar.
- Tryk derefter straks på en kogezone på sensorfelt . Der aktiveres et kogetrin.
  -  .....venstre..... Kogetrin 0
  -  .....midte ..... Kogetrin 6
  -  .....højre ..... Kogetrin P\*
 Se „Værd at vide om slider (sensorfelt)“  
 Til ændring af kogetrinnet eller til aktivering af en yderligere kogezone trykkes den tilsvarende sensorfelt .
- Stil derefter straks egnet induktionskogevej på kogezone. Grydeidentificeringen aktiverer induktionsspolen. Kogevejret bliver opvarmet. Så længe der ikke stilles en gryde på kogezone, skifter indikationen mellem det indstillede kogetrin og symbolet  for „Ingen gryde identificeret“. Uden gryde frakobles kogezone af sikkerhedsgrunde efter 10 minutter. Se hertil kapitlet "Grydeidentificering".

#### 4.12 Slukning af kogezone

- Tryk på sensorfeltet  helt til venstre, eller
  - skub fingeren til venstre på sensorfeltet  for at reducere kogetrinnet til 0
  - tryk på tænd-/sluk-tasten . De tilsvarende kogezone deaktiveres.

#### 4.13 Sluk for kogefeltet

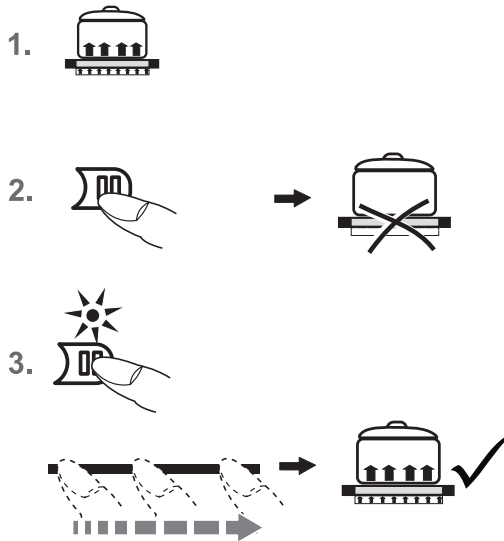
- Tryk på tænd-/sluk-tasten . Kogefeltet slukkes uafhængig af indstillingen.



#### HENVISNING

Hvis alle kogezone slukkes manuelt (kogetrin 0) og der derefter ikke mere trykkes på nogen tast/ sensorfelt, slukker kogefeltet automatisk efter 10 sekunder.

\*Power-trinnet aktiveres straks.  
Se afsnit „Power-trin“.



#### 4.14 PAUSE-funktion

Kogningen kan kortvarig afbrydes med PAUSE-funktionen, f.eks. hvis det ringer på hoveddøren. For at fortsætte kogningen med samme kogetrin, skal PAUSE-funktionen ophæves. En evt. indstillet timer stoppes og løber så videre.

Af sikkerhedsgrunde står denne funktion kun til rådighed i 10 minutter. Derefter slukkes kogefeltet.

1. Kogegrejet står på kogezoneerne og de ønskede kogetrin er indstillet.
2. Tryk på PAUSE-tasten . I stedet for det valgte kogetrin, lyser pausesymbolet .
3. Afbrydelsen stoppes ved først at trykke på PAUSE-tasten og derefter på det blinkende sensorfelt til venstre for PAUSE-tasten. Ved betjening af sensorfeltet skal der glides (sliden) over hele sensorfeltet. Den anden tast skal trykkes inden for 10 sekunder, ellers forbliver PAUSE-funktionen aktiv.

#### 4.15 Recall-funktion (gendannelsesfunktion)

Efter en utilsigtet slukning af kogefeltet kan den sidste indstilling genindstilles.

Recall-funktionen fungerer kun, hvis mindst en kogezone er tændt.

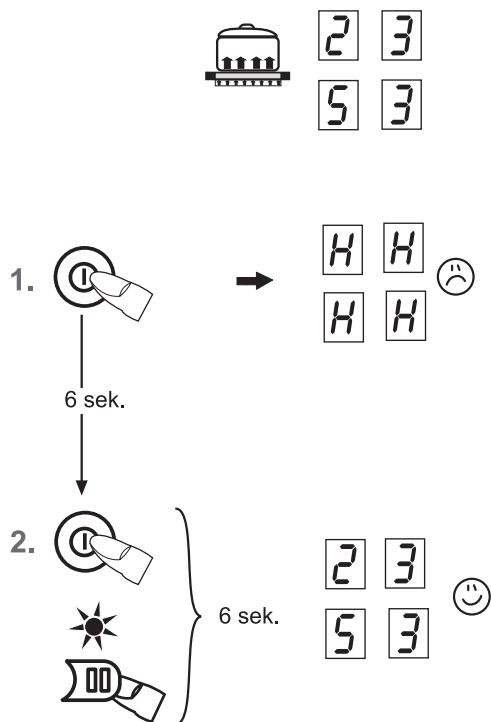
1. Kogefeltet blev ved en fejltagelse slukket med tænd-/sluk-tasten .
2. Tryk på tænd-/sluk-tasten igen inden for 6 sek. efter slukningen. PAUSE-tastens LED blinker. Tryk straks derefter på PAUSE-tasten . De oprindelige kogetrin er genindstillet. Kogeproceduren fortsættes.

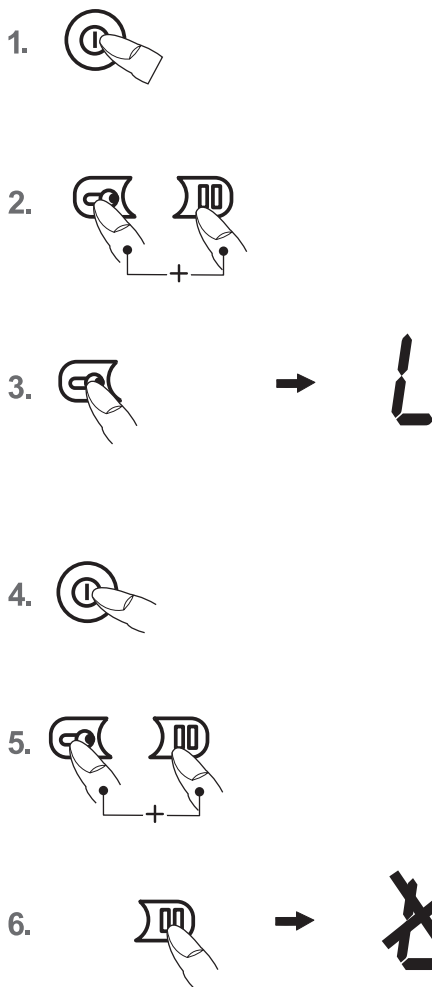
##### Der gendannes:

- Alle kogezoners kogetrin
- Minutter og sekunder på programmerede kogezone-relaterede timere
- Opkogningsautomatik
- Power-trin

##### Der gendannes ikke:

- Tæller til driftstidsbegrænsning (der tæller forfra fra 0)













### 4.16 Børnesikring

Børnesikringen skal forhindre, at børn utilsigtet eller med vilje tænder for induktionskogeområdet. Hertil spærres betjeningen.

#### Tænde for børnesikring




1. Tryk på tænd-/sluk-tasten  (ca. 1 sek.) for at tænde hele kogeområdet.
2. Tryk straks derefter på låsetasten  og PAUSE-tasten  samtidigt.
3. Tryk derefter på låsetasten  for at aktivere børnesikringen. I kogetrinindikationen vises et L for Child-Lock; betjeningen er spærret og kogeområdet slukkes.

#### Deaktivering af børnesikring

4. Tryk på tænd-/sluk-tasten .
5. Tryk straks derefter på låsetasten  og PAUSE-tasten  samtidigt.
6. Tryk derefter på PAUSE-tasten  for at deaktivere børnesikringen. L slukker.

#### Ophævelse af børnesikringen for kun én madlavning

Forudsætning: Børnesikringen er tændt iht. punkt 1-3.





- Tryk på tænd-/sluk-tasten .
- Tryk straks derefter på låsetasten  og PAUSE-tasten  samtidigt. Nu kan brugeren tænde for en kogezone. Når kogeområdet er slukket igen, er børnesikringen igen aktiveret (tændt).

#### Informationer

- Ved strømsvigt ophæves den aktiverede børnesikring, dvs. den deaktiveres.

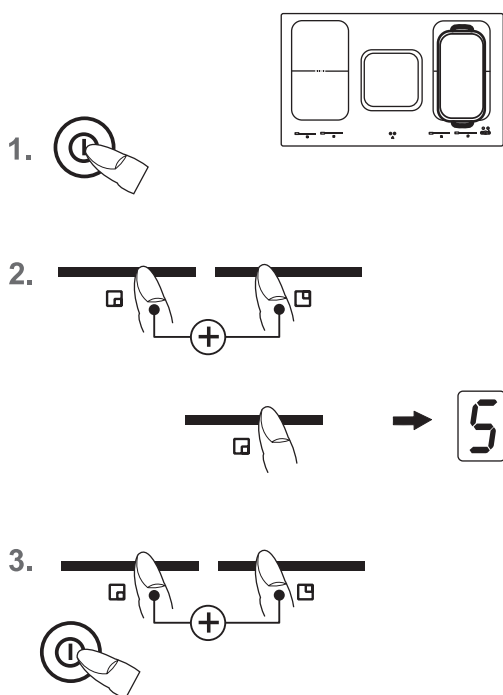
### 4.17 Brofunktion

De forreste og de bagerste kogezone kan sammenkobles til en kogeprocedure (brofunktion). Således kan der bruges større kogegej.

1. Tænd for induktionskogeområdet.
2. For at tænde brofunktionen, berøres sensorfeltet  til den forreste og bagerste kogezone samtidigt. Brofunktionen er aktiveret, der vises symbol  . Betjeningen sker via sensorfelt  til den forreste kogezone.
3. Til deaktivering trykkes de to sensorfelter  igen samtidigt eller sluk induktionskogeområdet.

#### HENVISNING

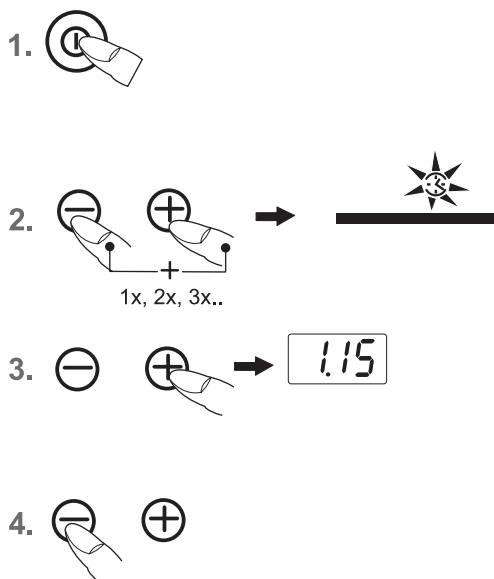
For at bradepanden eller gryden registreres af gryderegistreringen, skal den dække mindst halvdelen af de anvendte kogezone!





### 4.18 Afbrydelsesautomatik (timer)

Via afbrydelsesautomatikken slukkes hver tændt kogezone automatisk efter en indstillelig tid. Der kan indstilles kogetider fra 10 sek. (0.10) til 1 time 59 min. (1.59).



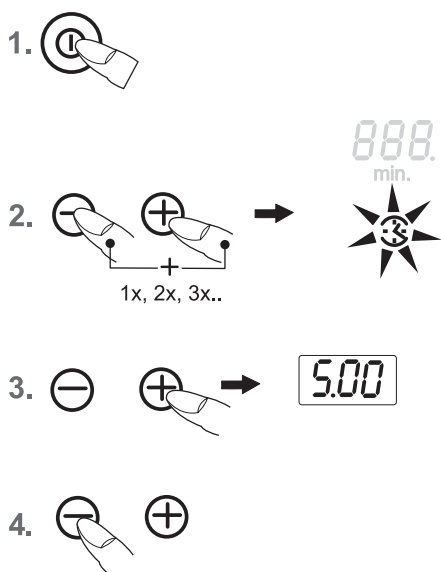
1. Tænd for induktionskogefeltet. Tænd for en eller flere kogezone og vælg de ønskede kogetrin.
2. Tryk på plus- ⊕ og minus-tasten ⊖ samtidigt, indtil symbolet for den ønskede kogezone lyser.
3. For at indstille tiden trykkes plus- ⊕ eller minus-tasten ⊖. Indtastningen overtages efter få sekunder, tiden løber. Decimalpunkt blinker.
4. Efter at tiden er udløbet, slukkes kogezone. Der høres en tidsmæssigt begrænset signallyd, der kan deaktiveres ved tryk på plus- ⊕ og minus-taster ⊖.

#### Informationer

- Til programmering af afbrydelsesautomatikken til en yderligere kogezone, gentages skridt 2 til 3.
- Til kontrol af den forløbne tid (afbrydelsesautomatik) trykkes plus- ⊕ og minus-tasten ⊖ samtidigt så længe, indtil det tilsvarende symbol ☀ til den ønskede kogezone lyser. Indikationsværdien kan aflæses og ændres.
- Før tidigt sletning af afbrydelsesautomatikken: Vælg ved samtidigt tryk på plus- og minus-tasten ⊖ den pågældende kogezone og slet tiden ved tryk på minus-tasten ⊖ („0“).
- Hvis der er programmeret flere kogezone med afbrydelsesautomatik, vises der altid kogezone med den korteste tid i timer-indikationen.

### 4.19 Minutur

Kogezonerne er deaktiveret.



1. Tænd for induktionskogefeltet.
2. Tryk samtidigt på plus- ⊕ og minus-tasten ⊖, indtil symbol ☀ lyser under timer-indikationen.
3. For at indstille tiden trykkes plus- ⊕ eller minus-tasten ⊖. Indtastningen overtages efter få sekunder, tiden løber. Decimalpunkt blinker.
4. Når tiden er udløbet høres der en tidsmæssigt begrænset signallyd, der kan deaktiveres ved tryk på plus- ⊕ eller minus-tasten ⊖.

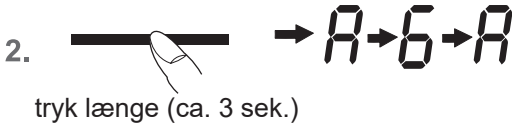
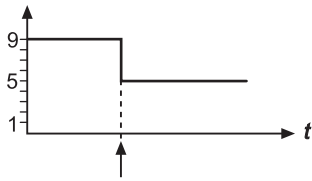
#### Indstilling af minutur, hvis der allerede er kogezone i brug

- Tryk samtidigt så ofte på plus- ⊕ og minus-tasten ⊖, indtil symbol ☀ lyser under timer-indikationen.
- For at indstille tiden trykkes plus- ⊕ eller minus-tasten ⊖.
- Når tiden er udløbet høres der en tidsmæssigt begrænset signallyd, der kan deaktiveres ved tryk på plus- ⊕ eller minus-tasten ⊖.



#### HENVISNING

Minutret forbliver også tændt, når venstre eller højre kogefeltside er slukket. Til ændring af tiden aktiveres den venstre eller højre kogefeltside.



Indstillet koetrin	Opkogningsautomatik Tid (min:sek)
1	0:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-

### 4.20 Opkogningsautomatik **A**

Ved opkogningsautomatikken sker opkogningen med koetrin 9. Efter en bestemt tid indstilles der automatisk et lavere koetrin (1 til 8).

Ved brug af opkogningsautomatikken skal man kun vælge det viderekogningstrin, hvormed maden skal koge videre, fordi elektronikken automatisk stiller tilbage.

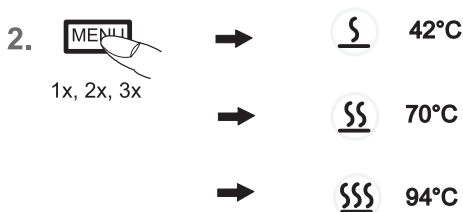
Opkogningsautomatikken er egnet til retter, som sættes kolde på kogezone, opvarmes med høj effekt og som ikke hele tiden skal iagttages på viderekogningstrinnet (f.eks. kogning af suppekød).

- Tænd for induktionskogeområdet.
- Tryk længe på sensorfeltet (ca. 3 sek.), for at aktivere funktionen og for samtidigt at vælge et bestemt viderekogningstrin:
  - ..... venstre .....viderekogningstrin 1
  - ..... midte .....viderekogningstrin 6
  - ..... højre .....viderekogningstrin 8
 A og det valgte viderekogningstrin blinker skiftevis.
- Opkogningsautomatikken kører som programmeret. Efter en bestemt tid (se skema) fortsættes kogeproceduren med viderekoetrinnet. Symbol A slukker.



#### HENVISNING

- Viderekogningstrinnet kan forhøjes når opkogningsautomatikken er aktiv. Reducering af viderekogningstrinnet deaktiverer opkogningsautomatikken.



### 4.21 Varmholdefunktion

Med varmholfefunktionen kan færdig mad holdes varm med en bestemt temperatur. I denne tilstand bruger kogezone lidt strøm.

- Kogegrejet står på en kogezone og et koetrin (f.eks. 3) er valgt.
- Ved flere gange tryk på varmholfetasten vælges det ønskede varmholfetrin:
  - .....svarer til ca. 42°C
  - .....svarer til ca. 70°C
  - .....svarer til ca. 94°C
- For at slukke trykkes sensorfeltet til venstre eller tryk på varmholfetasten .

Varmholdefunktionen står til rådighed i 120 minutter, derefter slukkes kogezone.



#### 4.22 Låsning

Med låsefunktionen kan betjening af tasterne og indstilling af kogetrin spærres. Kun tænd-/sluk-tasten forbliver til slukning af induktionskogeområdet betjenbar.

##### Aktivering af aflåsning

1. Tryk på låsetasten . LED'en over låsetasten lyser.

##### Deaktivering af låsningen

2. Tryk på låsetasten . LED'en over låsetasten slukker.



##### HENVISNINGER

Den aktiverede låsning bibeholdes også ved slukket induktionskogeområdet. Derfor skal den ophæves ved næste kogning!

Ved strømsvigt ophæves den aktiverede aflåsning, dvs. den deaktiveres.



#### 4.23 Power-trin

Med power-trinnet stilles ekstra effekt til rådighed for induktionskogezoneerne. En stor mængde vand kan hurtigt bringes i kog.

1. Tænd for induktionskogeområdet.
2. Tryk på sensorfeltet helt til højre ved max. på den ønskede kogezone. Kogetrinindikatoren viser et **P**. Power-trinnet er tændt.
3. Efter 10 minutter deaktiveres power-trinnet automatisk. **P** slukker og der stilles tilbage på kogetrin 9.

##### HENVISNING

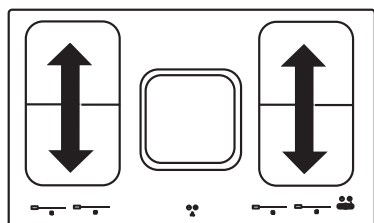
Til førtidig deaktivering af power-trinnet trykkes der på det pågældende sensorfelt.

#### 4.24 Powermanagement

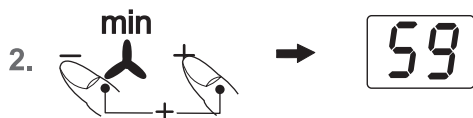
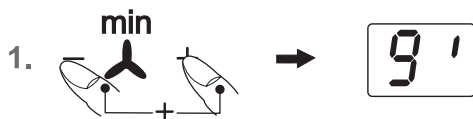
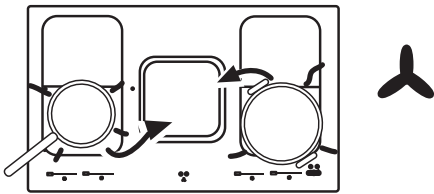
Hver to kogezone er – teknisk betinget – samlet til et modul og har en maksimal effekt.

Overskrides dette effektområde når der tændes et højt kogetrin eller powerfunktionen, reducerer powermanagementet kogetrinnet i den tilhørende modul-kogezone.

Indikatoren i denne kogezone blinker først, så vises konstant det maksimalt mulige kogetrin.



Moduler (powermanagement)



### 4.25 Brug af udsugning

Udsugningen nedad befinder sig i midten af kogefeltet.



#### VIGTIGT

Læg ikke låget på induktionskomfuret! Forbrændingsfare!

#### 4.25.1 Tænd og sluk for ventilator

1. Tryk på tænd-/sluk-tasten til ventilatoren (ca. 1 sek.)
2. Derefter kan der med plus-  $\oplus$  eller minus-tasten  $\ominus$  vælges et ønsket effektrin 1, 2, 3, 4 eller P. Symbolet for ventilatoren lyser . Intensivtrinnet P forbliver tændt i 10 minutter, derefter stilles der automatisk tilbage på trin 4.
3. For at slukke trykkes ventilatorens minus-taste  $\ominus$ , indtil der vises 0 eller tryk på ventilatorens tænd-/sluk-taste .

#### Tip

For at aftrækket også fungerer godt ved høje gryder (f.eks. en aspargesgryde), kan du på ventilatorsiden lægge en grydeske under grydelåget.

#### 4.25.2 Indstilleligt efterløb på udsugningen

Udsugningens efterløb anvendes efter madlavning for at fjerne diverse lugte. Desuden tørres filtrene i systemet.

##### Indstilling af efterløb

1. Tryk på ventilatorens plus-  $\oplus$  og minus-taste  $\ominus$  samtidigt. Der er indstillet en efterløbstid på 10 minutter. Ventilatorsymbolet og decimalpunktet blinker.
2. Med plus-tasten  $\oplus$  forhøjes tiden i 5 minutters intervaller. Med minus-tasten  $\ominus$  reduceres tiden i 5 minutters intervaller.
3. Ved et gentaget samtidigt tryk på plus-  $\oplus$  og minus-tasten  $\ominus$  startes indstillingen og indikationen slukker. Den resterende efterløbstid og det indstillede ventilationstrin vises kort hvert 30. sekund.

##### Ændring af efterløb

- Tryk på ventilatorens plus-  $\oplus$  og minus-taste  $\ominus$  samtidigt. Tiden kan ændres.

##### Førtidig deaktivering af efterløb

- Tryk på ventilatorens tænd-/sluk-taste .

**HENVISNING**

Hvis ventilationen har kørt i mindst 15 minutter, følger der et automatisk efterløb på 15 minutter på trin 1 for at tørre systemet.

**Deaktivering af efterløb**

1. Tænd styringen via ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$ .
2. Tryk på ventilatorens tænd-/sluk-taste i  $\mathcal{A}$  ca. 3 sekunder, indtil der vises  $\text{OF}$ . Det automatiske efterløb er permanent deaktiveret.

**Aktivering af det automatiske efterløb**

1. Tænd styringen via ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$ .
2. Tryk på ventilatorens tænd-/sluk-taste i  $\mathcal{A}$  ca. 3 sekunder, indtil der vises  $\text{On}$ . Det automatiske efterløb er permanent aktiveret.

**.4.25.3 Information om efterløbstid**

Efter enhver brug bør ventilatormotoren have et efterløb på 10 – 20 minutter. Hvis ventilationen har kørt i mindst 15 minutter, følger der efter slukningen et automatisk efterløb på 15 minutter på et lavt trin.

Således sikres en optimal funktion og fjernelse af resterende mados.

Ved brug med cirkulationsluftfilter skal du efter madlavningen altid overholde en efterløbstid på 10 - 60 minutter for at opnå en optimal fjernelse af lugt.

Ved genaktivering af ventilatoren kan det i sjældne tilfælde forekomme, at de i filteret værende lugtmolekyler forbinder sig med vanddamp og så igen kan lugtes. Denne restlugt forsvinder dog igen ved fortsat brug.

**VIGTIGT**

Ved cirkulationsluftdrift skal der sørges for en tilstrækkelig ventilation og udluftning for at aflede luftfugtigheden.

**.4.25.4 Indikation Rens fedtfilter  $F\text{[]}$** 

Efter 10 driftstimer vises indikationen  $F\text{[]}$  for Filter Cleaning. Fedtfilteret skal rengøres, ellers er der brandfare.

For fortsat at kunne bruge ventilationen, kan du bekræfte indikationen  $F\text{[]}$  med minus-tasten  $\ominus$ .

Når fedtfilteret er blevet rengjort, kan du slette indikationen  $F\text{[]}$ , ved at trykke på minus-tasten  $\ominus$  og på ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$  samtidigt i min. 3 sekunder. Indikationens tæller begynder igen ved 0 timer.

**.4.25.5 Indikation Udskift kulfilter  $\text{[]}\text{[]}$** 

Efter 150 driftstimer vises indikationen  $\text{[]}\text{[]}$  for Carbon Cleaning. Kulfilteret skal udskiftes.

For fortsat at kunne bruge ventilationen, kan du bekræfte indikationen  $\text{[]}\text{[]}$  med plus-tasten  $\oplus$ .

Når kulfilteret er blevet udskiftet, kan du slette indikationen  $\text{[]}\text{[]}$ , ved at trykke på minus-tasten  $\oplus$  og på ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$  samtidigt i min. 3 sekunder. Indikationens tæller begynder igen ved 0 timer.

**.4.25.6 Deaktivering af driftstimetæller til kulfilter ved returluftdrift**

Ved returluftdrift kan driftstimetælleren til kulfilteret deaktiveres.

Hertil skal styringen først tændes via ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$  og der må ikke vises nogen melding.

Tryk derefter på plus-tasten  $\oplus$  og på ventilatorens tænd-/sluk-taste  $\mathcal{A}$  samtidigt i 3 sekunder.

I indikationen vises  $\text{[]}\text{[]}$  (Carbon off) og driftstimetælleren til kulfilteret er deaktiveret.

For at aktivere driftstimetælleren igen genstages betjeningen

I indikationen vises  $\text{[]}\text{!}$  (Carbon on) og driftstimetælleren til kulfilteret er aktiveret igen.

## 5 Rengøring og pleje

- Sluk induktionskogefeltet og lad det køle af inden rengøring.
- Glaskeramikpladen må under ingen omstændigheder rengøres med en damprenser eller lignende!
- Vær ved rengøring opmærksom på, at der kun tørres kort hen over tænd-/sluk-tasten. Dermed forhindres en utilsigtet aktivering!

### 5.1 Glaskeramikplade

#### VIGTIGT

Anvend aldrig aggressive rengøringsmidler, som f.eks. groft skuremiddel, kradsende skurepulver, rust- og pletfjerner etc.

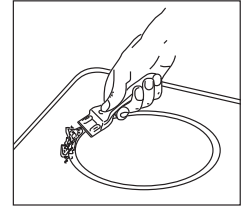
#### Rengøring efter brug

1. Rengør altid hele induktionskogefeltet når det er snavset – bedst efter enhver brug. Benyt dertil en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Derefter gnider du glaskeramikpladen tørt med en ren klud, således at der ikke forbliver nogen opvaskemiddelrester på overfladen.

#### Ugentlig pleje

2. Rengør og plej en gang om ugen hele induktionskogefeltet grundigt med et gængs glaskeramikrengøringsmiddel. Bemærk altid oplysningerne fra den pågældende producent. Rengøringsmidlerne efterlader ved påføring en beskyttelsesfilm der virker vand- og snavsafvisende. Al snavs bliver ovenpå filmen og lader sig derefter lettere fjerne. Derefter gnides fladen tør med en ren klud. Der må ikke forblive nogen rengøringsmiddelrester på overfladen, fordi disse virker aggressive ved opvarmning og forandrer overfladen.

**Stærke tilsmudsninger** og pletter (kalkpletter, perlemoragtig skinnende pletter) fjernes bedst mens induktionskogefeltet stadig er håndvarmt. Benyt dertil et gængs rengøringsmiddel. Gå derved frem, som beskrevet i punkt 2.



**Overkogt mad** oplød først med en våd klud og fjern så derefter smudsresterne med en speciel glasskraber til glaskeramikplader. Derefter rengøres fladen som beskrevet i punkt 2.

**Fastbrændt sukker** og smeltet plastik fjernes straks – i varm tilstand – med en glasskraber. Derefter rengøres glaskeramikpladen som beskrevet i punkt 2.

**Sandkorn**, der eventuel falder ned på kogepladen ved kartoffelskrælning eller salatvask, kan lave ridser når man skubber med gryder. Vær derfor opmærksom på, at der ikke forbliver nogen sandkorn på overfladen.

**Farvemæssige ændringer** af kogefeltet har ingen indflydelse på funktion og stabilitet af glaskeramik. Der drejer sig derved ikke om en beskadigelse af kogefeltet, men om ikke fjernede og derfor fastbrændte rester.

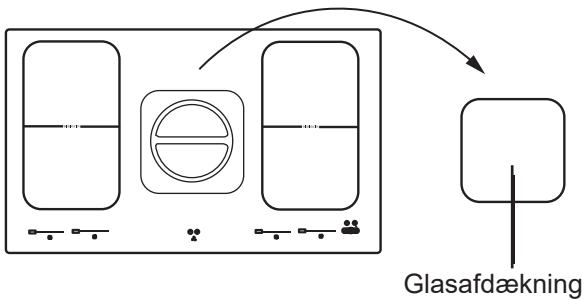
**Blanke steder** opstår som følge af afslidt materiale fra grydebunden, i særdeleshed ved brug af kogegrej med aluminiumbunde eller uegnet rengøringsmiddel. De lader sig kun fjerne meget svært med gængse rengøringsmidler. Gentag eventuelt rengøringen flere gange. Som følge af anvendelse af aggressive rengøringsmidler og som følge af skurende grydebunde bliver decorationen med tiden slidt af og der opstår mørke pletter.

## 5.2 Udsugning

### Rengøring af fedtfilter

Rengør fedtfilteret mindst en gang om måneden eller ved overfedtning og intensiv brug i opvaskemaskinen eller i mildt opvaskevand.

Løft udsugningens hætte inden filteret fjernes. Derved er det let, at tage filteret ud til rengøring.

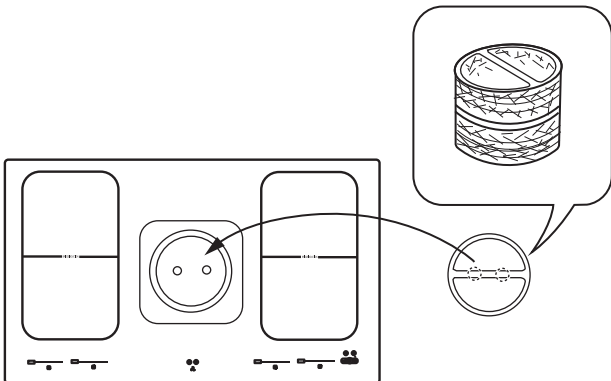


Glasafdækning



### HENVISNING

Læg ikke glasafdækningen for hårdt på. Fare for glasbrud.



Filterne kan rengøres i opvaskemaskinen. Stil filteret på hovedet i opvaskemaskinen. Brug udelukkende aluminiumkompatibelt afspændingsmiddel for at undgå skader og misfarvningen af filterne.

Stil ikke filterne direkte ved siden af glas eller lyst porcelæn.

### Brug ikke udsugningen uden fedtfilter!

Sæt efter rengøringen det tørre filter tilbage i udsugningen. Vær opmærksom på: Efter isætningen skal håndtaget være synlig. Tør om muligt ved hver filterskift ventilatoren af indvendigt med en med opvaskemiddel vædet klud og vær derved opmærksom på udragende dele inde i ventilatoren

### Rengøring og pleje af udsugningshuset

Du bør mindst rengøre huset ved hver filterrengøring.

Ved intensiv kogning af vand med ikke helt pålagt grydelåg kan der samle sig kondensvand under filteret. Dette er helt normalt. Vandet bør dog fjernes og ventilatoren tørres af indvendigt.

En ikke rettidig rengøring af fedtfilteret og huset kan i hviletilstand og ved udtagning føre til ubehagelige lugte. Derfor tilrådes det, at udføre denne rengøring mindst en gang om måneden.

Huset rengør du bedst med en fugtig, blød klud og mildt opvaskevand.

### Service

Cirkulationsluftfilteret skal forblive tilgængeligt. Ved et aktivkulfilter skal kulfiltermåtterne udskiftes hver 5 - 24 måneder. Dette afhænger meget af brugerens madlavningsadfærd (intensitet og regelmæssighed).

### Aftagelig bund

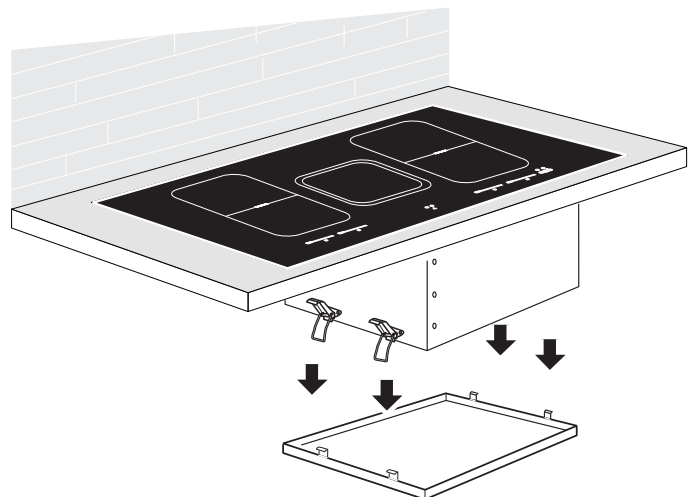
Bunden kan tages af til rengøring.

Hertil slukkes kogefelt og ventilator og glasafdækningen og filteret fjernes.

Hold bunden fast med den ene hånd nedefra og løsne de 4 låse med den anden hånd. Hold efter åbning bunden vandret og tag den forsigtigt ud nedad.

Hæld eventuelle væsker væk og fjern urenheder grundigt. Rengør husets tilgængelige indersider. Som option kan bunden rengøres i en opvaskemaskine.

Efter rengøringen skal den sættes ind igen og fastgøres med de 4 låse.



## 6 Hvad gør jeg ved problemer?

Ukvalificerede indgreb og reparationer på apparatet er farlige, fordi der er fare for elektrisk stød og kortslutning. Disse skal undlades, for at undgå kvæstelser og skader på apparater. Derfor bør sådanne arbejder kun udføres af en elektriker, som f.eks. en teknisk kundeservice.

### Bemærk venligst

Skulle der optræde fejl på dit apparat, så kontrollér vha. denne brugsanvisning, om du ikke selv kan afhjælpe årsagerne.

### Efterfølgende finder du tips til afhjælpning af fejl.

#### Sikringerne udløser flere gange?


Ring efter en teknisk kundeservice eller en servicetekniker!

#### Induktionskogefeltet kan ikke tændes?

- Har sikringen i husinstallationen (sikringsboksen) reageret?
- Er nettilslutningskablet tilsluttet?
- Er børnesikringen aktiveret, dvs. der vises et L?
- Er sensortasterne delvis tildækket af en fugtig klud, væske eller en metallisk genstand? Fjern venligst.
- Anvendes der forkert kogegrej? Se kapitel "Kogegrej til induktionskogefelt".

#### Symbolet blinker og der udgives en tidsbegrænset permanent signaltone.

Der foreligger en permanent aktivering af Slider-Touch-Control på grund af overkogt mad, kogegrej eller andre genstande.

Afhjælpning: Rens overfladen eller fjern genstanden. For at slette symbolet  trykkes der på samme tast eller sluk- og tænd induktionskogefeltet.

#### Fejlkode E2 vises?

Elektronikken er for varm. Kontrollér induktionskogefeltets montage, vær især opmærksom på en god ventilation. Se kapitel Overophedningsbeskyttelse. Se kapitel Ventilation.

#### Fejlkode E8 vises?

Fejl på højre eller venstre ventilator. Indsugningsåbningen er blokeret hhv. tildækket eller ventilatoren er defekt.

Kontrollér kogefeltets montage, vær især opmærksom på en god ventilation.

Se kapitel Overophedningsbeskyttelse. Se kapitel Ventilation.

#### Fejlkode U400 vises?

Kogefeltet er tilsluttet forkert. Styringen frakobler efter 1 sek. og der udgives en permanent signaltone. Tilslut den rigtige netspænding.

#### Vises der en fejlkode (ERxx eller Ex)?

Der foreligger en teknisk defekt. Kontakt kundeservicen.

#### Vises grydetegnet ?

En kogezone blev tændt og kogefeltet forventer påsætning af en egnet gryde (grydeidentificering). Først derefter bliver der afgivet effekt.

#### Grydetegnet vises fortsat, selv om der blev sat et kogegrej på?

Kogegrejet er uegnet til induktion eller har en for lille diameter.

#### Det anvendte kogegrej støjer?

Dette er teknisk betinget; der er ingen fare for induktionskogefeltet eller kogegrejet.

#### Køleblæseren løber videre efter slukning?

Det er normalt, fordi elektronikken bliver afkølet.

#### Kogefeltet støjer (klik- hhv. knagelyde)?

Dette er teknisk betinget og kan ikke undgås.

#### Kogefeltet har revner eller brud?

Ved brud, revner, ridser eller andre skader på glaskeramikpladen er der fare for elektrisk stød. Sæt straks apparatet ud af drift. Afbryd straks husholdningssikringen og ring efter kundeservicen.



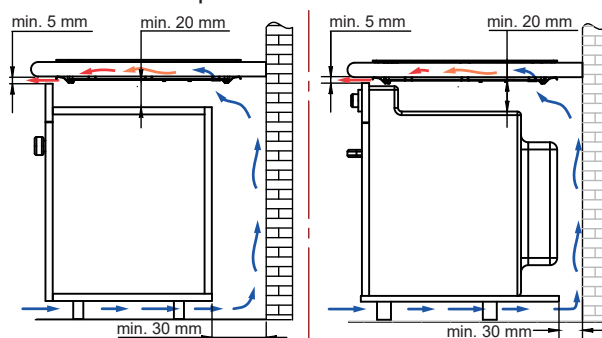
## 7 Montagevejledning

### 7.1 Sikkerhedsoplysninger til køkkenmøbelmontøren

- Finér, klæbemiddel eller kunststofbelægninger på de tilstødende møbler skal være temperaturresistente (min. 75°C). Er finér og belægninger ikke tilstrækkelig temperaturresistente, kan disse deformere sig.
- Berøringsbeskyttelsen skal være sikret som følge af monteringen.
- Anvendelse af vægafslutningslister af massiv træ på arbejdspladen bagved kogefeltet er tilladt, såfremt minimumsafstandene iht. monteringskitserne bliver overholdt.
- Minimumsafstandene til udskæringen bagud skal overholdes iht. monteringskitset.
- Ved montage direkte ved siden af et højskab skal en sikkerhedsafstand på mindst 50 mm overholdes. Højskabets sideflade skal være beklædt med varrefast materiale. Af arbejdstekniske grunde bør afstanden dog mindst udgøre mindst 300 mm.
- Indpakkingsmaterialer (plastikfolie, polystyrenskum, søm, etc.) skal bringes udenfor børns rækkevidde, da disse dele udgør mulige farekilder. Smådele kan sluges og fra folier udgår der kvælningsfare.

### 7.2 Ventilering

- Induktionskogefeltet har en ventilator, som slås automatisk til- og fra. Når elektronikens temperatur overskrider en vis værdi starter ventilatoren med lav hastighed. Bruges induktionskogefeltet meget intensivt skifter ventilatoren til en højere hastighed. Når elektronikken er tilstrækkeligt afkølet reducerer ventilatorens dens hastighed og står så igen automatisk fra.
- Afstanden mellem induktionskogefelt og køkkenmøbel eller indbygningsapparater skal vælges således, at en tilstrækkelig ventilation og udluftning af induktionen er sikret.
- Hvis kogezoneens ydelse hyppigt går ned eller kobler helt fra af sig selv (se kapitel overophedningsbeskyttelse) er kølingen formodentlig utilstrækkelig. I dette tilfælde anbefales det at åbne bagvæggen på underskabet i området omkring arbejdspladeudskeeringen samt at fjerne den forreste traversliste på møblet over hele kogefeltets bredde således at man opnår en bedre luftcirkulation.



Til en bedre ventilation af kogefeltet anbefales der en luftspalte på mindst 5 mm på forsiden.

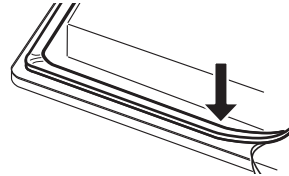
### 7.3 Indbygning

#### Vigtige henvisninger

- Eventuelle traverslister under arbejdspladen skal i det mindste fjernes i området omkring arbejdspladeudskeeringen.

#### Kogefeltpakning

Inden montagen skal den vedlagte kogefeltpakning lægges komplet i.



- Det skal forhindres, at væsker kan trænge ind mellem kogefeltkant og arbejdsplade eller mellem arbejdsplade og væg evt. i derunder monterede elektroapparater.
- Ved montage af kogefeltet i en ujævn arbejdsplade, f.eks. med en keramisk eller lignende belægning (kakler etc.) skal den evt. på kogefeltet eksisterende pakning fjernes og tætningen mellem kogeflade og arbejdsplade foretages med plastiske pakningsmaterialer (kit).
- Kogefeltet må under ingen omstændigheder klæbes fast med silikone! En senere afmontering er så ikke længere mulig uden at ødelægge kogefeltet.

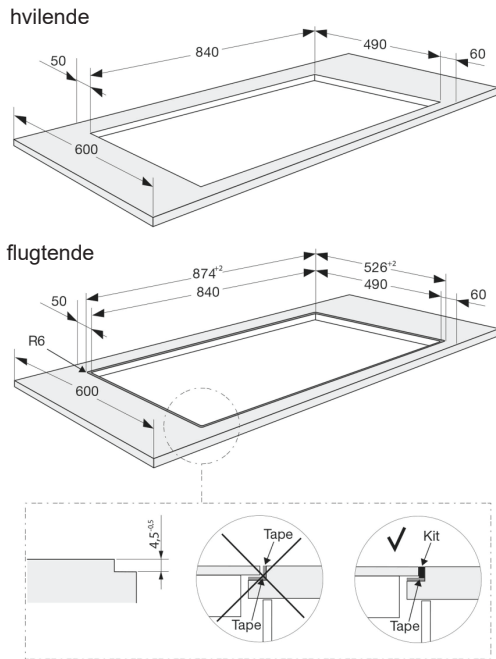
#### Arbejdspladeudskeering

Udskeeringen i arbejdspladen bør foretages muligt eksakt med en god, lige savklinge eller en overfræser. Snitfladerne bør derefter forsegles, så der ikke kan trænge fugtighed ind.

Kogefeltudskeeringen udføres tilsvarende illustrationerne. Induktionskogefladen skal ubetinget være plan og flugtende. Spændinger kan føre til brud på glaspladen. Kontrollér at induktionskogefladens pakning sidder korrekt og ligger komplet til.

**7.4 Variabel indbygningsmulighed:  
overstående indbygning**

Mål i mm



**HENVISNING**

Som følge af ujævnt underlag eller spændinger er der fare for brud ved monteringen af induktionskogefeltet!

**Flugtende montering**

Klæb tætningsbånd i hjørnet på arbejdspladens underlagskant, således at der ikke kan trykkes silikonelim ind under kogefladen.

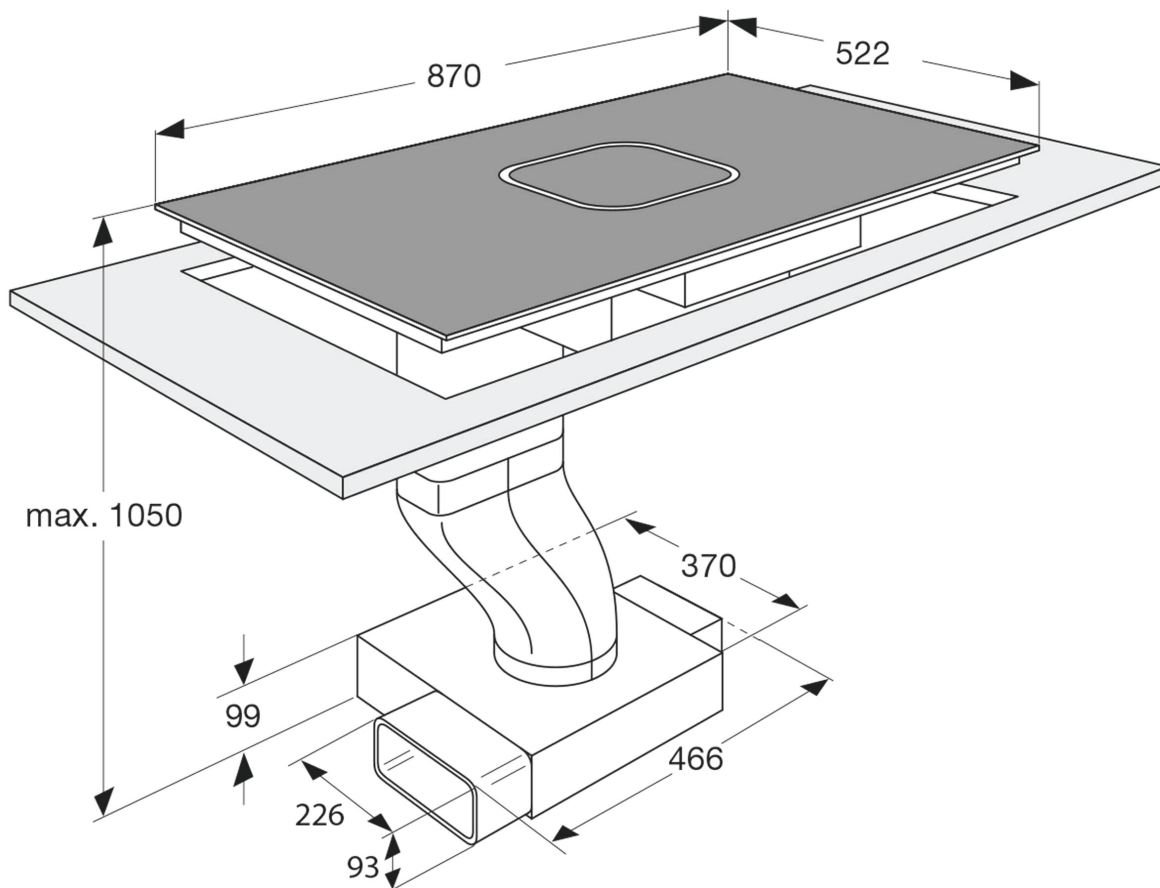
Læg kogefeltet i arbejdspladens udskæring og ret den til. Læg om nødvendigt små højdeudligningsplader under.

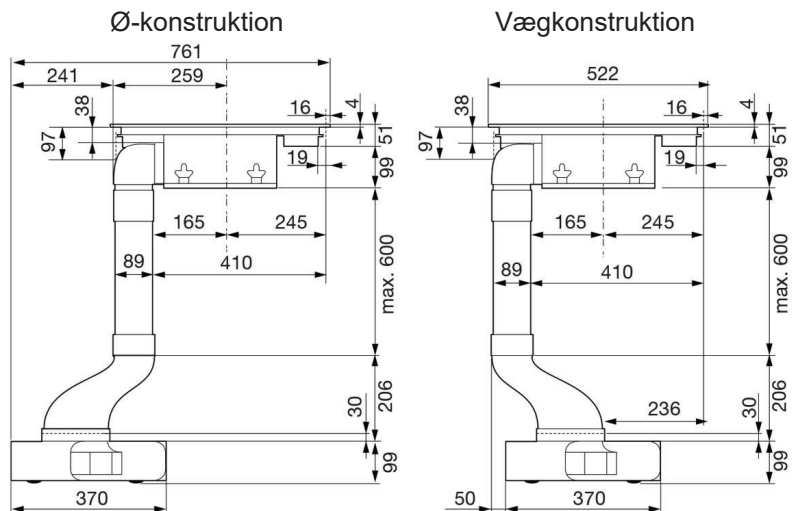
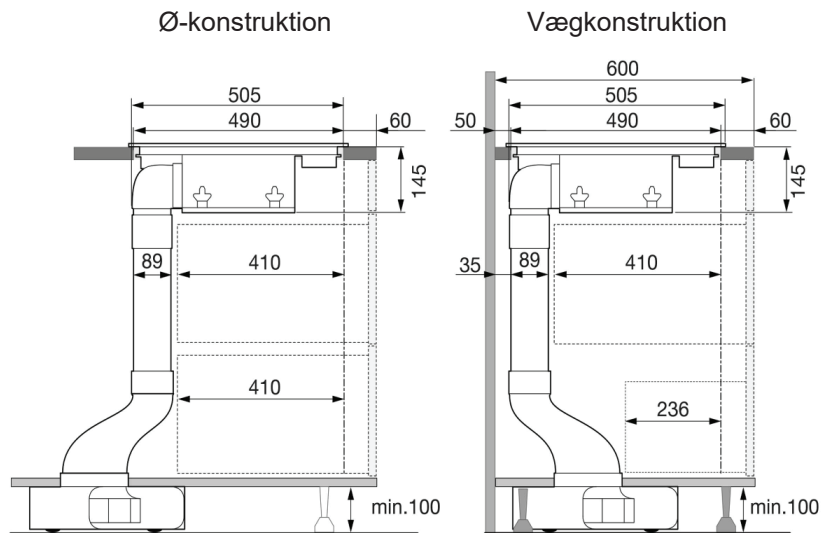
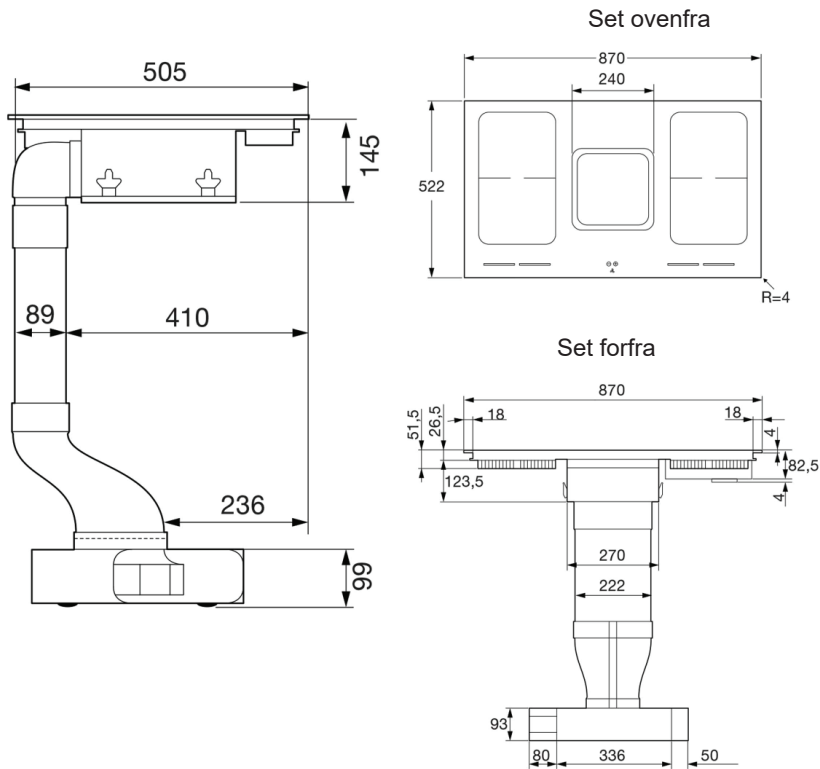
Fug spalten mellem kogefelt og arbejdsplade med en varmebestandig silikonelim.

**Vigtigt**

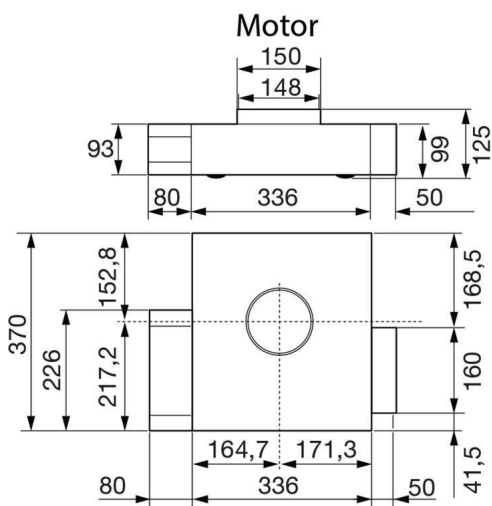
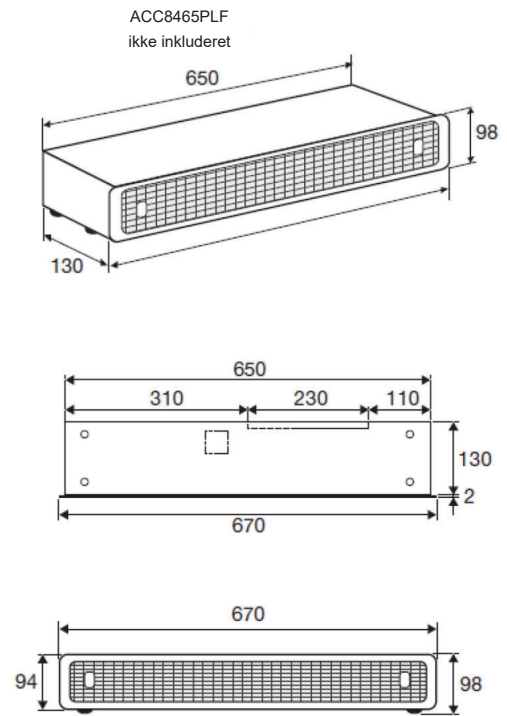
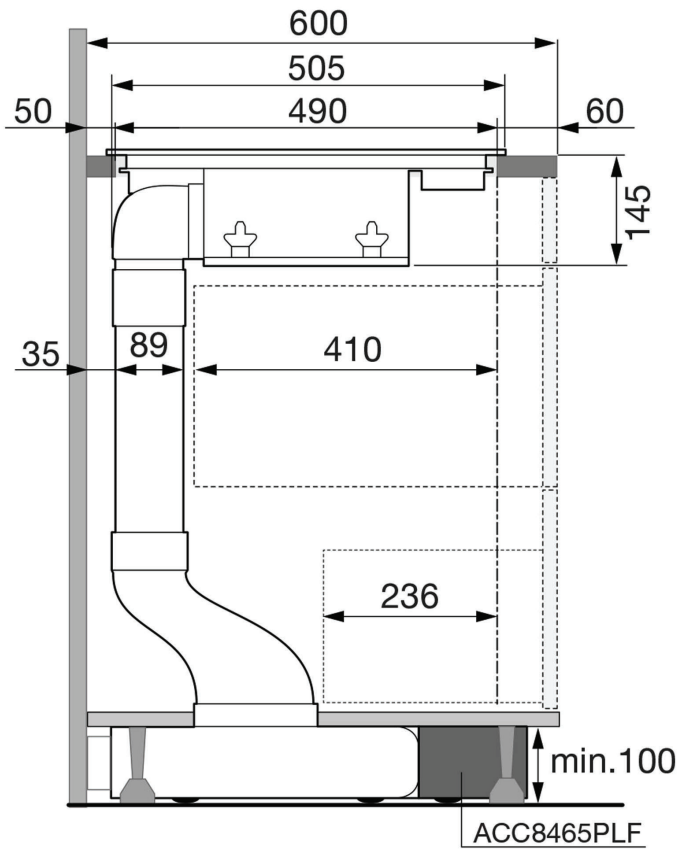
Silikonelimen må ingen steder trykke sig ind under kogefeltets underlagsfladen. Eller kan kogefeltet ikke fjernes igen på et senere tidspunkt. Ingen garanti ved manglende overholdelse!

**7.5 Ydermål**





## Cirkulationsinstallation

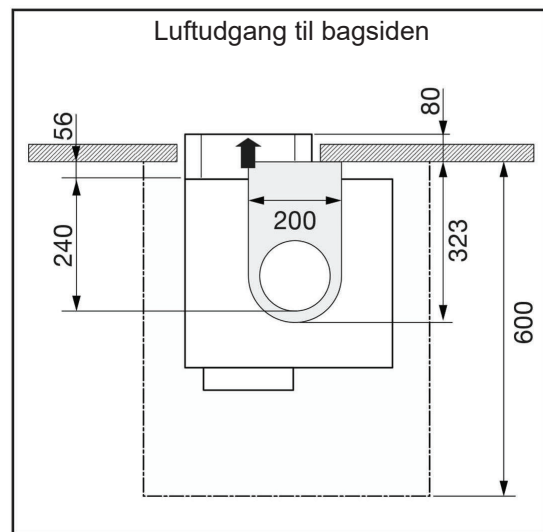
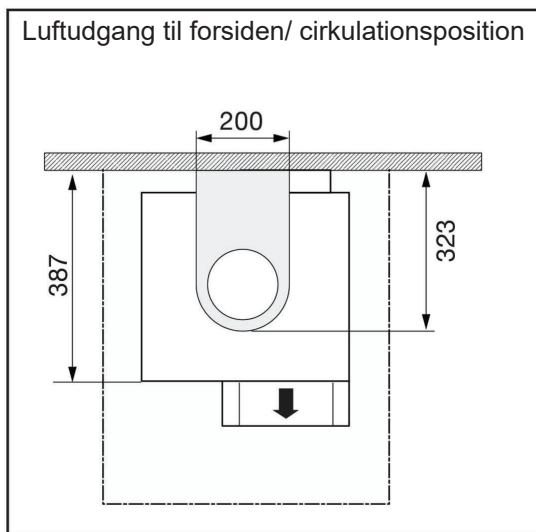
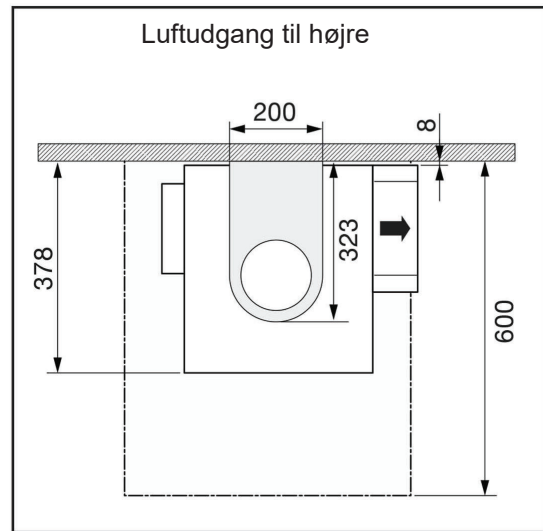
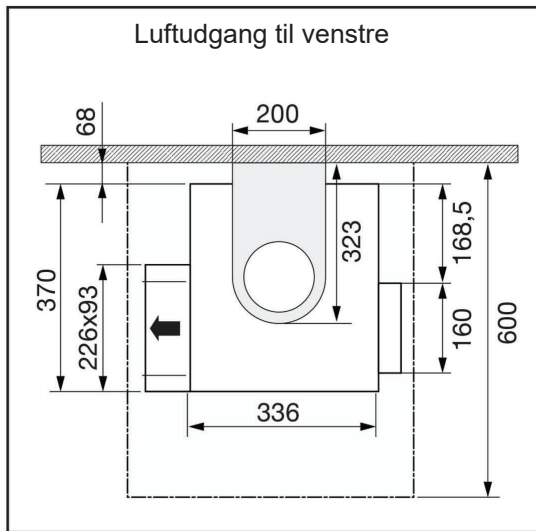


### Info

Effekt: 200 W

Kabellængde: 1,85 m

Standard 90 graders stik med jord



## 7.6 Montering af udsugningssystemet

- Produktet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand under hensyntagen til de lokalt gældende bestemmelser, det samme gælder for returlufttilslutningerne. Installatøren er ansvarlig for en fejlfri funktion på opstillingsstedet!
- Vær ved indbygningen opmærksom på de relevante byggeforskrifter i de forskellige lande og energiforsyningselskaber.
- Kogepladeventilatoren kan køre med retur- og cirkulationsluft.
- Led returluften i en dertil beregnet ventilationskanal eller igennem væggen ud i det fri.
- Returluften må ikke kedes i en benyttet røg- eller røggasskorsten. Hvis du er i tvivl, kan du søge råd hos distriktets skorstensfejlmester.
- Ved brug af skorstensafhængige (kul-, træ-, olie- eller gasildsteder) i kogepladeventilatorens omgivelser, skal der sørges for tilstrækkelig forsyningsluft, ellers er der forgiftningsfare. Der er sikret en ufarlig brug af kogepladeventilatoren, når det via kogepladeventilatoren udløste undertryk ikke overskrider 0,04 mbar (4 Pa) og der bliver tilført tilstrækkelig forsyningsluft til rummet.
- Returluftledninger skal opfylde brandklasse B 1 DIN 4102.
- Sørg for, at den mindste indvendige diameter på apparatets tilslutningsstudser ikke reduceres.
- Man bør altid bruge det til luftføringen anbefalede og med kogefeltafrækket kompatible system.
- Den indvendige diameter på cirkulationslufrørerne må ikke underskrive 150 mm.
- Returluftledninger skal være så korte som muligt, ikke trækkes i 90 graders vinkler men i bløde buer og ikke have nogen reducereinger af tværsnittet.
- Rørdiameteren må aldrig være mindre end 150 mm.
- Det anbefales, altid at sætte et lige stykke på ca. 50 cm ind mellem to vinkler/buer..
- Tværsnittet på vægboksen og udskæringen i soklen skal mindst svare til returluftledningen. Der skal være en udstrømningsåbning på mindst 500 cm<sup>2</sup>. Afkort fodlisterne i højden eller lav tilsvarende åbninger.
- Vær ved installationen opmærksom på, at cirkulationsluftenheden også er tilgængelig efter færdiggørelsen af køkkenmonteringen.
- Om nødvendigt skal nogle af køkkenskabenes fødder flyttes. Dette afhænger af køkkensystemet. Henvend dig ved spørgsmål til din køkkenudbyder.



### HENVISNING

Ved cirkulationsluftdrift skal der sørges for en tilstrækkelig ventilation og udluftning for at aflede luftfugtigheden.

## 7.7 Elektrisk tilslutning



### ADVARSEL MOD ELEKTRISK ENERGI! DER ER LIVSFARE!

I nærheden af dette symbol er der anbragt strømførende dele. Afdækninger, der er mærket med dette symbol, må kun fjernes af en autoriseret elektriker.

- Den elektriske tilslutning må kun foretages af en autoriseret fagmand!
- De lovmæssige forskrifter og tilslutningsbetingelserne fra det lokale elforsyningsselskab til overholdes fuldstændigt.
- Ved tilslutning af apparatet skal der anbringes en anordning, der tillader en alpolet adskillelse af apparatet fra forsyningsnettet med en kontaktåbning på mindst 3 mm. Som egnede adskillelsesanordninger anses LS-kontrakter, sikringer og kontaktorer. Ved tilslutning og reparation skal apparatet afbrydes fra strømmen med en af disse anordninger.
- Beskyttelseslederen skal være således dimensioneret, at den ved svigt af trækaflastningen først bliver belastet efter de strømførende ledninger i tilslutningskablet.
- Det overskydende kabel skal trækkes ud af montageområdet under apparatet.
- Vær opmærksom på, at den eksisterende netspænding stemmer overens med den på typeskiltet.
- En fuldstændig berøringsbeskyttelse skal være sikret som følge af monteringen.
- OBS: Forkert tilslutning kan føre til skader og ødelæggelse af effektelektronikken.
- Apparatet er kun godkendt til fast tilslutning. Det må ikke tilsluttes med et Schuko-stik.

### Tilslutningsværdier til induktionskogefeltet

380-415 2N 50/60Hz og 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Komponentmærkespænding: 220-240V

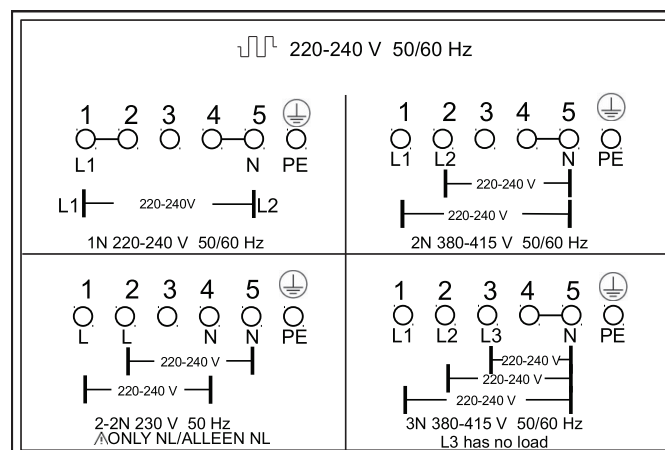
### Tilslutningsværdier til udsugningsmotoren

220-240V 50/60Hz

168W

## Induktionstilslutning

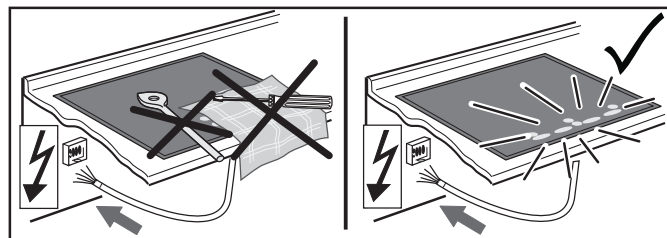
- For tilslutningen af induktionsdelen findes der ikke et standardkabel.
- For tilslutning skal klemmeboks-dækslet på apparatets underside løsnes, for at få adgang til tilslutningsklemmerne. Efter tilslutningen skal dækslet igen fastgøres og tilslutningsledningen skal sikres med trækaflastningsspændebåndet.
- Tilslutningskablet skal minimum svare til type H05 RR-F.



## 7.8 Ibrugtagning

Efter monteringen af feltet og tilslutning af forsyningsspændingen (nettilslutning) foretager styringen først en selvtest og der bliver vist en serviceinformation til kundeservicen.

Vigtigt: Ved nettilslutningen må der ikke befinde sig genstande på Slider Touch-Control!



## 8 Tekniske data

<b>Mål kogefelt</b>	
Højde/ bredde/ dybde mm	150 x 870 x 522
<b>Kogezone</b>	
alle ..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Kogefelt ..... kW	7,4
Ventilator .....kW	0,168

\* effekt ved tændt power-trin

## 9 Datablad effektivitetsmåling

Forordning (EU) 66/2014		
Mærke		ATAG
Model / Type		HIDD8471LV HIDD8472LV
Kochfelttype		Indbygningsskovefelt
Antal kogezone og/eller flader		4
Varmeteknologi		Induktionskogezone
Ikke rund kogezone I (LxB)	cm	19x22
Ikke rund kogezone II (LxB)	cm	19x22
Ikke rund kogezone III (LxB)	cm	19x22
Ikke rund kogezone IV (LxB)	cm	19x22
Energiforbrug kogezone I pr. kg	Wh/kg	190,4
Energiforbrug kogezone II pr. kg	Wh/kg	166,2
Energiforbrug kogezone III pr. kg	Wh/kg	190,4
Energiforbrug kogezone IV pr. kg	Wh/kg	166,2
Energiforbrug kovefelt pr. kg	Wh/kg	178,3

## 10 ECO-datainformationer

Model	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Type	Induktionskovefelt med integreret udsugning					
Betjening	Touch Control					
	<b>Luftkanal</b>			<b>Cirkulationsluft</b>		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Trin 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Trin 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Trin 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Trin 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Trin P	541,8	72	37	397,2	71	0



## 11 Nedlukning, bortskaffelse

### 11.1 Nedlukning

Når apparatet en dag har udtjent, skal det lukkes ned.

- Afbryd den tilsvarende sikring i husinstallationen for udelukke faren for et elektrisk stød.
- Bortskaf kogefeltet miljøvenligt efter udbygningen.

### 11.2 Bortskaffelse af emballage

Bortskaf transportemballagen muligst miljøvenligt. Tilbageførsel af emballagematerialer til materialekredsløbet sparer råstoffer og nedsætter affaldsmængden.

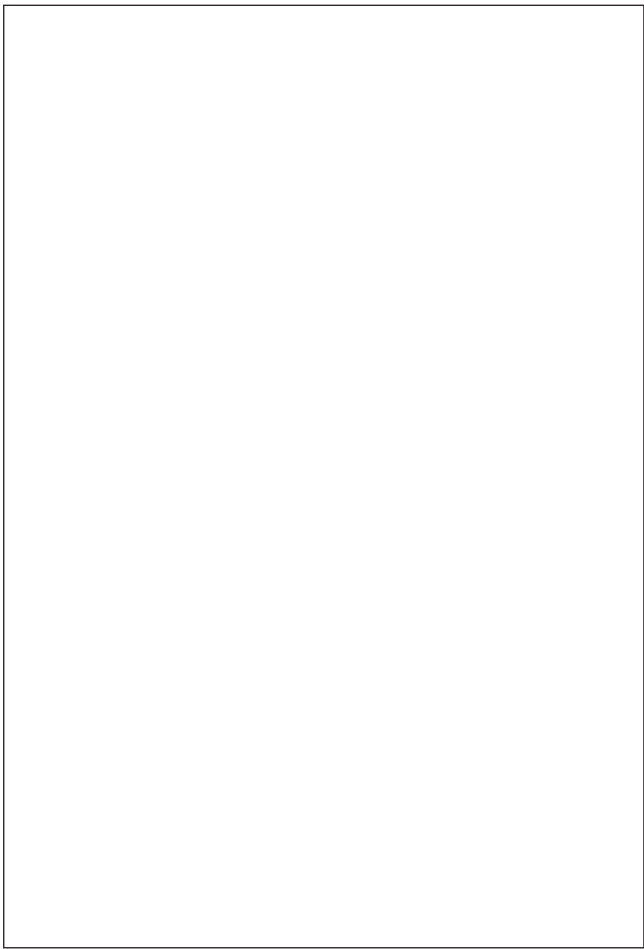
### 11.3 Bortskaffelse af gamle apparater



Symbolet på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet afleveres på et samlested til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr.

Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af dine medmenneskers helbred, Miljø og helbred trues ved forkert bortskaffelse. Kontakt det lokale kommunekontor, renovationsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.







**ASKO**

809655