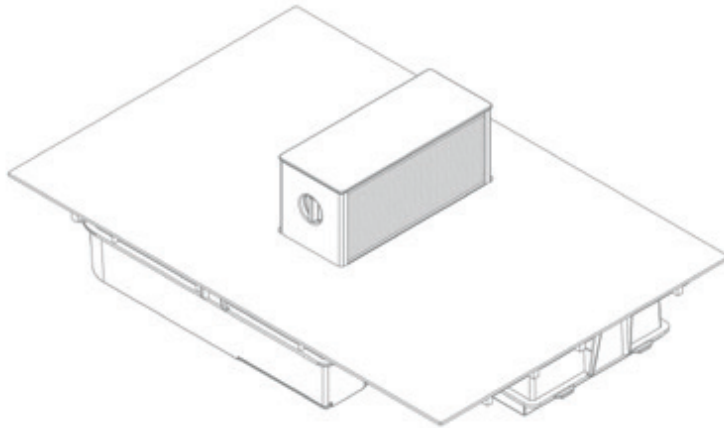


NO	Brukermanual	s. 2
SE	Användarmanual	s 23
DK	Brugermanual	s.43

5900 One
5930 One Go



NOVY **RØROS®**
HETTA



NOVY

ONE GO ONE

Innhold

1. GENERELL INFORMASJON	3		
2 SIKKERHET	3		
2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten	3		
2.2 Bruke enheten	3		
2.3 Forholdsregler mot skade	3		
2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten	4		
2.5 Andre forholdsregler	4		
3 BESKRIVELSE AV ENHETEN	4		
3.1 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten	4		
3.2 Induksjonsprinsipp	5		
3.3 Støy forårsaket av induksjon	5		
3.4 Oversikt over apparatet	5		
4 Induksjonsplate One Go	5		
4.1 Betjeningspanel	5		
4.1.1 Kontrollpanel	5		
4.1.2 Slå på og av	5		
4.1.3 Pannedeteksjon	6		
4.1.4 Indikator for restvarme	6		
4.1.5 Strømfunksjon	6		
4.1.6 Tidtakerfunksjon	7		
4.1.7 Manuell brofunksjon	7		
4.1.8 Låse kontrolleren	7		
5 Induksjonsplate One	8		
5.1 Kontrollpanel avtrekksventilator	8		
5.1.1 Kontrollpanel	8		
5.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere	8		
5.3 Styre platen	8		
5.3.1 Slå på og av	8		
5.3.2 Pannedeteksjon	8		
5.3.3 Indikator på restvarme	8		
5.3.4 Power-funksjon og Super Power-funksjon	9		
5.3.5 Timerfunksjon	9		
5.3.6 Programmere automatisk oppvarming	10		
5.3.7 Stop & Go-funksjon	10		
5.3.8 Tilbakekallingsfunksjon	10		
		5.3.9 Hold varm-funksjon	11
		5.3.10 Brofunksjon	11
		5.3.11 Grillfunksjon	11
		5.3.12 Låse kontrolleren	11
		6 Kontrollere avtrekkstårnet	12
		6.1 Kontrollpanel for avtrekksventilator	12
		6.2 Brukermodus	12
		6.2.1 Avtrekksmodus	12
		6.2.2 Resirkuleringsmodus	12
		6.3 Slå på og av og utkjøringfunksjon	12
		6.4 Øk og senk strømnivået	13
		6.5 Lav plassering av avtrekket	13
		6.6 Auto-stopp	13
		6.7 Konsentrasjon av avtrekket	13
		7 Indikasjoner for rengjøring	13
		7.1 Indikasjon for rengjøring av fettfilter	13
		7.2 Indikasjon for utskifting av resirkuleringsfilter (kun med resirkulering)	13
		7.3 I/O-modultilkobling (5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)	13
		8 TIPS FOR MATLAGING	14
		9 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD	14
		9.1 Vedlikehold av platen	14
		Vanskelig søl og flekker	15
		9.2 Fjerne og bytte ut avtrekkstårnet og tømme beholderen	15
		9.3 Rengjøring av fettfiltrene og glasset på ventilasjonstårnet	15
		10 MINDRE FEIL VED FEILSØKING	16
		10.1 Meldinger på platen	16
		10.2 Meldinger ved avtrekk	17
		10.3 Diverse	17
		OVERSIKT OVER FUNKSJONENE ONE Go	18
		OVERSIKT OVER FUNKSJONENE ONE	19

1. GENERELL INFORMASJON

- Les nøye gjennom brukerhåndboken og monteringsinstruksjonene før denne enheten installeres og før den tas i bruk. Disse inneholder viktig informasjon for montering og bruk av enheten.
- Denne enheten er kun egnet for husholdningsbruk.
- Sjekk status for enheten og monteringsmateriale straks du har pakket dem opp. Ta enheten forsiktig ut av emballasjen. Ikke bruk skarpe kniver til å åpne emballasjen. Ikke installer enheten hvis den er skadet. Ta kontakt med RørosHetta hvis den er skadet.
- Oppbevar denne håndboken på et trygt sted og gi den videre til den som skal bruke enheten etter deg.
- Oppbevar klistremerkene med serienummeret på enheten på et trygt sted. Du trenger dette serienummeret når du rapporterer et problem med enheten.
- Resirkulering av transportemballasjen og den gamle enheten:

Materialene som brukes er ikke farlige for miljøet og er egnet for resirkulering. Velg en miljøvennlig måte å avhende emballasjen på. Enheten inneholder også mange resirkulerbare materialer. Hold derfor brukte enheter atskilt fra annet avfall. På denne måten utføres resirkuleringen av enhetene organisert av produsenten under de beste forhold i samsvar med EU-direktivet 2002/96/EF vedrørende elektrisk og elektronisk avfall. Spør kommunen eller forhandleren om nærmeste avfallssted for dine gamle enheter.



Denne håndboken benytter en rekke symboler. Betydningen av disse symbolene er oppgitt under.

Symbol	Betydning	
	Indikasjon	Forklaring på en indikasjon på enheten.
	Informasjon/ advarsel	Dette symbolet viser et viktig tips eller en farlig situasjon

Følg disse instruksjonene for å unngå personskaade og skade på materialet.

2 SIKKERHET

2.1 Forholdsregler ved bruk av enheten

- Fjern alle etiketter og klistremerker fra glasset.
- Ikke modifier eller endre på enheten.
- Kokeplaten må ikke brukes som underlag eller arbeidsflate.
- Sikkerhet kan bare garanteres hvis enheten er koblet til en jordingskabel i samsvar med de nødvendige forskriftene.
- Ikke bruk skjøteledning for å koble til strømmettet.

2.2 Bruke enheten

- Før første bruk rengjør du glassplaten med en fuktig klut og tørker den av. Ikke bruk rengjøringsmiddel. Dette kan resultere i en blåaktig farge.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og deksler må ikke legges på kokeflaten av glass fordi den blir varm.
- Sjekk at elektriske ledninger fra faste eller mobile enheter ikke kommer i kontakt med den varme kokeflaten eller en varm gryte.
- Bruk bare egnede gryter/kjeler. Annet materiale kan smelte eller ta fyr.
- Dekk aldri til enheten med en klut eller en beskyttende plate. Dette kan føre til overoppheting eller brann.
- Slå av varmekilden etter bruk.
- Vær alltid forsiktig med oppskrifter som inneholder olje og fett, da disse kan raskt ta fyr.
- Magnetisk sensitive gjenstander (kredittkort, smarttelefon, osv.) må ikke være i den umiddelbare nærheten av arbeidsenheten.
- Pass deg for forbrenningsskade under og etter bruk av enheten.
- Barn under åtte år, personer med begrensede psykologiske og/eller mentale evner, i tillegg til personer med utilstrekkelig kunnskap, kan bare bruke denne enheten under tilsyn eller hvis de har fått opplæring i trygg bruk av denne enheten.
- Enheten er ikke beregnet på bruk av personer med svekkede fysiske, sanse- eller mentale evner, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om den trygge bruken av enheten fra noen som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å påse at de ikke leker med enheten.

2.3 Forholdsregler mot skade

- Skadde gryter eller kjeler med ru underside (støpejern uten emalje) kan skade glasset.
- Sand eller andre slipemidler kan skade glasset.
- Ikke la gjenstander (heller ikke små) falle på glasset.
- Unngå harde støt mellom gryter og kanten av glasset.
- Påse at ventilasjonen for enheten er installert i samsvar med produsentens instruksjoner.
- Ikke sett gryter eller la tomme gryter bli stående på platen.
- Unngå kontakt med sukker, syntetiske stoffer eller alumini-

umsfolie med varmesonene. Disse stoffene kan føre til sprekker eller påvirke den vitrokeramiske flaten når den avkjøles. Slå av enheten og fjern dem straks fra varmesonene (OBS: risiko for forbrenning).

- Risiko for forbrenning! Ikke sett gjenstander på platen.
- Aldri sett en varm gryte på kontrollsonen.
- Hvis det er en skuff under den innebygde enheten, pass på at det er nok avstand (2 cm) mellom innholdet i skuffen og bunnen av enheten for å gi god nok ventilasjon.
- Ikke sett brannfarlige gjenstander (for eksempel spray) i skuffen under kokeplaten. Hvis skuffen inneholder bestikkholder, må denne være laget av varmeresistent materiale.

2.4 Forholdsregler som skal tas hvis det oppstår en feil med enheten

- Slå av enheten når en feil påvises og slå av strømtilførselen.
- Slå straks av strømmen til enheten hvis en sprekk oppdages i det vitro-keramiske glasset, og varsle serviceavdelingen.
- Reparasjoner må utføres kun av spesialisert personale. Aldri åpne enheten selv.

i **ADVARSEL: Hvis glasskokeplaten er knust, må du slå av enheten for å unngå mulig elektrisk støt.**

2.5 Andre forholdsregler

- Sjekk at gryten blir stående midt på kokeplaten til enhver tid. Bunnen av gryten må dekke så mye av kokesonen som mulig.
- Et magnetfelt kan påvirke elektronisk utstyr. Personer med pacemaker må først rådføre seg med distributøren eller lege.
- Ikke bruk syntetiske gryter eller gryter av aluminium. Disse kan smelte på kokesonene når de fortsatt er varme.
- Bruk aldri vann til å slukke brann. Slå av kokesonen. Dekk forsiktig til flammer med lokk, brannteppe eller lignende.

i **Bruk av uegnede gryter og kjeler, eller bruk av avtakbart grytevarmetilbehør som er uegnet for bruk med induksjonsplater, dekkes ikke av garantibetingelsene. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade på platen og omgivelsene som dette medfører.**

3 BESKRIVELSE AV ENHETEN

Enheden er en induksjonskokeplate med integrert arbeidsplateavtrekk. Induksjonsplaten har fire kokesoner med et integrert ventilasjonstårn bak platen for avtrekk av damp og røyk fra matlaging. Platen og ventilatoren kan betjenes hver for seg. Du finner en forklaring på bruken av enheten senere i denne håndboken.

3.1 Tekniske spesifikasjoner for induksjonsplaten

Type	5930	5900	
Total effekt	7400	7400	W
Energiforbruk av EC-kokeplaten**	170,5	187,4	Wt/kg
Kokesone foran til venstre	240 x 200	240 x 200	mm
Min. deteksjon	Ø90	Ø100	mm
Nominell effekt*	1600	2100	W
Tilleggseffekt*	1850	2600	WW
Super Power*		3700	
Standardisert kokekarkategori**	B	Ø150	mm
Strømforbruk ECcw**	161,3	182,8	Wt/kg
Kokesone bakerst til venstre	240 x 200	240 x 200	mm
Min. deteksjon	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell effekt*	2100	2100	W
Tilleggseffekt*	3000 W	2600 W	W
Super Power*		3700 W	W
Standardisert kokekarkategori**	B	Ø 150	mm
Strømforbruk ECcw**	161,3	182,8	Wt/kg
Kokesone bakerst til høyre	240 x 200	240 x 200	mm
Min. deteksjon	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell effekt*	1600	2100	W
Tilleggseffekt*	1850	2600	W
Super Power*		3700	W
Standardisert kokekarkategori**	A	Ø 180	mm
Strømforbruk ECcw**	181,9	190,6	Wt/kg
Kokesone foran til høyre	240 x 200	240 x 200	mm
Min. deteksjon	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell effekt*	2100	2100	W
Tilleggseffekt*	3000	2600	W
Super Power*		3700	W
Standardisert kokekarkategori**	C	Ø 210	mm
Strømforbruk ECcw**	177,6	188,1	Wt/kg

* strømoverføringen kan variere, avhengig av størrelsene på kokekarene og hva de er laget av


** beregnet etter metodene for måling av ytelsen (EN 60350-2)

3.2 Induksjonsprinsipp

Det er en induksjonsspole under hver kokesone. Når denne er på, produseres et variabelt elektromagnetisk felt som produserer en induksjonsstrøm i bunnen av kokekaret. Dette fører til at kokekaret varmes opp på kokesonen.

Selvsagt kreves egnede kokekar til dette:

- Anbefalte kokekar er blant annet de med magnetisk bunn (dette kan du sjekke med en magnet): støpejernkjele, jernoksidgryte, emaljerte metallkokekar, gryter av rustfritt stål med magnetisk bunn, osv.
- Uegnede kokekar inkluderer kobber, rustfritt stål, aluminium, glass, treverk, keramikk, steintøy, rustfritt stål uten magnetisk bunn, osv.

Induksjonskokesonen beregner straks størrelsen på kokekaret. Gryten blir ikke varm hvis diameteren er for liten. Diameteren varierer som en funksjon av diameteren til kokesonen. Hvis kokekaret ikke er tilpasset kokeplaten, fortsetter symbolet  å blinke.

3.3 Støy forårsaket av induksjon

Mange typer lyder kan oppstå ved bruk av induksjonsplate. Disse lydene beror på konstruksjonen og materialene i bunnen av kokekarene.

Summing

Dette skjer ved tilberedning av mat ved høyere effekt og dette skyldes mengden energi som overføres fra platen til kokekarene. Lyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

Ujevn støy

Denne lyden oppstår når kokekar består av lag av forskjellige materialer. Lyden skyldes vibrasjoner der de forskjellige lagene kommer i kontakt med hverandre.

Plystrelyder

Slike lyder oppstår vanligvis ved matlaging med kokekar som består av lag av forskjellige materialer og når to kokesoner ved siden av hverandre brukes samtidig ved maks. effekt. Plystrelyden forsvinner eller blir svakere når du setter platen i en lavere stilling.

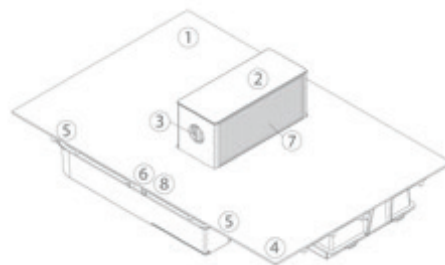
Klikking

Ved lavere effekt kan klikking forekomme ved elektroniske overganger.

During

En summelyd kan forekomme når viften er slått på. Denne viften delyd ned elektronikken ved intensiv bruk av platen. Når temperaturen er for høy, fortsetter viften å kjøre etter at platen er slått av.

3.4 Oversikt over apparatet

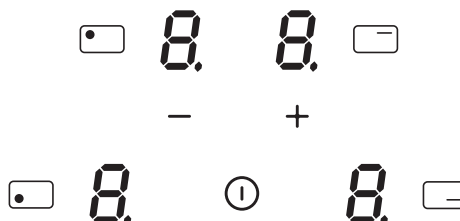







1	Induksjonstopp
2	Avtrekkstårn
3	Ventilbetjening
4	Slå på kokeplaten (5900 One)
5	Kontrollere matlagingssonene (5900 One)
6	Kontrollere avtrekket
7	Fettfiltre (avtrekkstårnet)
8	Kontrollere matlagingssonene (5930 One Go)

4 INDUKSJONSPLATE ONE GO




4.1 Betjeningspanel

4.1.1 Kontrollpanel



Platekontroll	
Slå platen på/av	
Indikasjon på effektnivå	
Velg kokesone	
Øk strømnivå	
Senk strømnivå	

4.1.2 Slå på og av

Slå en kokeplate på og av	
Slå på	
Trykk og hold  i to sekunder. Kokesonedisplayet lyser.	
Slå av	
Trykk på  .	
Kokesonedisplayet slukkes.	

Slå en kokeplate på og av	
Oppsett	Display
Knappen for valg av kokesone	
Slå av	
Knappen for valg av kokesone og samtidig til displayet viser eller = «varm».	

Hvis det ikke skjer noe med kontrollene innen 20 sekunder, gå tilbake til ventestilling.

4.1.3 Pannedeteksjon

Kokesonen som er slått på, er aktiv bare når et kokekar registreres av grytedeteksjonssystemet.

Induksjonsplaten virker ikke:

- Hvis det ikke er noen gryte på kokesonen eller hvis gryten er uegnet for induksjon. I dette tilfellet er det umulig å slå på strømmen og -symbolet blinker på displayet.
- Funksjonen suspenderes når gryten fjernes fra kokesonen under matlagning. -symbolet på displayet blinker. -symbolet forsvinner når gryten settes tilbake på kokeflaten. Deretter fortsetter tilberedningen ved samme effektnivå som var valgt fra før.

Slå av kokesonen etter bruk.

4.1.4 Indikator for restvarme

Når kokesonen eller platen er slått helt av, er glasset fortsatt varmt. Det vises med . -symbolet forsvinner når kokesoneglasset kan håndteres uten fare.

i **ADVARSEL:** Så lenge restvarmeindikasjonen er aktiv, må ikke kokesonen(e) berøres og ingen varmsensitive gjenstander plasseres på kokesonen. Risiko for brann og brannskade.

4.1.5 "Power"-funksjon

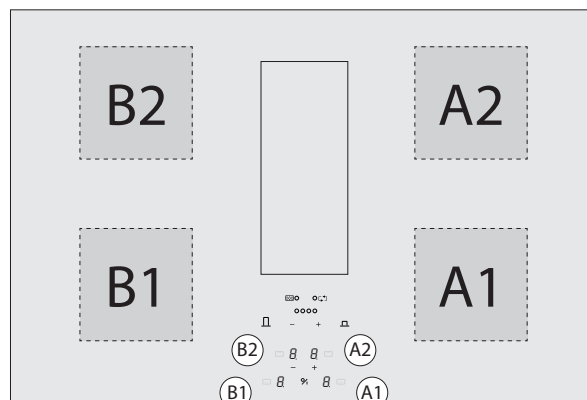
Power-funksjonen P øker den nominelle effekten for den valgte kokesonen. Når denne funksjonen er aktivert, utsettes disse kokesonene for betydelig høyere effekt i 10 minutter.

Power-funksjonen er utviklet for rask oppvarming av store mengder vann, for eksempel til pasta.

Slå Power på og av	
Slå på Power	Display
Knappen for valg av kokesone . Trykk på -knappen og deretter på -knappen til P	
Slå av Power	
Trykk på -knappen	

Styring av maks. effekt:

Platen er delt inn i 2 separate varmegrupper.



Hvis denne effektgrensen overskrides ved bytte til en høy, valgt kokevarme eller når strømmen slås på, reduserer strømstyringsmodulen kokeposisjonen til den aktuelle kokesonen. Denne kokesonen blinker først, og så reduseres den automatisk til maks. mulig kokevarme.

Maksimal individuell effekt for sone A1 og B2 er 3000 W og 1850 W for sone A2 og B1.

Hvis det lages mat på sonene A1 og A2 eller B1 og B2 samtidig, vil strømmen på 3700 W bli delt mellom disse to sonene A1 og A2 eller B1 og B2.


Kokesone	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 20	Normalt: 2100
B2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Normalt: 1600
A2	24 x 20	Effekt: 1850

Effektgrense	Display
Valgt kokesone med Power-funksjon	
Strømgrense aktivert	
[9] redusert til [8] og blinker	


For å kunne bruke maksimal mulig effekt for 2 soner samtidig, må du bruke en kombinasjon av sone A1 eller A2 og B1 eller B2.

4.1.6 Tidtakerfunksjon


Med timerfunksjonen kan alle kokesoner brukes samtidig i forskjellige tidsperioder (0 til 99 minutter) for hver sone.

Timerfunksjon	
Stille inn eller endre koketiden	Display
Knappen for valg av kokesone  . Trykk på [-] og [+] samtidig.	1-P
Velg timeren	00
Trykk på [-] og [+] samtidig.	
Reduser tiden	60- 59...
Trykk på [-] på timeren	
Øk tiden	01- 02...
Trykk på [+] på timeren	

Et punkt ved siden av strømnivådisplayet for den valgte sonen lyser for å vise at tidtakeren er aktivert.
Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Knappen for valg av kokesone  . Trykk på [-] og [+] samtidig.	Lampen for den sonen lyser
Slå av timeren	00
Hold inne [-] på timeren til den viser	00

Timeren kan også brukes som uavhengig kokealarm uten å velge kokesone. Hvis platen skal slås av, fortsetter den uavhengige koketimeren til slutten på den angitte tidsperioden.

Bruke timeren uten å lage mat	
Timer uten matlaging	Display
Slå på kokeplaten Trykk på  i to sekunder	
Velg tid	00
Trykk på [-] og [+] samtidig	
Reduser tiden	60- 59...
Trykk på [-] på timeren	
Øk tiden	01- 02...
Trykk på [+] på timeren	




Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av automatisk på slutten av koketiden:

Straks den valgte koketiden er nådd, blinker 00 på displayet, det høres et pip og kokesonen slås av. Trykk på en kontrollknapp for å stoppe summeren og den blinkende lampen.






4.1.7 Manuell brofunksjon

Med denne funksjonen kan du koble de to venstre og de to høyre sonene så de fungerer som to store soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt når en stor gryte settes på kokeflaten.

Brofunksjon	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på begge kokesoneknapper  +  på sonene A1, A2 eller B1, B2 som skal kobles sammen.	0 ∩
Øk effekten	0-9
Trykk på knappen [+] eller [-]	
Slå av brofunksjon	0
Trykk samtidig på begge kokesonevalgknapper  på begge de sammenkoblede sonene.	

4.1.8 Låse kontrolleren

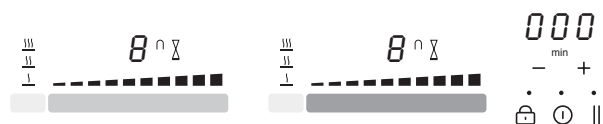
Kontrolleren må låses for å unngå å bytte kokeplate, for eksempel ved rengjøring (bortsett fra på/av-knappen).

Låsing	
Lås	Display
1. Slå på komfyren ved bruk av  -knappen. 2. Trykk på [-] og  -knappene i høyre frontsoner samtidig. 3. Trykk på  -knappen på høyre frontsoner igjen.	L
Lås opp:	0
1. Slå på komfyren ved bruk av  -knappen. 2. Trykk på [-] og  -knappene i høyre frontsoner samtidig. 3. Trykk på [-]-knappen igjen.	

5 INDUKSJONSPLATE ONE

5.1 Kontrollpanel avtrekksventilator

5.1.1 Kontrollpanel



Indikasjon for timertid	000
Timerens kontrolltaster	- ^{min} +
Låse-kontrolltaster	
Slå platen på/av	
Stop & Go-kontrolltast	
Indikasjon på effektnivå	8
Lampe for brofunksjon	
Timerindikasjon	
Posisjonsindikasjon for hold varm	
Kontrolltast for hold varmsone	
Sone for bakre glidebryter	
Sone for aktivering av grill	
Sone for fremre glidebryterkontroll	
Sone for aktivering av grill	

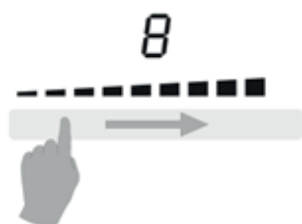
5.2 Kontrolltaster og bruk av glidebrytere

Enheten er utstyrt med berøringskontrolltaster som du kan bruke til å stille inn de forskjellige funksjonene med. Du bruker funksjonen ved å trykke på kontrolltasten. Når du aktiverer en kontroll, aktiveres en lampe, en avlesning og/eller et lydsignal.

i ADVARSEL: Ikke trykk på flere kontrolltaster samtidig under normal bruk.

For å velge effekt, beveger du fingeren over glidebryteren, **like under** LED-visningen.

Du kan også gå direkte til et bestemt nivå ved å bruke fingeren til å velge ønsket nivå.



Sone for glidebryter

5.3 Styre platen

5.3.1 Slå på og av

Slå platen på og av:	
Slå på	
Trykk på og hold inne i to sekunder. LED-lampen lyser	
Slå av	
Trykk på LED slukker	

Slå en kokesone på og av:	
Oppsett	Display
Beveg fra venstre til høyre på glidebryteren (Effektkontroll)	0-9
Slå av	
Beveg fra høyre til venstre på GLIDEBRYTEREN til displayet viser 0 eller H =	
"Hot" (varmt).	

Hvis det ikke skjer noe med kontrollene innen 20 sekunder, går elektronikken tilbake til standbystilling.

5.3.2 Pannedeteksjon

Denne platen er utstyrt med et interaktivt kontrollsystem som gjør det enda enklere å bruke platen.

En gryte registreres automatisk når den settes på kokeplaten. Du ser også som viser hvilken glidebryter som skal brukes til den aktuelle sonen. Grytedeteksjonen sikrer optimal sikkerhet.

Induksjonsplaten virker ikke:

- Hvis det ikke er noen gryte på kokesonen eller hvis gryten er uegnet for induksjon. I dette tilfellet er det umulig å slå på strømmen og -symbolet blinker på displayet.
- Funksjonen suspenderes når gryten fjernes fra kokesonen under matlaging. -symbolet på displayet blinker. -symbolet forsvinner når gryten settes tilbake på kokeflaten. Deretter fortsetter tilberedningen ved samme effektnivå som var valgt fra før.

Slå av kokesonen etter bruk. Grytedeteksjonen vil ikke lenger være aktiv.

5.3.3 Indikator på restvarme

Når kokesonen eller platen er slått helt av, er glasset fortsatt varmt. Det vises med . -symbolet forsvinner når kokesonglasset kan håndteres uten fare.



ADVARSEL: Så lenge restvarmeindikasjonen er aktiv, må ikke kokesonen(e) berøres og ingen varmsensitive gjenstander plasseres på kokesonen. Risiko for brann og brannskade.

5.3.4 Power-funksjon og Super Power-funksjon

Power-funksjonen P og Super Power $|||$ øker den nominelle effekten for den valgte kokesonen. Hvis denne funksjonen er aktivert, utsettes disse kokesonene for betydelig høyere effekt i 10 minutter.

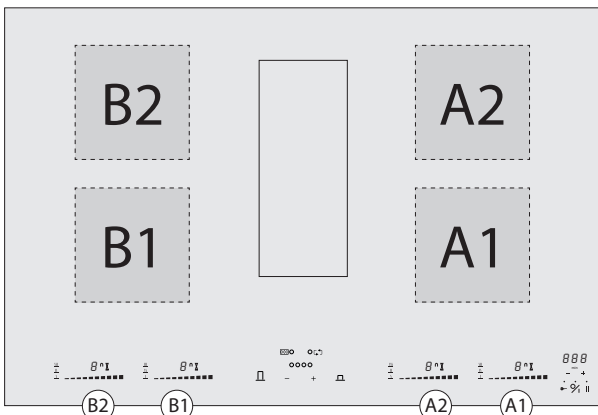
Power-funksjonen er utviklet for rask oppvarming av store mengder vann, for eksempel til pasta.

Slå Power på og av:	
Slå på Power	Display
Beveg fingeren over hele glidebryteren eller trykk på enden av glidebryteren	P
Slå av Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	$9-0$

Slå Super Power på og av:	
Slå på Power	Display
Beveg fingeren over hele glidebryteren eller trykk på enden av glidebryteren	P
Slå på Super Power	
Trykk på nytt på enden av glidebryteren	$ + P$
Slå av Super Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	$P-0$
Slå av Power	
Beveg fingeren over glidebryteren	$9-0$

Styring av maks. effekt:

Platen er delt inn i 2 separate varmegrupper.



Hvis denne effektgrensen overskrides ved bytte til en høy, valgt kokevarme eller når strømmen slås på, reduserer strømstyringsmodulen kokeposisjonen til den aktuelle kokesonen. Denne kokesonen blinker først, og så reduseres den automatisk til maks. mulig kokevarme.

Maks. individuell effekt for hver sone er 3700 W.

Hvis det lages mat på sonene A1 og A2 eller B1 og B2 samtidig, vil strømmen på 3700 W deles mellom disse 2 sonene A1 og A2 eller B1 og B2.

Kokesone	i cm	Effekt (W)
A1	24 x 20	Normalt: 2100
A2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Super Power: 3700
B2	24 x 20	

Effektgrense	Display
Valgt kokesone med Power-funksjon	P
Strømgrense aktivert	
[9] redusert til [8] og blinker	8

For å kunne bruke maksimal mulig effekt for 2 soner samtidig, må du bruke en kombinasjon av sone A1 eller A2 og B1 eller B2.

5.3.5 Timerfunksjon

Med timerfunksjonen kan alle kokesoner brukes samtidig i forskjellige tidsperioder (0 til 99 minutter) for hver sone.

Timerfunksjon	
Stille inn eller endre koketiden	Display
Velg effekten ved å bevege fingeren over glidebryteren	$1-P$
Velg timeren	
Trykk samtidig på [-] og [+] på timeren, og om nødvendig, trykk på nytt samtidig til timeglasset til den relevante sonen lyser.	
Reduser tiden	
trykk på [-] på timeren	$060-059 \dots$
Øk tiden	
trykk på [+] på timeren	$001-002 \dots$

Etter noen sekunder blinker ikke LED-lampen lenger [min]. Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av timerfunksjonen	
Velg timeren	Display
Trykk på [-] og [+] samtidig til de ønskede timeglasset lyser	gjenstående tid
Slå av timeren	
Hold inne [-] på timeren til den viser 000, eller still effekten på kokesonen til 0	000

Hvis forskjellige timere skal aktiveres over flere soner, må denne handlingen gjentas flere ganger. Den aktiverte timeren lyser ved siden av den relevante sonen.

Timeren kan også brukes som uavhengig kokealarm uten å velge kokesone. Hvis platen skal slås av, fortsetter den uavhengige koketimeren til slutten på den angitte tidsperioden.

Bruke timeren uten å lage mat:	
Timer uten matlaging	Display
Slå på kokeplaten. Trykk på ①	
Velg timeren	
Trykk samtidig på [-] og [+] på timeren	000
Reduser tiden	
trykk på [-] på timeren	060- 059 ...
Øk tiden	
trykk på [+] på timeren	001- 002 ...

Etter noen sekunder blinker ikke LED-lampen lenger [min]. Tiden er valgt og nedtellingen har startet.

Slå av automatisk på slutten av koketiden:

Straks den valgte koketiden er utløpt, blinker 000 på displayet, det høres et pip og kokesonen slås av. Trykk på [-] eller [+] på timeren for å slå av lydsignalet og blinkingen.

5.3.6 Programmere automatisk oppvarming

Alle kokesonene er utstyrt med en automatisk oppvarmingsfunksjon. Kokesonen vil først bruke full effekt i en viss tidsperiode før den automatisk reduserer til valgt effektnivå.

Programmere automatisk oppvarming:	
Aktivere automatisk oppvarming	Display
Beveg (for eksempel) fingeren over glidebryter 7 og hold i tre sekunder.	7 A
Slå av automatisk oppvarming	Display
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9	0-9

Tabell for automatisk oppvarming	
Angitt verdi for koketid	Automatisk oppvarmingsfunksjon 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	--:--

5.3.7 Stop & Go-funksjon

Denne funksjonen avbryter aktiviteten til platen midlertidig og tillater omstart med den samme innstillingen.

Slå Stop & Go på og av:	
Slå på	Display
Trykk på II	II
Slå av	
Trykk på II	0-9
Trykk så på den aktiverte glidebryteren	

5.3.8 Tilbakekallingsfunksjon

Når du har slått av platen ①, er det mulig å tilbakekalle den sist valgte innstillingen: (dette i opptil maksimalt 10 sekunder)

- Status for alle kokesoner (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerte kokesonene via timere
- "Automatisk koking"-funksjon
- Hold varm-funksjon

Tilbakekallingsprosedyren fungerer som følger:

- Trykk på ①-kontrolltasten
- Trykk på II før blinkingen stopper.

De tidligere innstillingene er nå aktive igjen.

5.3.9 Hold varm-funksjon

Denne funksjonen gjør det mulig å automatisk oppnå og holde en temperatur på 42 °C, 70 °C eller 94 °C.

Slik unngår du at gryten koker over eller at maten setter seg fast i bunnen av kokekaret.



Slå hold varm-funksjonen på og av:	
Hold varm 42°	Display
Trykk én gang på [Hold varm-kontrolltasten]	U 1
Hold varm 70°	
Trykk to ganger på [Hold varm-kontrolltasten]	U 11
Hold varm 94°	
Trykk tre ganger på [Hold varm-kontrolltasten]	U 111
Slå hold varm-funksjonen av	
Beveg fingeren over glidebryteren 0 til 9 eller trykk på [Hold varm-kontrolltasten] til [0]	0

Hold varm-funksjonens maksimale varighet er 2 timer.

5.3.10 Brofunksjon

Med denne funksjonen kan du koble de to venstre og de to høyre sonene så de fungerer som to store soner. Denne funksjonen kan aktiveres manuelt eller automatisk når en stor gryte settes på kokeflaten.

Brofunksjon:	
Manuell aktivering	Display
Trykk samtidig på [Hold varm-kontrolltasten] for at de 2 sonene A1, A2 eller B1, B2 kobles.	0 0
Automatisk aktivering	
Sett et kokekar på sonene A1, A2 eller B1, B2.	0
Øk effekten	
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt: begge sonene viser den ønskede effekten.	0-9
Slå av brofunksjon	
Trykk samtidig på [Hold varm-kontrolltasten] for at de 2 sonene kobles.	0



5.3.11 Grillfunksjon

Denne spesielle kokefunksjonen optimerer varme og oppvarming i et støpejernskar/grillplate. Dette sikrer forbedrede resultater for maten du tilbereder. Sonene A1 og A2 eller B1 og B2 kobles automatisk til hverandre med brofunksjonen.

Grillfunksjon:	
Aktiver	Display
Trykk samtidig på glidebryteren til de to kokesonene A1, A2 eller B1, B2.	0 0 blinker
Øk effekten	
Beveg fingeren over den venstre glidebryteren til du når ønsket effekt; begge sonene viser den ønskede effekten.	0-9
Slå av grillen	
Trykk samtidig på glidebryteren til de to kokesonene.	

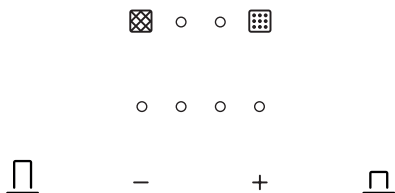
5.3.12 Låse kontrolleren

Kontrolleren må låses for å unngå å bytte kokeplate, for eksempel ved rengjøring (bortsett fra på/av-knappen).

Låsing:	
Lås	Display
Hold fingeren på  i seks sekunder	LED-lampe lyser:
Lås opp	
Hold fingeren på  i seks sekunder	LED slukkes

6 KONTROLLERERE AVTREKKSTÅRNET

6.1 Kontrollpanel for avtrekksventilator



Avtrekkskontroll	
Slå på/løft avtrekkstårnets posisjon	
Senk avtrekkshastigheten	-
Øk avtrekkshastigheten	+
Slå av/senk avtrekkstårnets posisjon	
Indikasjon på avtrekkshastighet	○○○○○
Indikasjon for rengjøring av fettfilter	
Utskiftingsindikasjon for resirkuleringsfilter (valgfritt)	

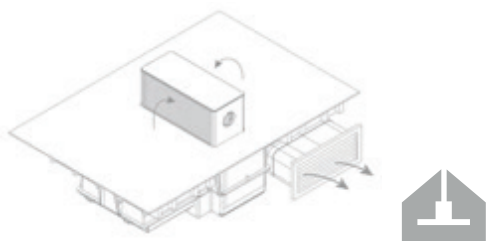
6.2 Brukermodus

Denne enheten kan brukes i avtrekk- eller resirkuleringsmodus (standardinnstilling ved levering)

6.2.1 Avtrekksmodus

Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene før den sendes ut. Dette kan oppnås ved å bruke en rekke kanaler som er koblet mellom enheten og et vekkavtrekksdeksel.

For å sette enheten i avtrekksmodus, trykk og hold inne tastene [+] og [-] og i tre sekunder når avtrekkstårnet er lukket. LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren for resirkuleringsfilteret blinker tre ganger.

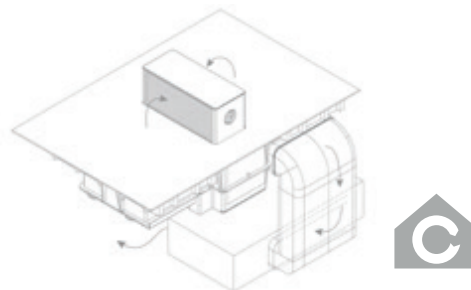


6.2.2 Resirkuleringsmodus

Luften som trekkes inn renses først i fettfiltrene. Deretter fjernes luktene i resirkuleringsfilteret før luften kommer inn i kjøkkenet igjen.

For å sette enheten i avtrekksmodus (standard), trykk og hold inne tastene [+] og [-] og i tre sekunder når avtrekkstårnet er lukket.

LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren for resirkuleringsfilteret vil lyse i tre sekunder.



INFO: Sørg for tilstrekkelig ventilasjon på kjøkkenet for et optimalt effektivt resirkuleringsystem.

6.3 Slå på og av og utkjøringsfunksjon

ADVARSEL: Når avtrekk er aktivert, vil avtrekkstårnet automatisk stige til ønsket høyde bakerst i induksjonsplaten. Derfor må du forsikre deg om at den ikke blokkeres.

Avtrekkstårn	
Slå på	Display
Trykk på og hold i to sekunder	LED-lampe lyser
Slå på utkjøringsfunksjon	1. LED-lampe blinker
Trykk på	
Slå av	LED av
Trykk på	

Utkjøringsfunksjon: Denne funksjonen starter etter at maten er ferdig kokt. Resterende kokedamp trekkes ut fra kjøkkenet i en fast tidsperiode av avtrekkstårnet ved lav avtrekksmodus og i en høyde på 7 cm. Når resirkulering er valgt, tørkes også filtrene.

Utkjøringstiden er satt til 30 minutter som standard i resirkuleringsmodus og 10 minutter i avtrekksmodus. Det anbefales å la denne funksjonen fullstendig fullføre funksjonen. På slutten av utkjøringstiden blir motoren og avtrekkstårnet automatisk slått av, og tårnet lukkes.


6.4 Øk og senk strømnivået

Avtrekkstårnet kan stilles til tretten nivåer, indikert med de fire LED-lampene med økende intensitet per nivå.



Aktiver et høyere effektnivå hvis det er sterk lukt eller mye damp. Deretter virker avtrekkstårnet ved høyere strømningshastighet.

Justere effektnivået:	
Øk effekten	Skarpere LED-lampe(r)
Trykk på [+]	
Reduser effekten	LED-lampe(r) dimmes
Trykk på [-]	

6.5 Lav plassering av avtrekket

Du kan bruke -knappen til å velge en fast effekt (250 m3/t), samtidig som du holder tårnet på et lavt nivå.

Denne funksjonen kan for eksempel brukes når du koker egg.

Lav plassering av avtrekket
Slå på
Trykk og hold  i to sekunder.
Slå av
Trykk på 

Merk: Du kan bytte fra lav til høy avtrekksmodus ved å trykke på [+]-knappen.

6.6 Auto-stopp

For å sikre at avtrekket ikke fortsetter å kjøre, slås motoren av og avtrekkstårnet lukkes automatisk etter tre timer (hvis kontrolleren ikke er endret i løpet av disse tre timene).



6.7 Konsentrasjon av avtrekket

Når du bruker bare den ene siden av kokeplaten, kan du konsentrere avtrekket av damp til denne siden. Bruk bryteren til å konsentrere avtrekket av damp til venstre eller høyre side. Dette øker enhetens effektivitet ytterligere.




7 INDIKASJONER FOR RENGJØRING


7.1 Indikasjon for rengjøring av fettfilter

 **Indikasjon: LED ved siden av -lampene**


LED-lampen ved siden av -symbolet vil lyse etter 20 koketimer.

 **Følg rengjøringsinstruksjonene som beskrevet i kapitlet Rengjøring.**


Tilbakestill indikasjonen for rengjøring etter å ha rengjort og byttet ut fettfiltrene.

Tilbakestill: Trykk på -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.

7.2 Indikasjon for utskifting av resirkuleringsfilter (kun med resirkulering)


 **Indikasjon: LED ved siden av -lampene**

Etter en fast tidsperiode begynner LED-lampen på hetten å lyse. Dette viser at resirkuleringsfilteret må byttes ut.

 **Følg instruksjonene for rengjøring som er beskrevet i håndboken for resirkuleringsboksen/filteret.**

Et nytt resirkuleringsfilter kan skaffes fra en spesialistforhandler eller fra RørosHettas nettsider, www.roroshetta.no.

Tilbakestill indikasjonen for rengjøring etter at resirkuleringsfilteret er byttet ut.

Tilbakestill: Trykk på -kontrolltasten i tre sekunder når avtrekkstårnet er helt nede.

7.3 I/O-modultilkobling

(5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)

Enheden kan etter ønske utstyres med inngangs-/utgangsmodul nr. 990034.

Når inngangen til modulen brukes i "lukket" inngangssituasjon, vil avtrekkstårnet bevege seg til ønsket høyde men avtrekk vil ikke starte.

LED-lampen ved siden av rengjøringsindikatoren  og  blinker.

Avtrekk starter bare når inngangssituasjonen er "åpen".

Inngangen kan for eksempel brukes i kombinasjon med bryter i kanal ut-modus.

Når utgangen til modulen brukes, vil releet lukkes når avtrekk er aktiv.

Utgangen forblir også lukket i 5 minutter etter at avtrekkstårnet lukkes.

8 TIPS FOR MATLAGING

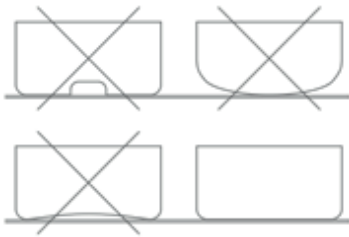
Kvalitet på kokekar

Egnede kokekar, gryter og kjeler inkluderer: stål, emaljert stål, støpejern, rustfritt stål med magnetisk bunn, aluminium med magnetisk bunn (100 mm). Uegnete kokekar inkluderer: aluminium og rustfritt stål uten magnetisk bunn, kobber, messing, keramikk, porselen. Produsentene oppgir om produktene deres er egnet for induksjon.

For å sørge for at grytene dine egner seg:

- Hell litt vann i en gryte og sett den på en induksjonsplate på effekt 9. Vannet skal bli varmt innen noen sekunder.
- Hold en magnet mot bunnen av gryten. Magneten skal feste seg.

Noen kokekar brummer når de settes på en induksjonsplate. Dette betyr ikke at durer defekt, og det vil ikke påvirke bruken. Denne lyden reduseres når effekten senkes.



i Løft opp grytene når du vil ta dem av toppen, for å unngå flekker og riper.

- Tilbered måltider med lokket på så ofte som mulig.

Kokekarenes dimensjoner

Kokesonene kan (til en viss grad) tilpasses grytens diameter automatisk. Bunnen på gryten må ha et minimumsdiameter for å kunne virke med den valgte kokesonen. Sett gryten midt på kokesonen for å optimere energioverføringen. Hvis diameteren på gryten er mye større enn selve sonen, vil det ikke resultere i et optimalt resultat.

Da vil bare overflaten av gryten som er over induksjonsspulen generere varme. Resten av overflaten som ikke er over induksjonsspulen får varme via strømføringen gjennom overflaten av gryten.

Hvis gryten er mye større enn kokesonen, anbefales det derfor å stille inn kokesonen til en noe lavere effekt for at varmen skal kunne fordeles jevnt.

Eksempler på effektkontroll

(Verdiene som vises under, er bare indikasjoner)

Bruksområde	Display
Smelte Varme opp	– Sauser, smør, sjokolade, gelatin – Ferdigmåltider 1-2
Småkoking	– Rispudding og ferdigmåltider – Grønnsaker, fisk, frosne produkter 2-3
Dampkoking	– Grønnsaker, fisk, kjøtt 3-4
Vann	– Kokte poteter, supper, pasta – Ferske grønnsaker 4-5
Småkoking	– Kjøtt, lever, egg, grillpølser – Gulasj, surret kjøtt, Innmat 6-7
Koking Grilling	– Poteter, frityrsteking, flate kjeks 7-8
Grilling Koke opp	– Biff, omeletter – Vann 9
Koking	– Koke opp store mengder – Vann P+

9 RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

i Følg alle instruksjonene beskrevet i kapitlet Sikkerhet

i Før rengjøring må du kontrollere at kokeplaten er slått helt av og at glasset over kokesonene er avkjølt.

i Følg instruksjonene for rengjøring under for å oppnå lang levetid og optimal funksjon.

9.1 Vedlikehold av platen

i La først enheten avkjøles, ellers foreligger risiko for forbrenning.

i Bruk aldri «damp»- eller «trykk»-utstyr.

i Bruk aldri gjenstander som kan skade det vitro-keramiske glasset som skuresvamp, skuremiddel eller aggressive rengjøringsmidler.

Rengjøring av glassflaten på koketoppen

Tørk av overflaten med litt oppvaskmiddel på en fuktig klut eller svamp (det er best å gjøre dette hver gang etter bruk), tørk deretter av platen ved å gni med en tørr klut eller med kjøkkenpapir. Pass alltid på at alle kluter som brukes er rene, for å unngå å ripe overflaten.

Vanskelig søl og flekker

Sterk forurensning og flekker som er vanskelige å fjerne (kalkflekker, perlelignende, blanke flekker) fjernes lettest når platen fortsatt er varm. Bruk vanlige rengjøringsmidler og vanlige metoder for rengjøring. Hvis ikke dette fungerer godt nok, kan du bruke et spesifikt rengjøringsprodukt for rengjøring av vitro-keramisk glass (for eksempel Vitroclen)

Mat som har kokt over skal først legges i bløt med en våt klut. Matrestene skal deretter fjernes med glasskrape som er spesielt beregnet for keramiske topper. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate».

Fastbrent sukker og smeltet plast fjernes enklest med én gang – når det fortsatt er varmt – med glasskrape. Rengjør deretter toppen som beskrevet under «Rengjøring glassplate». Korn av smuss/sand kan falle på kokeplaten ved skrelling av poteter eller vask av grønnsaker og kan føre til riper når det dras i gryter. Sørg derfor for at det ikke er noen korn igjen på overflaten.

Misfarging av platen har ingen effekt på funksjonen eller effekten av vitro-keramikken. Det er ingen skade på toppen, men et resultat av matrester som ikke er fjernet og som derfor er fastbrent.

Lyse flekker forekommer som resultat av slitasje som følge av grytebunner, spesielt ved bruk av kokekar med aluminiumsbunn eller ved bruk av feil rengjøringsmidler. Disse er svært vanskelige å fjerne med vanlige rengjøringsmidler. Gjenta rengjøringen flere ganger om nødvendig.


Som følge av bruken av aggressive rengjøringsmidler og riping fra grytebunner, gnis glassflaten av over tid og etterlater seg mørke flekker.

Ikke bruk kokeplaten som bordplate eller til å legge fra deg redskaper.

Løft alltid opp gryter/kjeler og ikke dra dem langs glassplaten.

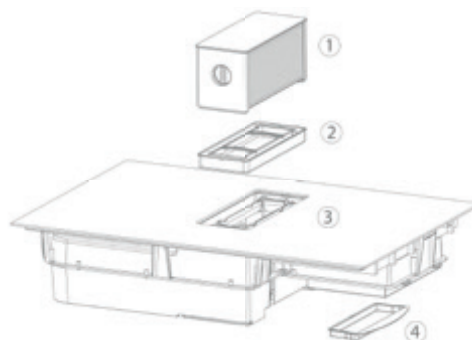
9.2 Fjerne og bytte ut avtrekkstårnet og tømme beholderen

Vann som går inn i sugeåpningen, samles i en flyttbar beholder (volum 150 ml).

- Trykk på -knappen slik at tårnet går opp.
- Hold tårnet på begge sider med to hender.

 **Ikke trekk opp tårnet kun ved hjelp av glasset.**


De fire LED-lampene vil blinke så snart avtrekkstårnet er fjernet fra sugeåpningen. Ikke plasser avtrekkstårnet på komfyren.



1	Avtrekkstårn
2	Avtakbar beholder
3	Fast tank
4	Skuff

Du vil se den avtakbare beholderen i åpningen. Fjern og tøm beholderen, rengjør om nødvendig. Hvis denne beholderen er full, er den faste beholderen fylt. Dette kan tørkes med en klut. Det finnes også en skuff på undersiden av apparatet. Vann kan også samles her. Skyv den ut av enheten for å rengjøre den.

Etter fjerning av beholderen:

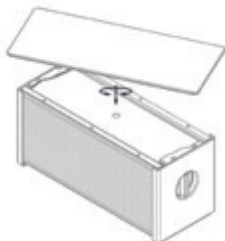
- Plasser den avtakbare beholderen tilbake i sugeåpningen.
- Returner avtrekkstårnet til sugeåpningen, og sørg for at den sitter rett.
- Trykk på -knappen og hold inne i to sekunder.

 **INFO: Alle deler av avtrekkstårnet, unntatt det øverste glasset, er oppvaskmaskintrygge.**

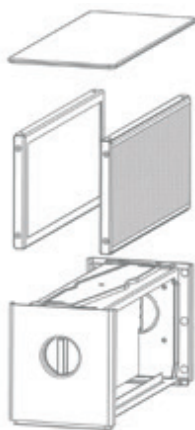
9.3 Rengjøring av fettfiltrene og glasset på ventilasjonstårnet

Fjern sugetårnet fra kokeplaten som beskrevet i del 6.2.

i IKKE sett det øverste glasset på tårnet i oppvaskmaskinen. Dette kan føre til riper i glasset, og kan også skade belegget på basen. Tørk av overflaten med en fuktig klut. (Det samme gjelder for komfyrglass.)



Vri glasset en kvart omdreining til høyre for å kunne fjerne glasset fra tårnet. De to fettfiltrene i metall kan nå skyves opp fra tårnet. Hvis ønskelig, kan hele tårnet, inkludert fettfiltere, også rengjøres i oppvaskmaskinen.



Filteret kan rengjøres som følger:

- I oppvaskmaskin

i **INFO:** Rengjør fettfilterene med standard oppvaskprogram ved lav temperatur.

- For hånd: Senk filteret i en blanding av kokende vann og fettoppløselig oppvaskmiddel. Bruk varmt vann til å skylle filteret under springen, og la tørke.

i **ADVARSEL:** Hvis instruksjonene som er beskrevet over ikke følges, kan rester i filteret føre til brann.

Etter rengjøring:

- Plasser filterene og glasset tilbake på tårnet.
- Plasser tårnet tilbake i åpningen.
- Trykk på -knappen og hold i 2 sekunder.
- Trykk på -tasten i 3 sekunder.

10 MINDRE FEIL VED FEILSØKING

10.1 Meldinger på platen

Kode	
	<ul style="list-style-type: none"> - det står ingen gryte på kokesonen - gryten er ikke egnet for induksjon - diameteren på bunnen av karet er for liten sammenlignet
	Se kapittel 4.3.9 Hold varm
	<ul style="list-style-type: none"> - Forstyrrelse i elektronikkssystemet - Koble fra platen og koble til igjen. - Ta kontakt med serviceavdelingen
	Se kapittel 4.3.7 Stop & Go
	Kontrollertastene er dekket av væske eller en del. Symbolet blir borte når en av tastene frigis eller rengjøres.
	Platen er overopphetet, la avkjøle, slå deretter på igjen.
	Viftelufttilførselen er blokkert. Fjern blokkeringen.
	Platen er ikke skikkelig koblet til nettverket. Kontroller forbindelsen.
	Problem i enhetens interne elektronikk.

Hvis en av disse feilmeldingene fortsatt vises, kan du ta kontakt med serviceavdelingen.

Platen eller kokesonen fungerer ikke:

- platen er ikke riktig tilkoblet til den elektriske strømforsyningen
- sikringen er røket
- sjekk at låsenøkkelen er aktivert
- vann eller fett har sprutet på berøringskontrolltastene
- det ligger en gjenstand på berøringskontrolltastene

Én eller alle soner fungerer ikke:

- sikkerhetsforordningen er aktivert
- denne skal kobles til når en kokesone er blitt stående på
- sikringen skal også aktiveres når én eller flere berøringskontrolltaster er dekket
- en gryte er tom og bunnen er overopphetet
- kokeplaten har også en automatisk effektreduksjonsanordning og automatisk avstengning



Viften fortsetter å kjøre etter at platen er slått av:

- dette er ingen defekt, viften beskytter det elektroniske utstyret
- viften stopper automatisk.

Den automatiske kokekontrolleren fungerer ikke:

- kokesonen er fortsatt varm [**H**]
- maks. kokenivå er valgt [**9**].
- kokenivået ble valgt med kontrolltasten [-].

10.2 Meldinger ved avtrekk

Kode	
Første LED-lampe blinker	- Utkjøringsfunksjon er aktivert
To LED-lamper blinker	- Tårnet ble ikke detektert i forespurt posisjon. - Kontroller at avtrekkstårnets bevegelse ikke hindres. - Trykk på  -knappen og hold i 2 sekunder. - Ta kontakt med Rørøshetta
Fire LED-lamper blinker	- Avtrekkstårnet er fjernet eller ikke plassert riktig på utpakkingsåpningen. - Juster avtrekkstårnet på nytt. - Trykk på  -knappen og hold i 2 sekunder. - Ta kontakt med Rørøshetta

Avtrekksviften trekker ikke ut damp godt nok. Hva kan være årsaken til dette problemet?

- Sjekk fettfilteret. Følg indikasjonen for rengjøring. Filteret må rengjøres i gjennomsnitt annenhver uke for å sikre at avtrekket virker som det skal.
- Sjekk lufttilførselen. Straks kokeventilatoren er slått på, påse at luft tilføres ved å åpne risten i vinduene eller ved å åpne et vindu.
- Sjekk kanalen for blokkeringer eller innsnevring som forhindrer riktig avtrekk av luften.

10.3 Diverse

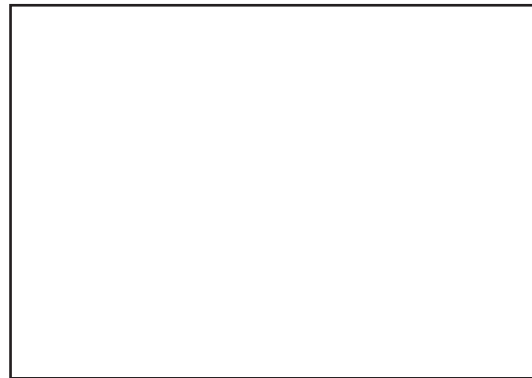
Feil: Ved en feil, ikke nøl med å ta kontakt med vår serviceavdeling:

Tlf. + 47 72 40 94 00

Mail: post@roroshetta.no

For riktig og rettidig håndtering, må serviceavdelingen vite hvilken type enhet du har. Denne informasjonen står på typeskiltet på den indre rammen på avtrekksenheten.

Fest klistremerket som følger med typeskiltet og serienummeret her.



OVERSIKT OVER FUNKSJONENE ONE GO

Kontrollere avtrekket	Platekontroll
Høy avtrekksmodus/ Utkjøringsfunksjon	På/av-kontrolltast for kokeplaten
Senk avtrekkshastigheten	Indikasjon på effektnivå
Øk avtrekkshastigheten	valg av kokesone
Lav avtrekksmodus	Øk strømnivå
○ ○ ○ ○ Indikasjon på avtrekk	Senk strømnivå
Indikasjon for rengjøring av fettfilter	
Utskiftingsindikasjon Monoblock-filter (valgfritt)	

Slå platen på/av

Trykk og hold i to sekunder.
Kokesonedisplayet lyser.

Trykk på . Kokesonedisplayet slukkes.

Slå en kokeplate på og av

Knappen for valg av kokesone

Knappen for valg av kokesone og samtidig til displayet viser 0 eller H = «varm».

Slå Power på og av

IN – Knappen for valg av kokesone

Trykk på -knappen og deretter på til P

OFF – Trykk på -knappen.

Effektgrense

Valgt kokesone med strømfunksjon [P]

Strømgrense aktivert

[9] senkes til [8] og blinker [8].

Låse kontrolleren

1. Slå på komfyren ved bruk av -knappen.
2. Trykk på knappene og i høyre frontsoner samtidig.
3. Trykk på -knappen på høyre frontsoner igjen.

Låse opp kontrollene

1. Slå på komfyren ved bruk av -knappen.
2. Trykk på knappene og i høyre frontsoner samtidig.
3. Trykk på knappen igjen.

Timerfunksjon

Trykk på og samtidig.

Reduser tiden

Trykk på

Øk tiden

Trykk på

Slå av timerfunksjonen

Knappen for valg av kokesone .

Trykk på og samtidig.

Slå av timeren

Trykk på til timeren er satt til 00.

Bruke timeren uten å lage mat

Slå på kokeplaten.

Trykk på i 2 sekunder.

Velg timeren

Trykk på og samtidig.

Reduser tiden

Trykk på på timeren

Øk tiden

Trykk på på timeren.

Betjene brofunksjon manuelt

ON – Trykk på de to kokesonevalgknappene samtidig.

OFF – Trykk på de to kokesonevalgknappene samtidig.

Avtrekksvifte – slå på høyeste modus / hevet stilling

SLÅ PÅ: Trykk og hold i to sekunder.

HEVE: Trykk på eller .

Avtrekksvifte – Utkjøringsfunksjon/Slå av

UTKJØRINGSFUNKSJON: Trykk på .

Avtrekksviften slår seg automatisk av etter 10/30 minutter.







SLÅ AV: Trykk på igjen.

Avtrekksvifte – slå på lav modus / nedre posisjon


SLÅ PÅ: Trykk og hold i to sekunder.

LAVERE: Trykk på .

OVERSIKT OVER FUNKSJONENE ONE

Kontrollere avtrekket	
	Høy avtrekksmodus/ Utkjøringsfunksjon
	Senk avtrekkshastigheten
	Øk avtrekkshastigheten
	Lav avtrekksmodus
	Indikasjon på avtrekk
	Indikasjon for rengjøring av fettfilter
	Utskiftingsindikasjon Monoblock-filter (valgfritt)

Slå platen på/av

Trykk på  og hold i 2 sekunder. LED-lampen lyser.

Trykk på . LED-lampen slås av.

Still inn effektkontrollen

MORE – beveg fingeren over glidebryteren (Power-kontroll)

LESS – beveg fingeren over glidebryteren til 0

Slå Power på og av

ON – Beveg fingeren over hele glidebryteren – [P]

OFF – Beveg fingeren over glidebryteren [0–9]

Slå Super Power på og av

ON – Slå på strømmen.

Trykk på nytt på enden av glidebryteren

OFF – Beveg fingeren over glidebryteren [0–9]

Strømgrense aktivert

[9] senkes til [8] og blinker [8]

Stop & Go-funksjon

ON – Trykk på I I

OFF – Trykk på I I

Låse kontrolleren

På/av – Trykk på  i 6 sekunder

Velg timeren

Trykk samtidig på [–] og [+] på timeren

Reduser tiden

Trykk på [–] på tidtakeren

Øk tiden

trykk på [+] på timeren

Slå av timerfunksjonen

Trykk på [–] og [+] samtidig til det ønskede timeglasset lyser

Hold inne - på timeren til den er 0














Bruke timeren uten å lage mat

Slå på kokeplaten. Trykk på [–] og [+] samtidig på timerfunksjonen og still inn tiden med [–] eller [+].

Programmere automatisk oppvarming

ON – Beveg fingeren over glidebryteren og trykk på ønsket effekt i tre sekunder

OFF – Beveg fingeren over glidebryteren


Platekontroll	
	Indikasjon for timertid
	Timerens kontrolltaster
	Låse-kontrolltaster
	På/av-kontrolltast for kokeplaten
	Stop & Go-kontrolltast
	Indikasjon på effektnivå
	Indikator for brofunksjon
	Timerindikator
	Posisjonsindikator for hold varm
	Sone for hold varm-kontrolltast
	Sone for glidebryter bak
	Sone for glidebryter foran
	Grillfunksjon ved stedet for indikasjon av effektnivå


Hold varm-funksjon

Trykk på -tasten 1, 2 eller 3 ganger

Stopp: trykk på  flere ganger til LED-lampene slukkes


Betjene brofunksjon manuelt

ON – Trykk samtidig på 2  av sonene

OFF – Trykk samtidig på 2  av sonene

Betjene brofunksjon automatisk

ON – Sett en gryte på den fremre eller bakre sonen

OFF – trykk samtidig på  på både den fremre og bakre sonen



Grillfunksjon

ON – trykk på midten av de 2 fremre og bakre soneglidebrytere samtidig

OFF – trykk på de 2 fremre og bakre soneglidebryterne samtidig, og trykk så på glidebryteren under den animerte sonen

Avtrekksvifte – slå på høyeste modus / hevet stilling


SLÅ PÅ: Trykk og hold  i to sekunder.

HEVE: Trykk på  eller .

Avtrekksvifte – Utkjøringsfunksjon/Slå av


UTKJØRINGSFUNKSJON: Trykk på .

Avtrekksviften slår seg automatisk av etter 10/30 minutter.

SLÅ AV: Trykk på  igjen.

Avtrekksvifte – slå på lav modus / nedre posisjon

SLÅ PÅ: Trykk og hold  i to sekunder.

LAVERE: Trykk på .

SERVICE OG REKLAMASJONER

For forbrukerkjøp innrømmer Røros Metall 2 års garanti, og ytterligere 3 års reklamasjonsfrist på alle produkter. Etter 2 år påhviler det kjøper å påvise opprinnelig feil ved produktet. Dvs. at feilen var til stede på leveringstidspunktet.

Det gis ikke garanti på feil og skader som direkte eller indirekte skyldes feilaktig håndtering, montering/elektrisk tilkobling, bruk, vedlikehold eller andre ytre forhold som har skadet produktet. Normal slitasje må påregnes. Eks. lyskilder og filter.

Røros Metall tilbyr service gjennom autoriserte servicefirmaer over hele landet. Alle serviceoppdrag og reklamasjoner skal meldes inn på eget serviceskjema som finnes på <http://www.roroshetta.no/kundesenter/serviceskjema>

Dokumentasjon for kjøpsdato og serienummer på produktet skal fremlegges. Servicekostnader for oppdrag som ikke har henvisning fra Røros Metall blir avvist, og kostnader i forbindelse med serviceoppdrag /befaring der reklamasjon ikke blir godkjent faktureres forbruker.

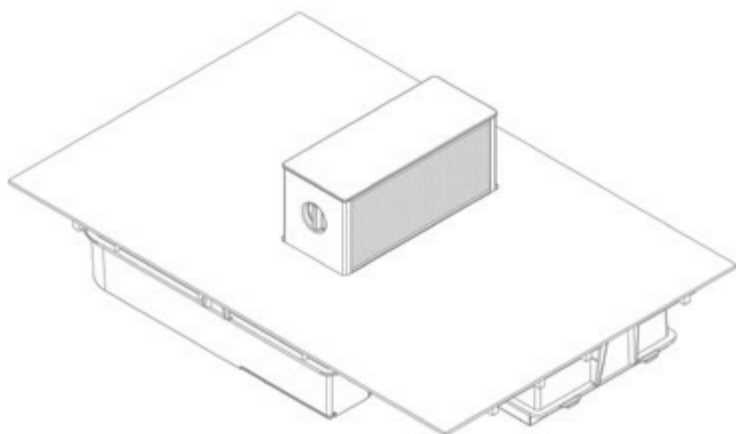
De tas forbehold om eventuelle trykkfeil, prisendringer og endring av produktdetaljer eller tekniske spesifikasjoner.

NOVY nv forbeholder seg retten til å endre oppbygging og priser på produktene sine når som helst, og uten ytterligere varsel.

NOVY nv
Noordlaan 6
B – 8520 KUURNE
Tlf. + 32 56 36 51 00 – Faks + 32 56 35 32 51
E-post: novy@novy.be
<http://www.novy.com>

RØROS®
HETTA

RM Røros metall AS
Stamphusveien 11, NO-7374 Røros
Tlf. +47 72 40 94 00 / post@rorosmetall.no
www.rorosmetall.no



SE Användarmanual

s 23

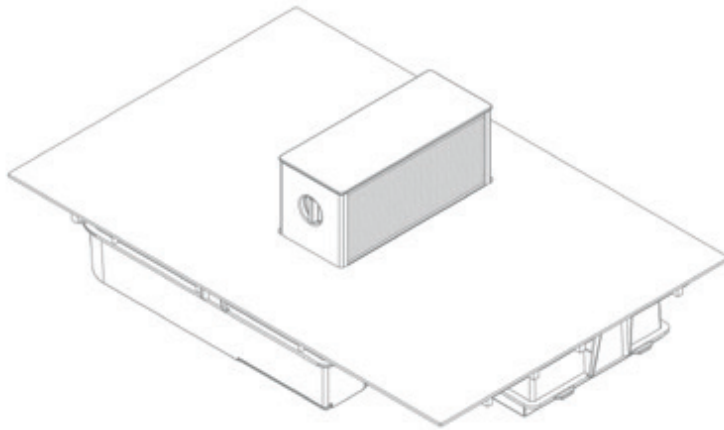
SVENSK

5900 One
5930 One Go



NOVY

RØROS[®]
HETTA



NOVY

ONE GO ONE

Innehåll

1. ALMÄN INFORMATION	23		
2. SÄKERHET	23		
2.1	Försiktighetsåtgärder före användning	23	
2.2	Användning av apparat	23	
2.3	Försiktighetsåtgärder mot skador på apparaten	23	
2.4	Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten	24	
2.5	Andra försiktighetsåtgärder	24	
3. BESKRIVNING AV APPARATEN	24		
3.1	Tekniska specifikationer för induktionshällen	24	
3.2	Induktionsprincipen	25	
3.3	Ljud vid användning av induktion	25	
3.4	Översikt över enheten	25	
4 INDUKTIONSHÄLL, ONE GO	25		
4.1	Styrning av spishällen	25	
4.1.1	Kontrollpanelen	25	
4.1.2	Slå på och av	25	
4.1.3	“Pan detection”	26	
4.1.4	Indikator för restvärme	26	
4.1.5	Power och Super Power-funktion	26	
4.1.6	Timer	27	
4.1.7	Brofunktion	27	
4.1.8	Lås kontrollerna	27	
5 INDUKTIONSHÄLL, ONE	28		
5.1	Fläkt, kontrollpanel	28	
5.1.1	Kontrollpanel	28	
5.2	Kontrolltangenter och skjutreglage	28	
5.3	Kontroll av hällen	28	
5.3.1	Slå på och av	28	
5.3.2	“Pan Detection”	28	
5.3.3	Restvärmeindikator	28	
5.3.4	Power och Super Power	29	
5.3.5	Timer	29	
5.3.6	Programmera automatisk uppvärmning	30	
5.3.7	Stop & Go funktion	30	
5.3.8	Återkallningsfunktion	30	
			5.3.9 “Hold varm” -funktion 31
			5.3.10 Brofunktion 31
			5.3.11 Grillfunktion 31
			5.3.12 Lås kontrollenheten 31
6 KONTROLLERA FLÄKTTORNET	32		
6.1	Kontrollpanel för fläktornet	32	
6.2	Användarläge	32	
6.2.1	Avgasläge	32	
6.2.2	Återvinningsläge	32	
6.3	Slå på och av utkørningsfunktion	32	
6.4	Öka och minska effekten	33	
6.5	Lågt läge på avgastornet	33	
6.6	Auto-stop	33	
6.7	Koncentration av avgaserna	33	
7 RENGÖRINGSINDIKATOR	33		
7.1	Rengöringsindikator, fettfilter	33	
7.2	Indikator för byte av återvinningsfilter (endast med återvinning)	33	
7.3	I / O-modulanslutning (5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)	33	
8. RÅD OM MATLAGNINGEN	34		
9. Rengöring och underhåll	34		
9.1	Underhåll av hällen	34	
9.1.1	Svårt spill och fläckar	35	
9.2	Ta bort och byt ut fläktstornet och töm behållaren	35	
9.3	Rengöring av fettfiltret	35	
10. LÖSE SMÅ PROBLEMER	36		
10.1	Indikationer på hällen	36	
10.2	Indikationer för avgaser	37	
10.3	Diverse	37	
ÖVERBLICK ÖVER FUNKTIONER, ONE GO	38		
ÖVERBLICK ÖVER FUNKTIONER, ONE GO	39		

1. ALMÄN INFORMATION

- Läs bruksanvisningen noga innan du installerar och använder apparaten. Detta dokument innehåller viktig information om installation och användning.
 - Denna apparat skall endast användas i privata hushåll.
 - Kontrollera apparatens skick och läs allt installationsmaterial före installationen. Avlägsna varsamt apparaten från dess emballage. Var varsam vid användning av vass kniv för att öppna emballaget. Installera inte apparaten om den är skadat. I detta fall kontakt Novy
 - Oppbevar denne håndboken på et trygt sted og gi den videre til den som skal bruke enheten etter deg.
 - Ta väl hand om klistermärket med produktens serienummer. Du kommer att behöva detta serienummer om du behöver rapportera ett fel på din produkt.
 - Återvinn transportförpackningen och den gamla enheten
- Avfallshantering av transportemballage och den gamla apparaten. Den nya apparaten transporteras i skyddsförpackningar. Allt material som används är miljövänligt och återvinningsbart. Du kan hjälpa oss genom att kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt.
- Gamla apparater är inte värdelöst avfall. Värdefulla råmaterial kan återvinnas om man lämnar in den för återvinning. Den här apparaten uppfyller EU direktivet 2002/96/EC om kasserade elektriska och elektroniska produkter (WEEE). Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för information om bortskaffande.



I den här manualen används en mängd olika symboler. Beskrivningen av dessa symboler finns här nedan.

Symbol	Menande	Åtgärd
	Läs	Läs anvisningarna noggrant
	Varning	Denna symbol indikerar en farlig situation

Följ noggrant anvisningarna för att undvika person och materialskada.

2. SÄKERHET

2.1 Försiktighetsåtgärder före användning

- Avlägsna alla etiketter och klistermärken från glaset.
- Utför inga ändringar på apparaten.
- Spishällen kan inte användas fristående eller som en arbetsyta.
- Apparaten måste vara jordad och kopplas i samförstånd med lokala förordningar.arbetsyta.
- Använd inte en förlängningsladd till strömnätet

2.2 Användning apparaten

- Rengör glaset med en fuktig trasa innan du börjar använda den och torka av den. Använd inte tvättmedel eftersom det kan resultera i en matt beläggning.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på glashällen eftersom den kan bli varm.
- Var noga med att inga ledningar för fastmonterade eller lösa apparater kommer i kontakt med glasskivan eller varma pannor.
- Använd endast lämpliga pannor/grytor. Andra material kan smälta och börja brinna.
- Täck aldrig över apparaten med en duk eller en skyddsskiva. De kan bli mycket varma och antända.
- Stäng av kokzonerna efter användning.
- Håll ett öga på maten när du använder fett eller olja. Detta kan snabbt antändas.
- Magnetiska objekt (kreditkort, disketter, miniräknare) bör inte placeras i närheten av apparaten när den är påslagen.
- Var försiktig så de inte bränner dig under eller efter användning av apparaten.

- Den här apparaten kan användas av barn, 8 år och äldre och av personer med nedsatt känsel, fysik eller mentala förmågor eller bristande erfarenhet och kunskap så länge de är under tillsyn och får vägledning eller instruktioner angående användandet av apparaten på ett säkert sett och att de förstår farorna som kan uppstå.
- Enheten är inte avsedd för användning av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av enheten av någon som är ansvarig för deras säkerhet. .
 - Barn måste övervakas för att säkerställa att de inte leker med enheten

2.3 Försiktighetsåtgärder mot skador på apparaten

- Pannbottnar som saknar emaljering eller skadade grytor (saknar emalj gjutjärnsgrötor) kan skada den
- Sand eller andra slipande material kan skada den keramiska glasytan.
- Undvik att även små föremål faller ned på spishällen.
- Var uppmärksam så du inte slår i glasets kanter med pannorna.
- Försäkra dig om att ventilationen i apparaten fungerar i enlighet med tillverkarens instruktioner.
- Placera eller lämna inte tomma pannor på spishällen.
- Socker, syntetiska material eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med kokzonerna.

Detta kan resultera i skador eller andra förändringar när glasytan svalnar. Om detta skulle hända, stäng av apparaten och ta bort dem omedelbart från kokzonen (var försiktig så att du inte bränner dig).

- VARNING: Brandfara: Förvara inte föremål på matlagningssytan.
- Placera aldrig något som är varmt på kontrollpanelen.
- Om det finns en låda under den försänkta apparaten, kontrollera att avståndet mellan lådans innehåll och den försänkta delen av apparaten är tillräckligt (2 cm). Detta är nödvändigt för att få tillräcklig ventilation.
- Förvara aldrig brandfarliga objekt (så som sprayburkar) i lådan under spishällen. Besticklådor måste vara värmebeständiga.

2.4 Försiktighetsåtgärder vid fel på apparaten

- Om fel upptäcks, stäng av apparaten och koppla bort den från strömmen.
- Ifall det finns sprickor på glasytan eller om den blir krossad, koppla från apparaten och kontakta kundtjänst.
- Reparation måste utföras av en fackman. Öppna inte apparaten på egenhand.

i VARNING: Om ytan spricker, stäng av apparaten för att undvika elektriska stötar.

2.5 Andra försiktighetsåtgärder

Se till så att pannan alltid är i mitten av kokzonen.

För de personer som använder en pacemaker, magnetfältet kan påverka pacemakers funktionalitet. Vi rekommenderar att man talar med sin återförsäljare eller doktor för mer information.

Använd inte behållare av aluminium eller syntetiska material. Dessa kan smälta på kokzonerna.

Du skall ALDRIG försöka släcka en eld med vatten, du behöver stänga av apparaten och sedan täcka lågorna med t.ex en brandfilt eller duk.

i Användande av pannor av dålig kvalitet eller adapterpannor för pannor som inte är magnetiska kommer att göra garantin ogiltig. I dessa fall så åtar sig tillverkaren inget ansvar för skador på spishällen eller omkringliggande element.

3 BESKRIVNING AV APPARATEN

Enheten är en induktionshäll med integrerad fläkt. Induktionshällen har fyra kokzoner och ett fläktorn för att suga ut matoset mitt i induktionshällen.

Värmeplattorna och fläkten drivs separat. Instruktioner för hur man använder enheten finns längre fram i den här manualen.

3.1 Teknisk specifikation

Type	5930	5900	
Total effekt	7400	7400	W
Spishällens energiförbrukning EChob**	170,5	187,4	Wt/kg
Kokzonens mått, vänster fram	240 x 200	240 x 200	mm
Detektion, panna	Ø90	Ø100	mm
Normal *	1600	2100	W
Med Power *	1850	2600	WW
Super Power *		3700	
Köksredskap **	B	Ø150	mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	161,3	182,8	Wt/kg
Kokzonens mått, vänster bak	240 x 200	240 x 200	mm
Detektion, panna	Ø 90	Ø 100	mm
Normal *	2100	2100	W
Med Power *	3000 W	2600 W	W
Super Power *		3700 W	W
Köksredskap **	B	Ø 150	mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	161,3	182,8	Wt/kg
Kokzonens mått, höger bak	240 x 200	240 x 200	mm
Detektion, panna	Ø 90	Ø 100	mm
Normal *	1600	2100	W
Med Power *	1850	2600	W
Super Power *		3700	W
Köksredskap **	A	Ø 180	mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	181,9	190,6	Wt/kg
Kokzonens mått, höger fram	240 x 200	240 x 200	mm
Detektion, panna	Ø 90	Ø 100	mm
Normal *	2100	2100	W
Med Power *	3000	2600	W
Super Power *		3700	W
Köksredskap **	C	Ø 210	mm
Energiförbrukning enligt ECcw**	177,6	188,1	Wt/kg

* effektöverföringen kan variera beroende på materialet i stekpannorna
 ** beräknat enligt metoder för att mäta prestanda (EN 60350-2)

3.2 Induktionsprincipen

Det finns en induktionsspole under varje kokzon. När den är påslagen genererar den ett variabelt elektromagnetiskt fält som producerar induktiva strömmar i pannans ferromagnetiska bottenplatta. Resultatet är att pannan som är placerad på kokzonen värms upp. Endast de följande typerna av pannor får användas:

Ferromagnetiska pannor (kan kontrolleras genom att fästa en magnet på pannans undersida): Gjutjärns-pannor och stålpannor, emaljerade pannor, rostfria pannor med ferromagnetisk botten...

Induktionszonen anpassar sig automatiskt till pannans storlek. Om pannan är för liten i diameter så blir den inte uppvärmd. Diametergränsen varierar beroende på de olika kokzonernas diameter. Om pannan inte är gjord för användning med induktionshäll, visar displayen [U].

3.3 Ljud vid användning av induktion

Vid användning av en induktionshäll kan det uppstå olika ljud. Dessa ljud beror på pannans konstruktion och material.

Surrande

Detta uppstår vid tillagning vid hög effekt och orsakas av den mängd energi som överförs från hällen till pannan. Surrandet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

Ojämnt ljud

Detta kan ske när en panna består av flera lager av olika material. Oljudet orsakas av vibrationer i de områden där de olika materialagren berör varandra.

Visslande

Visslande ljud brukar uppstå vid tillagning med pannor som består av flera lager av olika material och när två närliggande kokzoner används samtidigt med maximal styrka. Det visslande ljudet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

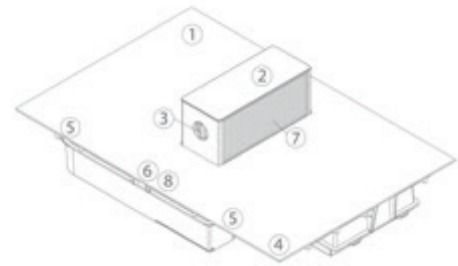
Klickande ljud

När hällen är inställd på lägre styrka kan det uppstå klickljud från strömbrytarna.

Hummande

När fläkten är påslagen kan det höras ett hummande. Fläkten kyler elektroniken vid intensiv användning av hällen. Om temperaturen blir för hög, fortsätter fläkten gå efter att hällen är avstängd.

3.4 Oversikt över apparaten

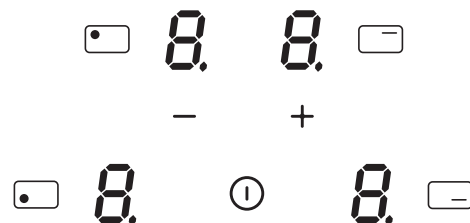


1	Induktionshäll
2	Fläkttårn
3	Ventilfunktionen
4	Användning av hällen
5	Användning av kokzoner
6	Användning av fläkten
7	Fettfilter (i fläkttårnet)
8	Kontrollere matlagingssonene (5930 One Go)

3 INDUKTIONHÄLL ONE GO

4.1 Kontrollpanelen

4.1.1 Kontrollpanelen



Kontroll av plattan	
Slå på / av plattan	ⓘ
Indikering av effektnivå	8.
Välj kokzon	□
Öka effektnivån	+
Minska effektnivån	-

4.1.2 Slå på och av

Slå spishällen på ock av	
Slå på	ⓘ
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan lyser	
Slå av	ⓘ
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan släckas	

Slå kokzon på ock av	
Innställning	Display
Knapp för att välja kokzon	
Slå av	
Knapp för att välja kokzon ock — samtidigt tills displayen visar 0 eller H = "varm"	

Om detta inte görs inom 20 sekunder så går systemet i standby läge.

4.1.3 Panndetektering

Kokzonen som är avstängd är endast aktiv när ett kokkärl detekteras av panndetekteringssystemet

Induktionshällen fungerar inte:

- Ifall den inte finns en panna placerad på hällen eller om pannan inte är ämnad för användning med induktion. I det här fallet kan styrkan inte höjas och displayen visar [U].
- Om pannan är borttagen från kokzonen, kommer den här zonen att avaktiveras. Displayen visar [U]. Symbolen [U] försvinner när en panna sätts tillbaka på kokzonen. Uppvärmningen fortsätter med den tidigare inställda effekten.

Stäng av kokzonen efter användning.

4.3.3 Indikator för restvärme

När en kokzon eller hela hällen är avstängd, så varnar kokzonerna fortfarande, vilket indikeras på displayen med [H]. Symbolen [H] försvinner när kokzonerna kan röras utan att det finns någon risk för att du bränner dig.



WARNING! Om indikatorlamporna för restvärme tänds, får kokzonerna inte röras och inga värmekänsliga föremål får placeras på dem. Detta kan leda till en brand eller att du bränner dig.

4.1.5 Power-funktion

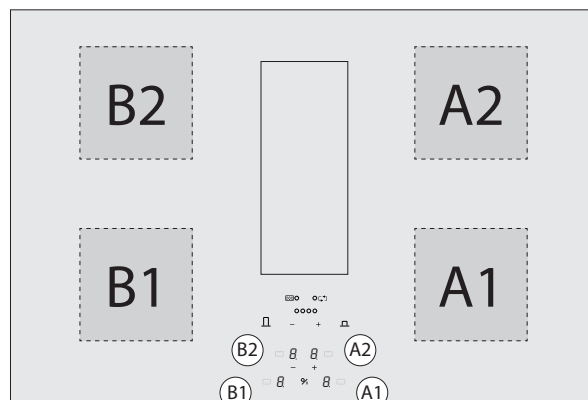
Power-funktion (P) ger extra effekt till vald kokzon. När denna funktion är vald så kommer kokzonen att ha en högre effekt i 10 minuter.

Funktionen kan till exempel användas för snabb uppvärmning för större mängder vatten, som till exempel när man kokar pasta.

Slå Power på ock av	
Slå på Power funktion	Display
Knapp för att välja kokzon Tryck på (-) -knappen och sedan på (+) -knappen till P	
Slå av Power funktion	
Tryck på (-) knappen	

Kontroll av maximal effekt:

Spishällen är uppdelat i 2 separata kokzoner



Om den valda uppvärmningen för båda zoner tillsammans är mer än den maximalt möjliga effekten, reducerar strömhanteringsfunktionen automatiskt effekten för en av dessa zoner. Displayen för den aktuella zonen börjar blinka och styrkan blir automatiskt justerad till högsta möjliga effekt.

Maximal individuell effekt för zonerna A1 och B2 är 3000W och 1850W för zonerna A2 och B1

Om du lagar mat på zonerna A1 och A2 eller B1 och B2 samtidigt, kommer effekten på 3700W att delas mellan dessa två zoner A1 och A2 eller B1 och B2.


Kokzon	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normalt: 2100
B2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Normalt: 1600
A2	24 x 20	Effekt: 1850

Effekt gräns	Display
Vald kokzon med Power-funktion	
Effekt gräns aktiverad	
(9) minskar till (8) och blinkar	

För att kunna använda 2 zoner med maximal effekt samtidigt måste en kombination användas av zoner A1 eller A2 ock B1 eller B2


4.1.6 Timer

Timern kan användas för alla kokzoner, med individuell tidsjustering (från 0 till 999 minuter) för varje individuell kokzon.

Timer	
Ställ inn tillagningseffekt	Display
Knapp för att välja kokzon  Tryck på (-) och (+) samtidigt	1-P
Välj timer	00
Tryck på (-) och (+) samtidigt	
Minska tiden	60- 59...
Tryck - på timeren	
Öka tiden	01- 02...
Tryck + på timeren	

En lampa bredvid indikatorn för vald zon tänds för att indikera att timern är aktiverad.

Tiden har valts och nedräkningen har börjat.

Slå av timeren	
Välj timer	Display
Knapp för att välja kokzon  Tryck på (-) och (+) samtidigt	Lampen för den zonen lyser
Stäng av timern	00
Håll ned (-) på timern tills den visar 00	

Timern kan också användas som kösklocka utan att kokzonerna är anslutna. Om hällen är avstängd, fortsätter timern att räkna ner.

Använd timern utan att laga mat	
Timer utan att laga mat	Display
Sätt på hällen. Tryck på (I) i två sekunder	
Timer	00
Tryck på (-) och (+) samtidigt	
Reducera tiden	60- 59...
Tryck - på timeren	
Öka tiden	01- 02...
Tryck + på timeren	




Tidsinställningen bekräftas och nedräkningen startar.

Automatisk stopp efter tillagningen är klar:

Så snart den inställda tillagningstiden är slut, blinkar timern med [00] och ett ljud kommer att höras. För att stoppa ljudet och blinkningarna, tryck på en knapp






4.1.7 Brofunktion

Med den här funktionen kan du koppla samman de 2 vänstra och de 2 högra zoner till 2 stora zoner. Denna funktion kan aktiveras manuellt eller automatiskt när en stor gryta / panna placeras på hällen.

Brofunktion	
Manuell aktivering	Display
Tryck samtidigt på knapparna för de två  +  kokzonerna A1, A2 eller B1, B2 att kombineras	0 ∩
Öka effekten	0-9
Tryck på (+) eller (-)	
Stanna brofunktion	0
Tryck samtidigt på båda väljarknapparna för  de ihopparade zonerna	

4.1.8 Lås kontrollerna

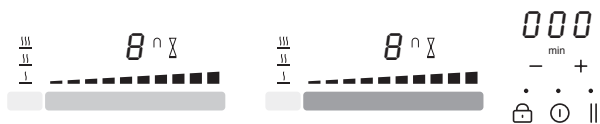
För att förebygga att den valda kokzonen blir ändrad, till exempel vid putsning av glaset, så kan kontrollerna låsas. (med undantag på på/av knappen).

Låsning	
Låsa	Display
1. Slå på hällen med  knappen	
2. Tryck på (-) och  knapparna på höger front samtidigt	L
3. Tryck på  knappen på höger front samtidigt	
Upplåsning	
1. Slå på hällen med  knappen	
2. Tryck på (-) och  knapparna på höger front samtidigt	0
3. Tryck på (-) knappen igen.	

5 INDUKTIONHÄLL ONE

5.1 Kontrollpanelen

5.1.1 Kontrollpanelen



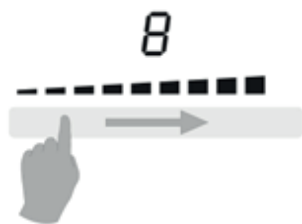
Indikation timer	000
Timer knappar	- min +
Lock tangent	🔒
Koppla från/in kokplatta	ⓘ
Stop & Go tangent	
Indikation av effektnivå	8
Brofunktionslampa (bridge)	∩
Indikation timer	⌚
Indikation "keep warm" funktion	1 2 3
Zone "keep warm" tangent	☐
Bakre zonreglaget Zon för aktivering av grillfunktion	☐
Främre zonreglaget Zon för aktivering av grillfunktion	☐

5.2 Knappar och sliderläge

Den keramiska hällen är utrustad med en elektronisk funktion med känsliga touchknappar. När du trycker på en knapp med ditt finger aktiveras motsvarande funktion. Detta bekräftas av ett ljus, en bokstav eller ett nummer på displayen och / eller ett pipjud.

ⓘ VARNING! Tryck i allmänhet bara på en knapp i taget.

För att välja styrka med sliderknappen, för du fingret över "SLIDER" -fältet. Du kan ställa in den önskade styrkan direkt genom att trycka på önskad nivå med fingret.



Zone för Glider kontroll

4.3 Användning av spishällen

4.3.1 Slå på och av

Slå spishällen på ock av	
Slå på	
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan lyser	☀
Slå av	ⓘ
Tryck ⓘ i ca. 2 sekunder Den vita LED lampan släckas	

Slå kokzon på ock av	
Innställning	Display
För att välja styrka med sliderknappen, för du fingret över "SLIDER" -fältet. (effekt justering)	0-9
Slå av	
För fingret från högre til venstre över "SLIDER" -fältet. til displayen visar (0) eller (H) "Hot"	0 H

Om detta inte görs inom 20 sekunder så går systemet i standby läge.

5.3.2 Panndetektering

Denna häll är utrustad med ett interaktivt styrsystem som gör användningen av hällen ännu enklare.

När du placerar en kastrull på skivan detekteras den automatiskt. Du kommer också att se ett "0" som visar vilken reglage som används för den aktuella zonen. Panndetektorn garanterar optimal säkerhet.

Induktionshällen fungerar inte:

Ifall den inte finns en panna placerad på hällen eller om pannan inte är ämnad för användning med induktion. I det här fallet kan styrkan inte höjas och displayen visar [U].

Om pannan är borttagen från kokzonen, kommer den här zonen att avaktiveras. Displayen visar [U]. Symbolen [U] försvinner när en panna sätts tillbaka på kokzonen. Uppvärmningen fortsätter med den tidigare inställda effekten.

Stäng av kokzonen efter användning. Panndetekteringen U kommer inte längre att vara aktiv.

5.3.3 Indikator för restvärme

När en kokzon eller hela hällen är avstängd, så varnar kokzonerna fortfarande, vilket indikeras på displayen med [H]. Symbolen [H] försvinner när kokzonerna kan röras utan att det finns någon risk för att du bränner dig.



WARNING! Om indikatorlamporna för restvärme tänds, får kokzonerna inte röras och inga värmekänsliga föremål får placeras på dem. Detta kan leda till en brand eller att du bränner dig.

5.3.4 Power och Super Power-funktion

Power [P] och Super Power [] ger extra effekt till vald kokzon. När denna funktion är vald så kommer kokzonen att ha en högre effekt i 10 minuter.

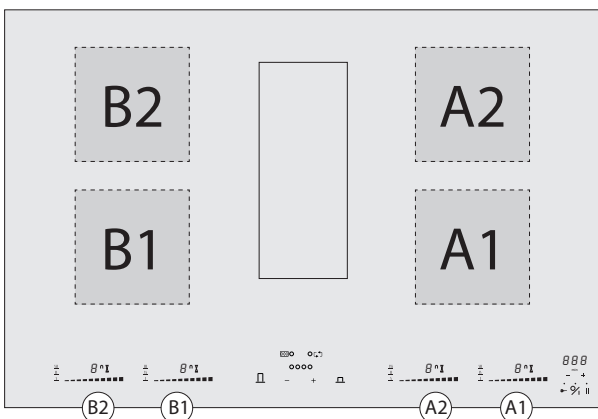
Funktionen kan till exempel användas för snabb uppvärmning för större mängder vatten, som till exempel när man kokar pasta.

Slå på Power funktion	Display
För fingret til slutet på "SLIDER" -fältet, eller tryck på slutet av "SLIDER" fältet med en gång.	P
Slå av Power funktion	9-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	

Slå på Power funktion	Display
För fingret til slutet på "SLIDER" -fältet, eller tryck på slutet av "SLIDER" fältet med en gång.	P
Slå på Super Power funktion	!! + P
Tryck på slutet av "SLIDER" fältet en gång till!	
Slå av Super Power funktion	P-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	
Slå av Power funktion	9-0
För fingret över "SLIDER" -fältet	

Kontroll av maximal effekt:

Spishällen är uppdelat i 2 separata kokzoner



Om den valda uppvärmningen för båda zoner tillsammans är mer än den maximalt möjliga effekten, reducerar strömhanteringsfunktionen automatiskt effekten för en av dessa zoner. Displayen för den aktuella zonen börjar blinka och styrkan blir automatiskt justerad till högsta möjliga effekt.

Maximal effekt för varje zon er 3700 W.

Om matlagning görs samtidigt på zonerna A1 ock A2, eller B1 ock B2 kräfter på 3700 W kommer att fördelas över dom 2 zonerna A1 ock A2 eller B1 ock B2

Kokzon	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normalt: 2100
A2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Super Power: 3700
B2	24 x 20	

Effekt gräns	Display
Vald kokzon med Power-funktion	P
Effekt gräns aktiverad	8
(9) minskar till (8) och blinkar	

För att kunna använda 2 zoner med maximal effekt samtidigt måste en kombination användas av zoner A1 eller A2 ock B1 eller B2

5.3.5 Timer

Timern kan användas för alla kokzoner, med individuell tidsjustering (från 0 till 99 minuter) för varje individuell kokzon.


Ställ inn tillagningseffekt	Display
Välj effekten genom å föra fingret över "SLIDER" -fältet en gång.	1-P
Välj timer	⌚
Tryck samtidigt - och + på timern. Om nödvändigt, upprepa timglasets för den aktuella zonen.	
Minska tiden	060-059 ...
Tryck - på timeren	
Öka tiden	001-002 ...
Tryck + på timeren	

Efter några sekunder slutar displayen (min) att blinka. Tidsinställningen bekräftas och nedräkningen startar.

Slå av timeren	
Välj timer	Display
Tryck samtidigt på [-] ock [+] tills den önskade tiden visas	gjenstående tid
Stäng av timern	
Tryck på timerens - till timeren visar 000, eller sett kokzonens effekt till 0	000

Om olika timer är aktiverade på flera zoner måste åtgärden upprepas. Aktiverad timer lyser starkare än den aktuella zonen.

Timern kan också användas som kösklocka utan att kokzonerna är anslutna. Om hällen är avstängd, fortsätter timern att räkna ner.

Använd timern utan att laga mat	
Timer utan att laga mat	Display
Tryck 0/1 	
Timer	000
Tryck samtidigt på - ock +	
Reducera tiden	060- 059 ...
Tryck - på timeren	
Öka tiden	001- 002 ...
Tryck + på timeren	

Efter några sekunder slutar displayen (min) att blinka. Tidsinställningen bekräftas och nedräkningen startar.

Automatisk stopp efter tillagningen är klar:

Så snart den inställda tillagningstiden är slut, blinkar timern med [000] och ett ljud kommer att höras. För att stoppa ljudet och blinkningarna, tryck på knapparna [-] och [+].

4.3.6 Inställning av automatiskt starteffekt

Samtliga kokzoner är utrustade med en automatisk starteffekt-funktion. Kokzonen startar med full effekt och kommer efter en tid minska styrkan till inställd nivå.

Inställning av automatiskt starteffekt	
Aktivera automatisk starteffekt	Display
För "SLIDER"-fältet till (f.eks) 7 ock fortsatt trycka i 3 sekunder	7 A
Stäng av automatisk starteffekt	Display
För "SLIDER"-fältet 0 till 9	0-9

Automatiskt starteffekt	
Inställt tillagningstid	Automatiskt starteffekt 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	--:--

5.3.7 Stop&Go-funktion

Den här funktionen kommer att deaktivera hela hällen tillfälligt, och startar om med samma inställningar som tidigare.

Slå Stop & Go på ock av	
Slå på	Display
Tryck	
Slå av	
Tryck Tryck sedan på "SLIDEREN"	0-9

5.3.8 Senast använda inställningar

När du har stängt av hällen (0/1), Så är det möjligt att återgå till senast använda inställningar.

- förberedelsesteg för alla kokzoner (booster)
- minuter och sekunder för programmerad kokzonsrelaterad timer
- "Keep warm"-funktion
- Starteffekt-funktion

Återgå till senast använda styrka:

- Tryck [0/1]
- Tryck därefter på [||] tills lampan slutar blinka.

De senaste inställningarna kommer att vara aktiva

5.3.9 "Keep warm" funktionen

Dessa funktioner kommer att höja temperaturen till respektive 42, 70 eller 94 ° C, och kommer att hållas vid önskad nivå. På det här sättet kommer du att undvika att koka över eller att bränna maten.



Slå "keep warm" funktionen på ock av	
Håll varm 42°C	Display
Tryck 1 gång på [Hold warm]-knappen	U 1
Håll varm 70°C	
Tryck 2 gånger på [Hold warm]-knappen	U 11
Håll varm 94°C	
Tryck 3 gånger på [Hold warm]-knappen	U 111
Stanna "håll varm" funktionen	
För "SLIDER"-fältet till [0-9] eller tryck "keep warm" tangenten till [0]	0

Max tid för att hålla värmen är 2 timmar.

5.3.10 Brofunktion

Med den här funktionen kan du koppla samman de 2 vänstra och de 2 högra zoner till 2 stora zoner. Denna funktion kan aktiveras manuellt eller automatiskt när en stor gryta / panna placeras på hällen.

Brofunktion	
Manuell aktivering	Display
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzoner A1, A2 eller B1, B2 att kombineras	0 ∩
Automatisk aktivering	
Sätt en panna på zoner A1, A2, eller B1, B2	∩
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zoner visar valt effekt.	0-9
Stanna brofunktion	
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzoner	0

5.3.11 Grillfunktion



Denna funktion möjliggör en optimal användning av grillplattan genom att kombinera två zoner med lämplig effekt

Tryck på displayen [0/1], och placera grillplattan på de zoner som skall användas.

Aktivera	Display
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzoner A1, A2 eller B1, B2 att kombineras	∩ - blinker ∩
Öka effekten	
För "SLIDER"-fältet till önskad effekt. Både zoner visar valt effekt.	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
Stanna grillfunktion	
Tryck samtidigt på "SLIDER" för de två kokzoner.	

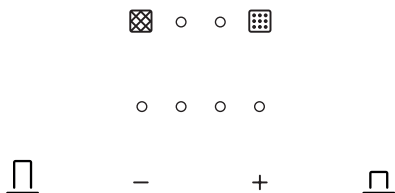
5.3.12 Lås kontrollerna

För att förebygga att den valda kokzonen blir ändrad, till exempel vid putsning av glaset, så kan kontrollerna låsas. (med undantag på på/av knappen).

Låsning	
Låsa	Display
Håll  i 6 sekunder på	LED-lampelyser:
Upplåsning	
Håll  i 6 sekunder på	LED slukkes

6 Användning av fläkttornet

6.1 Fläkt, kontrollpanel



Fläktkontrol	
slå på / lyft fläkttornets läge	
minska extraktionshastigheten	-
Öka extraktionshastigheten	+
slå av / lyft fläkttornets läge	
Extraktionshastighetsindikering	○○○○○
Rengöring av fettfilter, indikator	
Rengöringscirkulationsfilter, indikator (tillval)	

6.2 Användarlägen

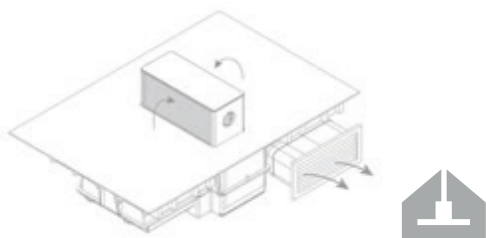
Ehheten kan användas i avgas- eller recirkulationsläge (standardinställningar)

6.2.1 Extraktionsläge

Den insugna luften rengörs först av fettfiltret innan den tas bort till utsidan. Detta uppnås genom att använda en serie kanaler som är anslutna mellan anordningen och väggens avgaslock.

För att ställa in enheten i avgasläge, tryck och håll ned tangenterna och i 3 sekunder när utsugstornet stängdes.

Lysdioden bredvid rengöringsindikationen för återcirkulationsfiltret blinkar 3X

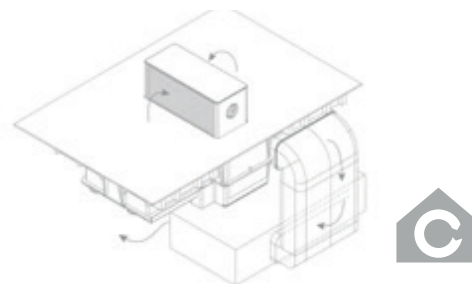


6.2.2 Återcirkulationsläge

Den insugna luften rengörs först med fettfiltret. Dofterna avlägsnas sedan i recirkulationsfiltret innan de åter går in i köket.

För att ställa in enheten i recirkulationsläg, tryck och håll nede tangenterna och i 3 sekunder när utsugstornet stängdes.

Lysdioden bredvid rengöringsindikationen för återcirkulationsfiltret lyser i 3 sekund.



INFO: Tillhandahåll tillräcklig ventilation i köket för optimal effektivitet i återcirkulationssystemet.

6.3 Styrning extraktionstornet

WARNING: När utsuget aktiveras stiger utsugstornet automatiskt till önskad höjd på induktionshällens baksida. Därför måste du se till att inget kan hindra dess rörelse.

Fläkt	
Aktivera, 10 cm	Display
Tryck kort	LED-lampe lyser
Håll nedtryckt i 2 sekunder	1. LED-lampe blinker
Stäng av	LED
Tryck kort	av

Körningsfunktion. Denna funktion startar efter att maten har tillagats. Återstående matlagningsånga extraheras från köket av fläkttornet under en bestämd tidsperiod, vid lågt rökläge och i en höjd av 7 cm. När du väljer återvinning torkas också filtren.

Körtiden är som standard inställd på 30 minuter i återvinningsläge och 10 minuter i avgasläge. Det rekommenderas att denna funktion utför funktionen helt. I slutet av körtiden stängs motor och fläkttorn automatiskt av och tornet stängs.


6.4 Öka och minska effektnivå



Fläkttornet kan ställas in på 13 nivåer, indikerat av de fyra LED-lamporna, med ökande intensitet per nivå.

Aktivera en högre effektnivå om det är stark lukt eller mycket ånga. Sedan arbetar fläktstornet med en högre flödes hastighet.

Justera effektnivå	
Öka effekten	Skarpere
Tryck 	LED-lampe(r)
Reducera effekten	LED-lampe(r)
Tryck 	dimmes

6.5 Lågt läge på fläktstornet

Du kan  använda knappen för att välja en fast effekt (250 m³ / h) och samtidigt hålla tornet lågt. Denna funktion kan t.ex. användas vid tillagning av ägg.

Lågt läge på fläktstornet	
Slå på	
Håll  nedtryckt i 2 sekunder	
Slå av	
Tryck 	

Obs: Du kan växla från låg till hög position genom att trycka på (+) knappen

6.6 Auto-stop

För att undvika att fläkten går utan att stanna så kommer den automatiskt att stänga av sig själv efter 3 timmar (om inga förändringar gjorts på kontrollpanelen).



6.7 Koncentrationen av extraktorn

När du bara använder ena sidan av hällen kan du koncentrera fläktuttaget till den här sidan. Använd omkopplaren för att koncentrera ångsug på vänster eller höger sida. Detta ökar effektiviteten ytterligare.




7 Rengöringsindikationer

7.1 Rengöringsräknare fettfilter

 Lampan bredvid symbolen  tänds

Efter 20 timmars  användning börjar den vita lampan bredvid symbolen att lysa.

 **Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs under "Rengöring".**


Återställ rengöringsindikationerna efter rengöring och byte av fettfilter

Nollställning: Håll inne  knappen i 3 sekunder.

7.2 Ersättningsindikator, cirkulationsfiltret (endast med återcirkulation)

 Indikator: LED bredvid  tänds

Efter en fast tid tänds lysdioden på huven. Detta indikerar att återcirkulationsfiltret måste bytas ut.

 **Följ rengöringsinstruktionerna som beskrivs i recirkulationsbox / manual**

Ett nytt återcirkulationsfilter kan erhållas från en återförsäljare eller från Rørshetta., www.rorshetta.no.

När du har bytt ut återcirkulationsfiltret, återställ rengöringsindikationen.



Återställ: tryck på  kontrollknappen i 3 sekunder när utsugstornet är helt nedåt.

7.3 I / O-modulanslutning

(5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)

Enheten kan valfritt utrustas med in- / utgångsmodul nr 990034.

När ingången på modulen används i "sluten" ingångssituation, flyttas extraktionstornet till önskad höjd bara så att extraktionen inte startar.

De 2 lysdioderna mellan rengöringsindikatorn  och  blinkar startar.

Extraktionen börjar bara när inmatningssituationen är "öppen".

Ingången kan användas till exempel i kombination med en omkopplare i kanal ut-läge.

När utgången från modulen används kommer reläet att stängas när extraktionen är aktiv.

Utgångs förblir stängd också 5 minuter efter stängning av fläktstornet.

6 TIPS FÖR MATLAGNING

Pannans kvalitet

Material som skall användas: stål, emaljerat stål, gjutjärn, ferromagnetiskt rostfritt stål, aluminium med ferromagnetisk botten.

Material som inte kan användas: aluminium och rostfritt stål utan ferromagnetisk botten, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

För att kontrollera om en panna är kompatibel gör du följande:

- Lägg lite vatten i en panna och placera det på en induktionsplatta som är inställd på nivå [9]. Vattnet bör värmas inom några sekunder.
- Det är möjligt att fästa en magnet på pannans undersida.

Användande av vissa pannor kan leda till att induktionshällen avger ljud under användning. Det betyder inte att det finns fel på apparaten och det medför inte att matlagningsfunktionen blir sämre.



- Tilbered måltider med locket på så ofta som mulig.

Pannors dimensioner

Kokzonerna anpassar sig till viss del automatiskt till pannans diameter. Pannbotten måste dock ha en minsta diameter i förhållande till kokzonen där den används. För bästa effektivitet se till så att pannan alltid är i mitten av kokzonen. Om grytans diameter är mycket större än till och med zonen, kommer det inte att ge ett optimalt resultat.

Då genererar både ytan på pannan som ligger ovanför induktionsspolen värme. Resten av ytan som inte ligger över induktionsspolen värms upp via strömmen genom pannans yta.

Om kokkäret är mycket större än kokzonen rekommenderas det därför att ställa in kokzonen på något lägre effekt så att värmen kan fördelas jämnare.

Exempel på effektinställningar

(de angivna nivåerna är ledande)

Bruksområde	Display
Smältning Uppvärmning	Sås, choklad, gelatin, mat som är förberedd 1-2
Småkokning upptining	Ris, pudding, soc- kersirap torkade grönsaker, fisk, frysta produkter 2-3
Ånga	Grönsaker, fisk, kött 3-4
Vatten	Ångad potatis, soppa, pasta, färska grönsaker 4-5
Lätt matlagning Småkokning	Kött, lever, ägg, korvar, gelerulle, inälvor 6-7
Vanlig matlagning	Potatis, fritering, krumkake 7-8
Stekning, rostning kokande vatten	Stek, omelett, stekta rätter vatten 9
Stekning, rostning kokande vatten	Kammusslor, biffstekning stora mängder vatten P+ ,, !!

9 UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



Följ alla instruktioner som är beskrivas i säkerhetsavsnittet.



Före rengöring, se till så att spishällen är helt avstängd och att kokzonerna har svalnat.



Följ rengöringsanvisningarna här nedan för att ge apparaten en lång livstid och optimal prestanda.

9.1 Underhåll av spishällen



Rengör inte spishällen om glasytan är för varm, du riskerar att bränna dig.



Använd inte ångtvättare eller högtryckstvätt.



Rengöringsmedel som är mycket frätande eller slipande och rengöringsutrustning kan orsaka repor och måste därför undvikas.

Rengör glasytan på spishällen

Torka rent ytan med en fuktig trasa eller svamp, och vid behov använd lite diskmedel (det är bäst att alltid göra det efter användning). Därefter kan hällen torkas av med en torr trasa eller kökspapper.

Se alltid till att allt tyg som används till rengöring är rent för att undvika repor på glasytan.

Svåra fläckar

Svåra spill och fläckar (kalkfläckar, pärlliknande ljuspunkter) kan bäst avlägsnas när hällen fortfarande är lite varm. Använd vanliga rengöringsmedel och rengöringsmetoder för detta.

Om detta inte räcker kan du använda ett rengöringsmedel avsedda för rengöring av keramisk glas (t.ex. Vitroclen)

Överkokade kryddor bör först fuktas med en våt trasa och sedan kan resterna avlägsnas med en glasskrapa avsedd för keramiska hällar. Efter detta kan kokplattan rengöras enligt beskrivningen i punkt 2.

Inbränt socker och smält plast avlägsnas bäst omedelbart - medan det fortfarande är varmt - med en glasskrapa. Därefter kan hällen rengöras enligt beskrivningen i avsnitt 2.

Sandkorn som kan falla på hällen när man skalar potatis eller när man sköljer av grönsaker kan orsaka repor när pannorna flyttas. Se därför till att det inte finns sand kvar på glasytan.

Missfärgning av hällen har ingen inverkan på induktionshälens funktion och prestanda. Det är inte en form av skada på hällen, det är ett resultat av skräp som inte har tagits bort i tid och därigenom bränts in.

Ljusa fläckar uppstår på grund av slitage på pannbotten, speciellt vid användning av kokkärl med aluminiumbotten eller användande av felaktiga rengöringsmedel. Sådana fläckar kan bara avlägsnas med mycket arbete genom att använda rengöringsmedel. Upprepa rengöringen flera gånger efter behov.

Som ett resultat av starka rengöringsmedel och skrapning från pannbotten, kommer dekoren att slitas bort med tiden och lämna mörka fläckar.

Använd inte spishällen som en bordskiva och lägg inte bestick på den.


Lyft alltid upp pannor och kokkärl, skjut dem inte över glasytan.

9.2 Avlägsna fläktornet och töm uppsamlingsbehållaren

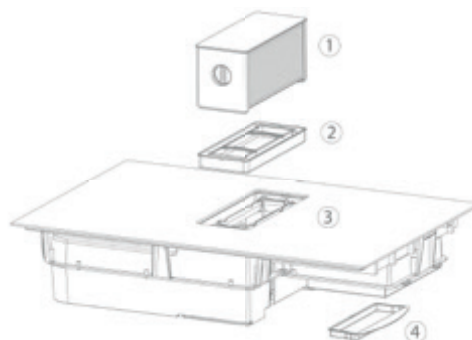
Vatten som kommer in i fläktens öppning samlas upp i en avtagbar behållare (volym 150 ml).

Tryck på  [symbol]-knappen för att höja fläktornet.

Håll i fläktornet med händerna på båda sidor.

 Använd inte glaset för att dra upp fläktornet.


De fyra vita lamporna börjar blinka så snart fläktornet är avlägsnat från hällen. Placera inte tornet på hällen.




1	Fläktorn
2	Avtagbar behållare
3	Fast tank
4	Låda

Den avtagbara uppsamlingsbehållaren kan ses genom öppningen. Ta bort uppsamlingsbehållaren och töm den. När uppsamlingsbehållaren är full, den fasta behållaren är fylld Denna kan torkas med en trasa. Man kan också öppna ett lock på botten av enheten för att tömma ur vattnet. Skjut ut enheten för att rengöra den.

Efter rengöring:

- Sätt tillbaka den avtagbara behållaren i öppningen
- Sätt tillbaka fläktstornet till sugporten och se till att det är
- Tryck på  knappen i 2 sekunder

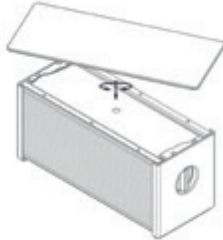
 **INFO:** Alla delar av fläktstornet, förutom det övre glaset, kan tvättas i diskmaskinen

9.3 Rengöring av fettfilter och glas på ventilationstornet

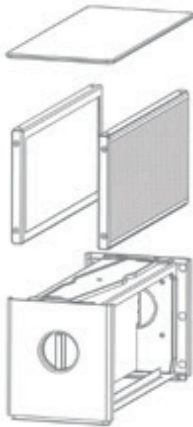
Ta bort fläktstornet från hällen enligt beskrivningen i 6.2



Det övre glaset i fläktornet får inte tvättas i diskmaskin. Detta kan medföra skador på glaset och beläggningen på undersidan. Torka av ytan med en fuktig trasa. (Detsamma gäller spisens glas).



Vrid glaset ett kvarts varv åt höger för att ta bort glaset från tornet. De två fettfiltren i metall kan nu skjutas upp från tornet. Om så önskas kan hela tornet, inklusive fettfilter, också rengöras i diskmaskinen.



Filtret kan rengöras enligt följande:
- I diskmaskinen



Rengör fettfiltret med standardtvättprogram vid låg temperatur

- För hand: Sänk ner filtret i en blandning av kokande vatten och fettlösligt rengöringsmedel. Använd varmt vatten för att skölja filtret under kranen och låt det torka.



VARNING: Underlåtenhet att följa instruktionerna ovan kan resultera i filterrester.

Efter rengöring:

- sätt tillbaka filtren och glaset i fläktornet.
- Tryck på knappen efter att alla delar har installerats
- Tryck på knappen i 3 sekunder när fläktornet är helt nere

10. LÖSE SMÅ PROBLEMER

10.1 Indikatorer på spishällen

Kode	
	<ul style="list-style-type: none"> •Det finns ingen panna på kokzonen. •Pannan är inte kompatibel med induktionshällar. •Bottendiametern på pannan är för liten.
	•Se kapitel 4.3.9 "Keep warm"
	<ul style="list-style-type: none"> •Elektroniken är defekt. •Koppla från och koppla till spishällen •Ring kundtjänst
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
	•Ett objekt eller en vätska täcker kontrollknapparna. Symbolen försvinner så snart du torkar eller rengör knappen.
	Spishällen är överupphetad. Kyl ned innan den användas igen
	Luftintaget till ventilationen är tilltäppt, ta bort det som blockerar den.
	Spishällen är inte kopplad till elnätet. Kontrollera kopplingen.
	Problem i enhetens interna BUS-system

Om en av dessa felmeddelanden fortsätter att visas, kontakta kundservice.

Spishällen eller kokzon kan inte slås på:

- Spishällen har en dålig koppling till ström
- En säkring har blivit utlöst.
- Låsfunktionen är aktiverad.
- Touchknappar är täckta av flått eller vatten.
- Det finns ett objekt på knappen.

En eller alla kokzoner är bortkopplade:

- Säkerhetsenheten har blivit utlöst.
- Du har glömt att stänga av kokzonen så den har varit igång länge.
- En eller flera touchknappar är övertäckta.
- Pannan är tom och botten är överhettad.
- Spishällen har även automatisk reduktion av booster-nivån och automatisk avstängning vid överhettning.



Fortsatt ventilation efter att hällen är avstängd:

- Detta är inte ett fel, fläkten kommer att fortsätta gå för att skydda apparatens elkomponenter.
- Kylfläkten stannar automatiskt.

Automatisk tillagningskontroll verkar inte fungera

- Kokzonen är fortfarande varmt (H)
- Maximal nivå är på (9)
- matlagningsnivån är påslagen med -

10.2 Indikatorer på köksfläkten

Kode	
1. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• Utkörningsfunktion aktiverad
2. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">- Tornet upptäcktes inte i den begärda positionen- Kontrollera att rörelsen av fläktornet inte hindras- Tryck på  knappen og hold i 2 sekunder- Kontakta Røroshetta
3. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">- Fläktstornet har tagits bort eller inte placerats korrekt på öppningen.- Justera fläktornet igen.- Tryck på  knappen og hold i 2 sekunder- Kontakta Røroshetta

Köksfläkten har dåligt utsug. Vad kan vara orsaken?

- Kontrollera fettfiltret. Följ rengöringsinstruktionerna. Rengör filtret ungefär varannan vecka för god uppsugningsförmåga.
- Kontrollera lufttillförseln i huset. Så fort fläkten är påslagen, se till att luft tillförs genom att öppna ventilöppningarna i ett fönster eller genom att öppna ett fönster.
- Kontrollera luftkanalen för blockering eller försmalning som förhindrar bra utsug.

10.3 Diverse

Fel: Vid ett fel, tveka inte att kontakta vår serviceavdelning:

Tlf. + 47 72 40 94 00

Mail: post@roroshetta.no







För att vi ska kunna hjälpa dig behöver vi veta vilken typ av enhet du har. Detta finns på skylten på den inre ramen av fläkten.

Fäst bifogad klistermärke med typskylt och serienummer här








ÖVERSIKT ÖVER FUNKTIONERNA - ONE GO


Kontrollera extraksjonen

-  Høgt flåktlæge / uttrådesfunksjon
-  Minska utvinningsgraden
-  Øka utvinningsgraden
-  Låg flåktlæge
- Indikasjon på ekstraksjon
-  Indikasjon for rengøring av fettfiltret
-  Indikasjon for monoblockfilterbyte (tillval)

Hållkontroll

-  På / av-kontrollknapp for hållen
-  Indikering på effektnivå
-  Val av kokzon
-  Øka effektnivå
-  Lågre effektnivå


Slå på og av hållen

Håll  nedtryckt i 2 sekunder.
Kokzonens display tænds.

Tryck. . Kokzonens display stängs av.

Slå på og av en håll

Knapp for att välja kokzon 

Knapp for att välja kokzon , og [-] samtidig tills displayen visar 0 eller H = «hot».

Slå på og av "Power"

ON - Knapp for val av kokzon 

Tryck på [-]-knappen og deretter på [+] til P

OFF – Tryck på [-]-knappen.




Effektgræns

Vald kokzon med Power funksjon [P]



Effektgræns aktivert

[9] sänks till [8] og blinkar [8].

Lås kontrollenheten

- Slå på spisen med  knappen
- Tryck på [-] knappen  og i höger frontzon samtidig.
- Tryck på  knappen i höger frontzon igen.

Lås opp kontrollerna

- Slå på spisen med  knappen.
- Tryck på [-] - knapp  i höger frontzon samtidig.
- Tryck på knappen [-] igen.

Timerfunksjon

Tryck på [-] og [+] samtidig.


Reduser tiden

Tryck på [-]

Øk tiden

Tryck på [+]

Slå av timerfunksjonen


Knapp for att välja kokzon .
Tryck på [+] og [-] samtidig.

Slå av timeren

Tryck på [-] tills timern är inställd på 00.

Bruke timeren uten å lage mat

Sätt på hållen.

Tryck  i 2 sekunder.

Velg timeren

Tryck på [-] og [+] samtidig.


Reduser tiden Tryck på [+] på timeren.

Tryck på [-] på timern

Øk tiden

Tryck på [+] på timern.

Betjene brofunksjon manuelt

PÅ - Tryck på de två knapparna for  kokzon samtidig


AV - Tryck på de två knapparna for  kokzon samtidig

Avgasflåkt - slå på högsta læge / upphøjt læge

Slå på: Håll  intryckt i 5 sekunder


HØJA: Tryck  på eller

Avtrekksvifte – Utkjøringsfunksjon/Slå av

AVSLUTNINGSFUNKTION: . Tryck på
Flåkten stängs av automatiskt efter 10/30 minutter.

STÄNG AV:  Tryck igen.

Avtrekksvifte – slå på lav modus / nedre posisjon

Slå på: Håll  intryckt i 2 sekunder

NEDRE: Tryck 

ÖVERSIKT ÖVER FUNKTIONERNA - ONE

Kontrollera extraktionen	
	Högt fläkkläge / utträdesfunktion
	Minska utvinningsgraden
	Öka utvinningsgraden
	Låg fläkkläge
	Indikation på extraktion
	Indikation för rengöring av fettfiltret
	Indikation för monoblockfilterbyte (tillval)

Slå på och av hällen

Håll nedtryckt i 2 sekunder. LED-lampan tänds.

Tryck . LED-lampen slås av.

Justera effekten

MER - flytta fingret över glideren ("Power" -kontroll)

MINDRE - flytta fingret över glideren till 0

Slå på och av "Power"

PÅ - Flytta fingret över glideren - [P]

AV - Flytta fingret över glideren [0-9]

Slå på och av "Super Power"

PÅ - Slå på Power.

Tryck igen i slutet av glideren

AV - Flytta fingret över glideren [0-9]

Effektgräns aktiverad

[9] sänks till [8] och blinkar [8]

Stop & Go-funktion

PÅ - Tryck på II

AV - Tryck på II

Lås kontrollenheten

På / Av - Tryck i 6 sekunder

Välj timern

Tryck samtidigt på [-] och [+] på timern

Minska tiden

Tryck på [-] på timern

Öka tiden

Tryck på [+] på timern

Stäng av timerfunktionen

Tryck på [-] och [+] samtidigt tills önskat timglas tänds

Håll ned - på timern tills den är 0

Använd timern utan att laga mat

Sätt på hällen. Tryck på [-] och [+] samtidigt på timerfunktionen och ställ in tiden med [-] eller [+].

Programmere automatisk oppvarming

PÅ - Flytta fingret över glideren och tryck på önskad effekt i tre sekunder

AV - Flytta fingret över glideren

Hällkontroll

Timerindikering

Timer-kontrollknappar

Låser kontrolltangenter

Slår på och av hällen

Stop & Go-kontrollknapp

Indikering av effektnivå

Indikering av brofunktion

Timersymbol

Lägesindikator "Håll varm"

Zon för "håll varma" kontrollnyckel

Zone för Glider, bak

Zone för Glider, fram

Grillfunktion på platsen för indikering av effektnivå

Hold varm-funksjon

Tryck 1,2 eller 3 gånger

Stopp: tryck upprepade gånger tills LED slocknar

Kör brofunktion manuellt

PÅ - Tryck på 2 av zonerna samtidigt

AV - Tryck på 2 av zonerna samtidigt

Kör brofunktion automatiskt

PÅ - Placera en panna på den främre eller bakre zonen

AV - Tryck på både de främre och bakre zonerna samtidigt

Grillfunktion

PÅ - Tryck mitt på de två främre och bakre skjutreglagen samtidigt

AV - tryck på de två främre och bakre zonreglagen samtidigt, och tryck sedan på skjutreglaget under den animerade zonen

Avgasfläkt - slå på högsta läge / upphöjt läge

Slå på: Håll intryckt i 5 sekunder

HÖJA: Tryck på eller

Avtrekksvifte - Utkjøringsfunksjon/Slå av

AVSLUTNINGSFUNKTION: Tryck på
Fläkten stängs av automatiskt efter 10/30 minuter.

STÄNG AV: Tryck igen.

Avtrekksvifte - slå på lav modus / nedre posisjon

Slå på: Håll intryckt i 2 sekunder

NEDRE: Tryck

SERVICE OCH REKLAMATIONER

För konsumentköp ger Røros Metall 2 års garanti, och ytterligare 3 års tidsgräns för klagomål för alla produkter. Efter 2 år är köparen skyldig att upptäcka ursprungliga defekter på produkten. Dvs att felet var närvarande vid tidpunkten för leveransen.

Ingen garanti ges för fel eller skador som direkt eller indirekt orsakas av felaktig hantering, montering/elektrisk anslutning, användning, underhåll eller andra externa faktorer som skadat produkten. Normal slitage måste förväntas. Ex. ljuskällor och filter.

Røros Metall erbjuder service via auktoriserade serviceföretag över hela landet. Alla serviceuppdrag och klagomål måste lämnas in i en separat serviceformulär på <http://www.rorosmetall.no/kundesenter/serviceskjema>

Dokumentation av datum för inköp och serienummer på produkten måste tillhandahållas. Servicekostnader för uppdrag som inte har hänvisats från Røros Metall avvisas och kostnader i samband med serviceuppdrag / inspektioner där klagomål inte godkänns faktureras till konsumenten.

Vi reserverar oss för tryckfel, prisändringar och ändringar av produktdetaljer eller tekniska specifikationer.

Novy nv förbehåller sig rätten att ändra specifikationen och priserna på sina produkter utan ytterligare meddelande

NOVY nv

Noordlaan 6

B – 8520 KUURNE

Tlf. + 32 56 36 51 00 – Faks + 32 56 35 32 51

E-post: novy@novy.be

<http://www.novy.com>

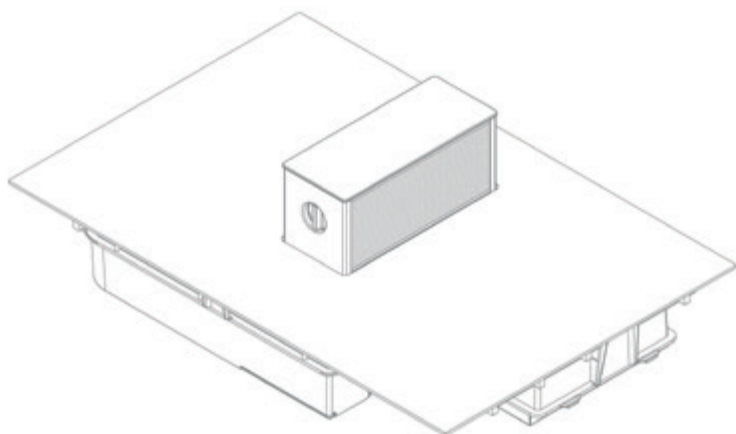
RØROS®
HETTA

RM Røros metall AS

Stamphusveien 11, NO-7374 Røros

Tlf. +47 72 40 94 00 / post@rorosmetall.no

www.rorosmetall.no



DK Brugermanual
DANSK

s 43

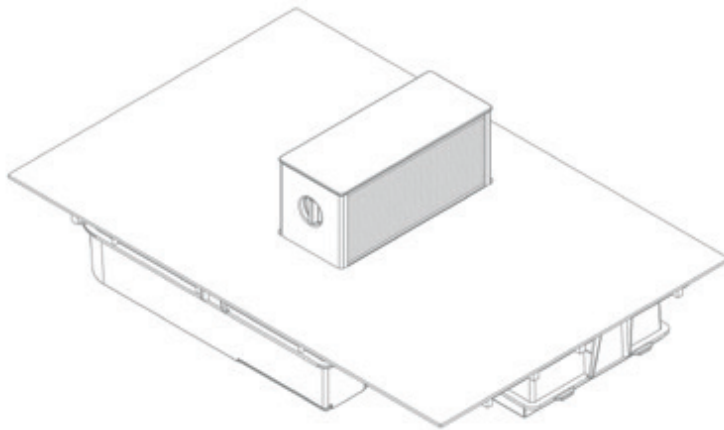
5900 One
5930 One Go



5900 1811 10530ROR GC3

NOVY

RØROS[®]
HETTA



NOVY

ONE GO ONE

INDHOLD



1. GENEREL INFORMATION	43			
2. SIKKERHED	43			
2.1	Forholdsregler inden brug	43		
2.2	Brug af enheden	43		
2.3	Forholdsregler mod beskadigelse af enheden	43		
2.4	Forholdsregler i tilfælde af fejl på enheden	44		
2.5	Andre forholdsregler	44		
3. BESKRIVELSE AF APPARATET	44			
3.1	Tekniske specifikationer	45		
3.2	Induktionsprincippet	45		
3.3	Lyd, når du bruger induktion	45		
3.4	Oversigt over enheden	45		
4 INDUKTIONSKOGEPLADE, ONE GO	45			
4.1	Kontrol af kogepladen	45		
4.1.1	Kontrolpanel	45		
4.1.2	Tænd og sluk	45		
4.1.3	"Pan detection"	46		
4.1.4	Restvarmeindikator	46		
4.1.5	Power og Super Power-funktion	46		
4.1.6	Timer	47		
4.1.7	Brofunktion	47		
4.1.8	Lås kontrollerne	47		
5 INDUKTIONSKOGEPLADE, ONE	48			
5.1	Ventilator, kontrolpanel	48		
5.1.1	Kontrolpanel	48		
5.2	Kontroltaster og skydere	48		
5.3	Kontrol af kogepladen	48		
5.3.1	Tænd og sluk	48		
5.3.2	"Pan Detection"	48		
5.3.3	Restvarmeindikator	48		
5.3.4	Power og Super Power	49		
5.3.5	Timer	49		
5.3.6	Programmer automatisk opvarmning	50		
5.3.7	Stop & Go funktion	50		
5.3.8	Tilbagekaldelsesfunktion	51		
			5.3.9 "Hold varm" -funktion	51
			5.3.10 Brofunktion	51
			5.3.11 Grillfunktion	51
			5.3.12 Lås kontrollerne	51
6 KONTROLLEREMHÆTTEN	52			
6.1	Kontrolpanel	52		
6.2	Brugertilstand	52		
6.2.1	Udstødningstilstand	52		
6.2.2	Genbrugstilstand	52		
6.3	Tænd og sluk for udkøringsfunktionen	52		
6.4	Forøg og formindsk effekten	53		
6.5	Lav position på udstødningstårnet	53		
6.6	Auto-stop	53		
6.7	Koncentration af udstødningsgasser	53		
7 RENGØRINGSINDIKATOR	53			
7.1	Rengøringsindikator, fedtfilter	53		
7.2	Indikator til udskiftning af genbrugsfilter (kun med genbrug)	53		
7.3	I / O-modulforbindelse (5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)	53		
8. TILBEREDNINGSRÅDGIVNING	54			
9. Rengøring og vedligeholdelse	54			
9.1	Vedligeholdelse af kogepladen	54		
9.1.1	Alvorligt spild og pletter	55		
9.2	Fjern og udskift blæsertårnet og tøm beholderen	55		
9.3	Rengøring af fedtfilteret	55		
10. LØS SMÅ PROBLEMER	56			
10.1	Indikationer på kogepladen	56		
10.2	Indikationer for udstødningsgasser	57		
10.3	Diverse	57		
OVERSIGT OVER FUNKTIONER, ONE GO	58			
OVERSIGT OVER FUNKTIONER, ONE	59			

1. GENEREL INFORMATION

- Læs betjeningsvejledningen nøje, inden du installerer og bruger apparatet. Dette dokument indeholder installations- og brugsoplysninger.
- Apparatet må kun anvendes i private husholdninger.
- Kontroller apparatets tilstand, og læs alt installationsmateriale, før monteringen begynder. Fjern forsigtigt apparatet fra dens emballage. Vær forsigtig, når du bruger en skarp kniv, når du åbner emballagen.
- Opbevar denne brugermanual til fremtidige ejere
- Pas godt på mærkaten med produktets serienummer. Du skal bruge dette serienummer, hvis du har brug for at rapportere en defekt i dit produkt.
- Genbrug transportemballagen og den gamle enhed
- Affaldshåndtering af emballagen og det gamle apparat: Det nye apparat transporteres med en beskyttende emballage. Alt anvendt materiale er miljøvenligt og kan genbruges. Du kan hjælpe os ved at bortskaffe emballagen på en miljøvenlig måde.
- Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Værdifulde råvarer kan genvindes, hvis de indsendes til genvinding. Denne enhed overholder EU-direktiv 2002/96 / EF om bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Kontakt din forhandler eller lokale myndigheder for mere information.



Denne manual bruger forskellige symboler. Se beskrivelse nedenfor.

Symbol	Betydning	Foranstaltninger
	Læs	Læs instruktionerne omhyggeligt
	Advarsel	Dette symbol angiver en farlig situation

Følg anvisningerne omhyggeligt for at undgå skader på personer og materiale.

2 SIKKERHED

2.1 Forholdsregler inden brug

- Fjern alle etiketter og klistermærker fra glasset.
- Foretag ikke ændringer i apparatet.
- Kogepladen kan ikke bruges frit eller som arbejdsflade.
- Apparatet skal være jordet og tilsluttet i overensstemmelse med lokale regler.
- Brug ikke en forlængerledning.

2.2 Brug af apparatet

- Før første brug, vask glasset med en fugtig klud og tør derefter. Brug ikke vaskemidler, da dette kan forårsage, at glasset har en blålig belægning.
- Metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg må ikke placeres på glaspladen, da disse kan blive varme.
- Vær forsigtig, så ingen ledninger til faste eller løse apparater kommer i kontakt med glaspladen eller de varme gryter og pander.
- Brug kun egnede pander / gryder. Andre materialer kan smelte og begynde at brænde.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller beskyttelsesplade. De kan blive meget varme og antænde.
- Sluk for kogezone efter brug.
- Hold øje med maden, når du laver mad i fedt eller olie. Dette kan antændes hurtigt.
- Magnetiske genstande (kreditkort, disketter, regnemaskiner) bør ikke placeres i nærheden af apparatet, når det er tændt.
Pas på ikke at forbrænde dig selv under eller efter brug af apparatet.
Dette apparat kan bruges af børn, der er 8 år eller ældre, såvel som af personer med nedsat motoriske, fysiske eller mentale begrænsninger eller manglende erfaring og viden, så længe de er under opsyn og modtager vejledning. Brugsanvisningen til apparatet skal følges på en sikker måde, så de forstår farerne, der kan opstå.
- Enheden er ikke beregnet til brug af personer med begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer, der mangler erfaring og viden, medmindre de overvåges eller instrueres i sikker brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med enheden

2.3 Forholdsregler for at forhindre beskadigelse af apparatet

- Kedelbunder, der mangler emalje eller beskadigede gryder (støbejernsgryder, der mangler emalje) kan beskadige den keramiske glasoverflade.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige den keramiske glasoverflade.
- Undgå at tabe selv små genstande på kogepladen.
- Sørg for ikke at dyppe ned i glassets kanter med panderne.
- Sørg for, at apparatets ventilation er i overensstemmelse med producentens instruktioner.
- Anbring ikke tomme pander på kogepladen.

Sukker, syntetiske materialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med kogezone. Dette kan forårsage skade eller andre ændringer, når glasoverfladen køler ned. Sluk om nødvendigt for apparatet, og fjern det straks fra kogezone. (vær forsigtig med ikke at brænde).

- ADVARSEL: Brandfare. Anbring ikke genstande på madlavningsoverfladen.
- Placer aldrig varme genstande på kontrolpanelet.
- Hvis der er en skuffe under det indfældte apparat, skal du kontrollere, at afstanden mellem skuffens indhold og apparatets nedsænkede del er tilstrækkelig (2 cm). Dette er nødvendigt for at få tilstrækkelig ventilation.
- Opbevar aldrig antændelige genstande (som f.eks. Sprøjtetåser) i skuffen under komfuret. Bestikskuffer skal være varmebestandige.

2.4 Forholdsregler for fejl på enheden

- Hvis der opdages fejl, skal du slukke for apparatet og frakoble strømmen.
- Hvis der er revner på glasoverfladen, eller det er ødelagt, frakobl apparatet og kontakte kundeservice.
- Reparation skal udføres af en professionel. Åbn ikke apparatet selv.

i ADVARSEL: Hvis overfladen går i stykker, skal du slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød.

2.5 Andre forholdsregler

Sørg for, at gryden altid er i midten af kogezone.

For personer, der bruger en pacemaker, kan magnetfeltet påvirke pacemakerens funktionalitet. Vi anbefaler, at du taler med din forhandler eller læge for mere information.

Brug ikke aluminiums- eller syntetiske beholdere. Disse kan smelte på kogezone.

Forsøg ALDRIG at slukke ild med vand. Du skal slukke for apparatet og derefter flamme flammerne forsigtigt med et låg eller et brandtæppe.

i Brug af kedler af dårlig kvalitet eller adapterkedler til ikke-magnetiske kedler annullerer garantien. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på kogepladen eller dens omgivelser som følge af sådan brug.

3. BESKRIVELSE AF APPARATET

Enheden er en induktionskogeplade med integreret emhætte. Induktionskogepladen har fire kogezone og et ventilatortårn til udtrækning af mato fra induktionskomfuren.

Kogepladerne og hættten fungerer separat. Instruktioner til brug af enheden er beskrevet senere i denne vejledning.

3.1 Specifikationer

Type	5930	5900	
Total effekt	7400	7400	W
Kogeplade energiforbrug EChob**	170,5	187,4	Wt/kg
Mål på kogezone, venstre foran	240 x 200	240 x 200	mm
Minste detektering	Ø90	Ø100	mm
Nominell nivå *	1600	2100	W
Effektnivå *	1850	2600	WW
Super Power-nivå *		3700	
Pannor **	B	Ø150	mm
Kogeplade energiforbrug EChob**	161,3	182,8	Wt/kg
Dimensioner på kogezone, venstre bag	240 x 200	240 x 200	mm
Minste detektering	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell nivå *	2100	2100	W
Effektnivå *	3000 W	2600 W	W
Super Power-nivå *		3700 W	W
Pannor **	B	Ø 150	mm
Kogeplade energiforbrug EChob**	161,3	182,8	Wt/kg
Kogezone dimensioner, højre bag	240 x 200	240 x 200	mm
Minste detektering	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell nivå *	1600	2100	W
Effektnivå *	1850	2600	W
Super Power-nivå *		3700	W
Pannor **	A	Ø 180	mm
Kogeplade energiforbrug EChob**	181,9	190,6	Wt/kg
Mål på kogezone, højre foran	240 x 200	240 x 200	mm
Minste detektering	Ø 90	Ø 100	mm
Nominell nivå *	2100	2100	W
Effektnivå *	3000	2600	W
Super Power-nivå *		3700	W
Pannor **	C	Ø 210	mm
Kogeplade energiforbrug EChob**	177,6	188,1	Wt/kg

* kraftoverførslen kan variere afhængigt af stegepandens materiale
 ** beregnet efter metoder til måling af ydeevne (EN 60350-2)

3.1 Induktionsprincippet

Der er en induktionsspole under hver kogezone. Når det er tændt, genererer det et variabelt elektromagnetisk felt, der producerer induktive strømme i kedlens ferromagnetiske bund. Resultatet er, at gryden, der er placeret i kogezone, opvarmes. Det er vigtigt at bruge passende køkkengrej:

Ferromagnetiske kedler (kan kontrolleres ved at fastgøre en magnet på kedlens underside): Kedler af støbejern og stålkedler, emaljerede kedler, kedler af rustfrit stål med ferromagnetisk bund.

Induktionszonen justeres automatisk efter kedlens størrelse. Hvis gryden er for lille i diameter, opvarmes den ikke. Diametergrænsen varierer afhængigt af diameteren for de forskellige kogezone. Hvis gryden ikke er beregnet til brug med en induktionskomfur, vises displayet (U).

3.3 Lyd, når du bruger induktion

Når du bruger induktionsstop, kan der forekomme forskellige lyde. Disse lyde kommer fra kedlens konstruktion og materiale.

Summing

Dette sker ved høj strømforbrug og er forårsaget af den mængde energi, der overføres fra toppen til gryden. Summende forsvinder eller bliver svagere, når toppen er indstillet til en lavere styrke.

Ujævn lyd

Dette kan ske, når en gryde består af flere lag af forskellige materialer. Støjen er forårsaget af vibrationer i de områder, hvor de forskellige lag af materiale berører hinanden.

Visslande

Visslande ljud brukar uppstå vid tillagning med pannor som består av flera lager av olika material och när två närliggande kokzoner används samtidigt med maximal styrka. Det visslande ljudet försvinner eller blir svagare när hällen är inställd på en lägre styrka.

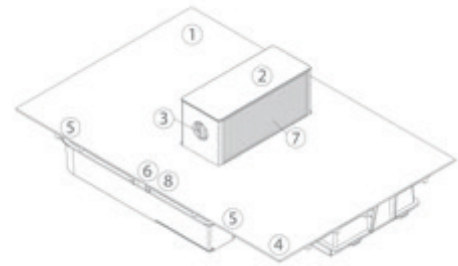
Klikkende

Når toppen er indstillet til lavere effekt, kan der opstå en kliklyd fra kontakterne

Summende lyd

Når hættten er tændt, kan der høres en summende lyd. Ventilatoren afkøler elektronikken ved hård brug af kogepladen. Hvis temperaturen bliver for høj, vil ventilatoren fortsætte med at køre, når toppen er lukket.

3.4 Oversigt over enheden

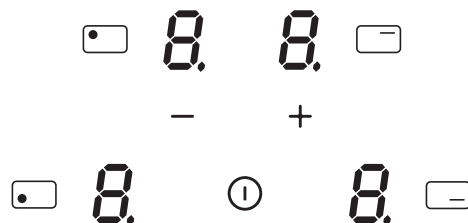


1	Induktionskogeplade
2	Ventilator tårn
3	Ventilfunktionen
4	Brug af kogepladen
5	Brug af kogezone
6	Brug af blæseren
7	Fedtfilter (i blæsertårnet)
8	Kontroller kogezone

3 Induktionskogeplade ONE GO

4 ANVENDELSE AF APPARATET

4.1.1 Kontrolpanel



Kontrolpanel, kogeplade	
Tænd / sluk for pladen	ⓘ
Angivelse af effektniveau	8
Vælg kogezone	□
Forøg effektniveauet	+
Reducer effekt	-

4.1.2 Slå på og av

Tænd og sluk for kogepladen	
Tænd	ⓘ
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Det hvide LED-lys er tændt	
Sluk	ⓘ
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Den hvide LED lyser	

Tænd og sluk for kogezone	
Indstilling	Display
Knap til valg af kogezone	
Slå av	
Knap til at vælge kogezone og samtidigt, indtil displayet viser 0 eller H = "hot"	

Hvis dette ikke sker inden for 20 sekunder, går systemet i standbytilstand.

4.3.2 "Pan detection"

Kogezone der er slukket er kun aktiv, når en gryde detekteres af pan detektionssystemet

Induktionshællen fungerer inte:

- Hvis der ikke er placeret en gryde ovenpå, eller hvis gryden ikke er egnet til brug med induktion. I dette tilfælde kan effekten ikke øges, og displayet viser "U". kogezone.
- Hvis gryden tages ud af kogezone, deaktiveres denne zone. Displayet viser [U]. [U] symbolet forsvinder, når en gryde returneres til kogezone. Opvarmningen fortsætter med den tidligere indstillede effekt.

Sluk for kogezone efter brug.

4.3.3 Indikator for restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen er slukket, notificerer kogezone stadig, hvilket vises på displayet med "H". Symbolet "H" forsvinder, når madlavningszoner igen kan berøres uden fare for forbrænding.



ADVARSEL! Hvis indikatorlamperne for restvarme tændes, må kogezone ikke berøres, og der må ikke placeres nogen varmefølsomme genstande på dem. Dette kan føre til brand eller brænde dig selv.

4.1.5 Power og Super Power-funktion

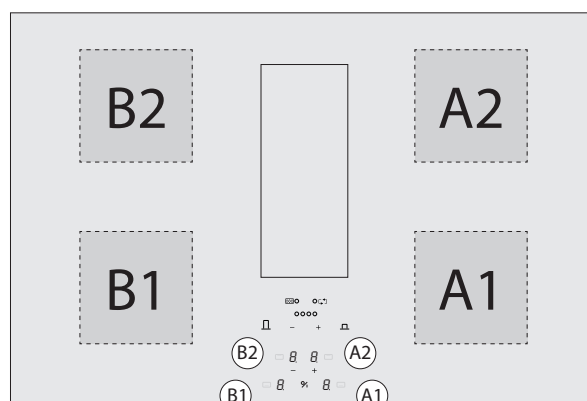
Power [P] og Super Power [] giver ekstra kraft til den valgte kogezone. Når denne funktion er valgt, giver kogezone en højere effekt i 10 minutter.

Funktionen kan for eksempel bruges til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. Ved tilberedning af pasta

Tænd og sluk for "Power"	
Tænd Power funktion	Display
Knap til valg af kogezone Tryk på knappen (-) og derefter på knappen (+) til P.	
Sluk Power funktion	
Tryk på (-) knappen	

Kontrol af maksimal effekt:

Kogepladen er opdelt i 2 separate kogezone.



Hvis den valgte opvarmning for begge zoner overstiger den maksimalt tilladte effekt, reducerer strømfunktionen automatisk strømmen for en af disse zoner. Displayet for den aktuelle zone begynder at blinke, og strømmen justeres automatisk til det højest mulige niveau.

Maksimal individuel effekt for zone A1 og B2 er 3000W og 1850W for zone A2 og B1

Hvis du laver mad på zoner A1 og A2 eller B1 og B2 på samme tid, vil effekten på 3700W blive delt mellem disse to zoner A1 og A2 eller B1 og B2.


Kokzone	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normalt: 2100
B2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Normalt: 1600
A2	24 x 20	Effekt: 1850

Effektgrænse	Display
Valgt kogezone med Power-funktion	
Effektgrænse aktiveret	
(9) falder til (8) og blinker	

For at kunne bruge 2 zoner med maksimal effekt på samme tid skal der bruges en kombination af zone A1 eller A2 og B1 eller B2.


4.1.6 Timer

Timeren kan bruges til alle kogezone med individuel tidsjustering (fra 0 til 999 minutter) for hver kogezone.

Timer	
Indstil tilberedningseffekt	Display
Knap til valg af kogezone  Tryk på (-) og (+) samtidigt	1-P
Vælg timer	00
Tryk på (-) og (+) samtidigt	
Reducer tiden	60- 59...
Tryk på - på timeren	
Forøg tiden	01- 02...
Tryk på + på timeren	

En lampa bredvid indikatorn för vald zon tänds för att indikera att timern är aktiverad.

Tiden har valts och nedräkningen har börjat.

Slå av timeren	
Välj timer	Display
Knapp för att välja kokzon  Tryck på (-) och (+) samtidigt	Lampen för den sonen lyser
Stäng av timern	00
Håll ned (-) på timern tills den visar 00	

Timeren kan også bruges som et køkkenur uden kogezone tilsluttet. Hvis kogepladen er slukket, tælleren fortsætter med at tælle ned.

Brug timeren uden madlavning	
Timer uden madlavning	Display
Tænd for kogepladen. Tryk på (I) i to sekunder	
Timer	00
Tryk samtidigt på (+) og (-)	
Reducer tiden	60- 59...
Tryk [-] på timern	
Forøg tiden	01- 02...
Tryk [+] på timern	




Tidsinställningen bekräftas och nedräkningen startar.

Automatisk slukning, når tilberedningstiden er afsluttet:

Så snart den indstillede tilberedningstid er forbi, blinker timeren (000), og der høres et bip, og kogezone stopper. For at slukke bip og blinkende skal du trykke på (+) eller (-) på timeren.






4.1.7 Brofunktion

Denne funktion giver dig mulighed for at forbinde de 2 venstre og 2 højre zoner til 2 store zoner. Denne funktion kan aktiveres manuelt eller automatisk, når en stor gryde / gryde placeres på kogepladen.

Brofunktion	
Manuel aktivering	Display
Tryk samtidigt på knapperne til de to  +  kogezone A1, A2 eller B1, B2 der skal kombineres	0 ∩
Forøg styrke	0-9
Tryk på (+) eller (-)	
Stop brofunktion	0
Tryk samtidigt på begge vælgerknapper til de  parrede zoner	

4.1.8 Lås kontrol

For at forhindre, at den valgte kogezone ændres, f.eks. Ved at rense glasset, kan kontrollerne låses (undtagen tænd / sluk-knap)

Låsing	
Låse	Display
1. Tænd for kogepladen med  knappen	
2. Tryk på (-) og  knapperne på højre front på samme tid	L
3. Tryk på  knappen på højre front på samme tid	
Frigørelse	0
1. Tænd for kogepladen med  knappen	
2. Tryk på (-) og  knapperne på højre front på samme tid	
3. Tryk på knappen (-) igen.	

5 Induktionkogeplade ONE GO

5.1 Kontrolpanelet

5.1.1 Kontrolpanelet



Timer-indikation	000
Timer, knapper	- min +
Lås kontrolpanel	🔒
Afbryd / tilslut kogepladen	ⓘ
Stop & Go tangent	
Angivelse af effektniveau	8
Brofunktionslampe (bro)	∩
Timer-indikation	⌚
Indikation "hold varm" -funktion	1 2 3
Zone "hold varmen" tangent	☐
Kontrol af bageste zone Zone til aktivering af grillfunktion	☐
Kontrol af frontzone Zone til aktivering af grillfunktion	☐

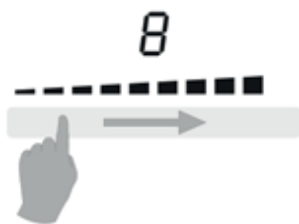
4.2 Knapper och sliderläge

Den keramiske kogeplade er udstyret med en elektronisk funktion med følsomme berøringsknapper. Ved at trykke på en knap med fingeren aktiveres en tilsvarende funktion. Dette bekræftes af en lys, bogstav eller nummer på displayet og / eller en biplyd.



Tryk bare på en knap ad gangen.

For at vælge skyderstyrken skal du skubbe fingeren hen over feltet "SLIDER". Du kan indstille den ønskede styrke ved at trykke på det ønskede niveau med din finger.



Zone til Glider kontrol

4.3 Brug af kogepladen

4.3.1 Tænd og sluk

Tænd og sluk for kogepladen	
Tænd	
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Det hvide LED-lys er tændt	☀
Sluk	ⓘ
Tryk ⓘ i ca. 2 sekunder Den hvide LED lyser	

Tænd og sluk for kogezone	
Indstilling	Display
For at vælge styrken med slider-knappen, lade fingeren glide over "SLIDER" feltet. (effektjustering)	0-9
Slå av	
Flyt din finger fra højre til venstre over "SLIDER"-feltet. indtil displayet viser 0 eller H	0 H

Hvis dette ikke sker inden for 20 sekunder, går systemet i standbytilstand.

5.3.2 "Pan detection"

Denne kogeplade er udstyret med et interaktivt kontrolsystem, der gør brugen af kogepladen endnu lettere.

Hvis der er placeret en gryde ovenpå, eller hvis gryden ikke er egnet til brug med induction. I dette tilfælde kan effekten ikke øges, og displayet viser "U". Symbolet forsvinder, når en gryde placeres i kogezone.

Induktionen fungerer ikke:

Hvis der ikke er nogen kedel på kogepladen, eller hvis kedlen ikke er beregnet til brug med induction. I dette tilfælde kan styrken ikke øges, og displayet viser [U].

Hvis gryden fjernes fra kogezone, deaktiveres denne zone. Displayet viser "U". Symbolet "U" forsvinder, når en gryde sættes tilbage i kogezone. Opvarmningen fortsætter med den tidligere indstillede effekt.

Varmeelementet skal være slukket efter tilberedning. Lad ikke "Pan Detektion" forblive aktiv.

5.3.3 Indikator for restvarme

Når en kogezone eller hele kogepladen er slukket, notificerer kogezone stadig, hvilket vises på displayet med "H". Symbolet "H" forsvinder, når madlavningszoner igen kan berøres uden fare for forbrænding.



ADVARSEL! Hvis indikatorlamperne for restvarme tændes, må kogezoneerne ikke berøres, og der må ikke placeres nogen varmfølsomme genstande på dem. Dette kan føre til brand eller brænde dig selv.

5.3.4 Power og Super Power-funktion

Power [P] og Super Power [] giver ekstra kraft til den valgte kogezone. Når denne funktion er valgt, giver kogezoneen en højere effekt i 10 minutter.

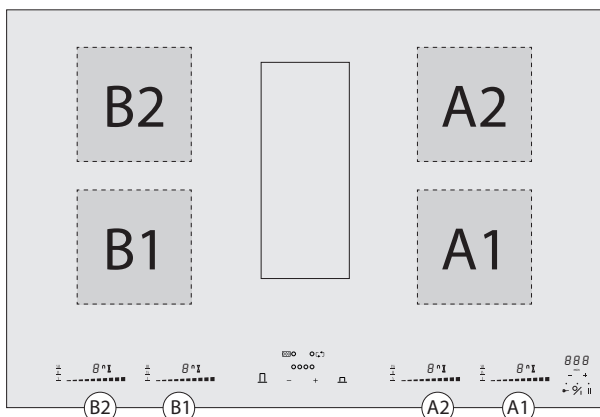
Funktionen kan for eksempel bruges til hurtig opvarmning af store mængder vand, f.eks. Ved tilberedning af pasta

Tænd og sluk for "Power"	
Tænd Power funktion	Display
Skub fingrene til enden af "SLIDER" -feltet, eller tryk med det samme på slutningen af "SLIDER" -feltet.	P
Sluk Power funktion	
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	9-0

Tænd og sluk for "Super Power"	
Tænd Power funktion	Display
Skub fingrene til enden af "SLIDER" -feltet, eller tryk med det samme på slutningen af "SLIDER" -feltet.	P
Tænd Super Power funktion	
Tryk på slutet af "SLIDER" feltet en gang tlf.	11 + P
Sluk Super Power funktion	
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	P-0
Sluk Power funktion	
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	9-0

Kontrol af maksimal effekt:

Kogepladen er opdelt i 2 separate kogezoneer.



Hvis den valgte opvarmning for begge zoner overstiger den maksimalt tilladte effekt, reducerer Power funktionen automatisk effekten for en af disse zoner. Displayet for den aktuelle zone begynder at blinke, og effekten justeres automatisk til det højest mulige niveau.

Maksimal effekt for hver zone er 3700 W.

Hvis der tilberedes samtidigt på zoner A1 og A2 eller B1 og B2, fordeles effekten på 3700 W over de 2 zoner A1 og A2 eller B1 og B2

Kogesone	Ø i cm	Effekt
A1	24 x 20	Normalt: 2100
A2	24 x 20	Effekt: 3000
B1	24 x 20	Super Power: 3700
B2	24 x 20	

Effektgrænse	Display
Valgt kogezone med Power-funktion	P
Effektgrænse aktiveret	
(9) falder til (8) og blinker	8

Det er muligt at aktivere Power-funktionen (eller Super Power) på flere kogezoneer samtidigt. I dette tilfælde skal zonerne bruges parvis (A-B).

5.3.5 Timer

Timeren kan bruges til alle kogezoneer med individuelle tidsindstillinger (fra 0 til 999 minutter) for hver kogezone.

Timer	
Indstil tilberedningseffekt	Display
Vælg effekten ved at skubbe fingeren en gang over feltet "SLIDER"	1-P
Vælg timer	
Tryk samtidigt på - og + på timeren. Gentag om nødvendigt timeglasset for den aktuelle zone.	
Reducer tiden	
Tryk [-] på timern	060- 059 ...
Forøg tiden	
Tryk [+] på timern	001- 002 ...


Efter et par sekunder holder displayet (min) op med at blinke. Tidsindstillingen er bekræftet, og nedtællingen starter.

Sluk timeren	
Vælg timer	Display
Tryk samtidigt på (+) og (-) til den ønskede tid vises	gjenstående tid
Sluk timeren	
Tryk på timeren - indtil timeren viser 000, eller indstil kogezonens effekt til 0	000

Hvis forskellige timer er aktiveret i flere zoner, skal denne handling gentages flere gange. Den aktiverede timer lyser stærkere i den aktuelle zone.

Eggtimer:

Æggetimer er en separat funktion. Den stopper, så snart en tilberedningszone er tændt. Hvis æguret er slukket, fortsætter timeren, indtil tiden er gået.

Brug timeren uden madlavning	
Timer uden madlavning	Display
Tryk 0/1 	
Timer	000
Tryk samtidigt på (+) og (-)	
Reducer tiden	060- 059 ...
Tryk [-] på timern	
Forøg tiden	001- 002 ...
Tryk [+] på timern	

Efter et par sekunder holder displayet (min) op med at blinke. Tidsindstillingen bekræftes, og nedtællingen starter.

Automatisk slukning, når tilberedningstiden er afsluttet:

Så snart den indstillede tilberedningstid er forbi, blinker timeren (000), og der høres et bip, og kogezone stopper. For at slukke bip og blinkende skal du trykke på (+) eller (-) på timeren.

5.3.6 Indstilling af den automatiske starteffekt

Alle kogezone er udstyret med en automatisk starteffektfunktion. Kogezone starter ved fuld effekt og reducerer derefter styrken til det indstillede niveau.

Indstilling af den automatiske starteffekt	
Aktivér automatisk starteffekt:	Display
Flyt feltet "SLIDER" til (7) og hold det nede i 3 sekunder	7 A
Sluk automatisk starteffekt:	Display
Skub fingrene hen over feltet "SLIDER"	0-9

Automatisk starteffekt	
Indstilt tilberedningstid	Automatisk starteffekt 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	--:--

5.3.7 Stop&Go-funktion

Denne funktion deaktiverer hele kogepladen midlertidigt og forbereder sig til genstart med de samme indstillinger.

Start eller Stop, "Stop & Go"	
Slå på	Display
Tryk	
Slå av	
Tryk Tryk sedan på "SLIDEREN"	0-9

5.3.8 For nylig anvendte indstillinger

Når du har slukket kogepladen (0/1), kan du vende tilbage til de sidst anvendte indstillinger.

- Alle kogezone (effekt)
- Minutter og sekunder for de programmerede kogezone med timere.
- "Keep warm"-funktion
- Starteffekt-funktion

Vend tilbage til den sidst anvendte effekt:

- Tryk [0/1]
- Tryk derefter på (||), indtil lampen holder op med at blinke. De senest anvendte indstillinger vil være aktive.

4.3.9 "Keep warm" funktionen

Disse funktioner hæver temperaturen til 42, 70 eller 94 grader C og holdes derefter på det ønskede niveau. På denne måde undgår du at koge eller forbrænde maden.



Slå funktionen "Keep warm" til og fra:	
"Keep warm", 42°C	Display
Tryk på knappen "Hold varm" en gang	U 1
"Keep warm", 70°C	
Tryk på knappen "Hold varm" to gange	U 11
"Keep warm", 94°C	
Tryk på knappen "Hold varm" tre gange	U 111
Stop funktionen "hold varm"	
Flyt "SLIDER" til (0-9) eller tryk på "hold varm" -tasten til 0	0

Den maksimale tid for "hold varm" er 2 timer

5.3.10 Brofunktion

Denne funktion giver dig mulighed for at forbinde de 2 venstre og 2 højre zoner til 2 store zoner. Denne funktion kan aktiveres manuelt eller automatisk, når en stor gryde / gryde placeres på kogepladen.

Brofunktion	
Manuel aktivering	Display
Tryk samtidigt på knappen "Hold varm" på begge koge zoner.	0 ∩
Automatisk aktivering	
Placer en kedel på zone A1, A2 eller B1, B2	∩
Forøg styrke	
Flyt "SLIDER" -feltet til den ønskede effekt. Begge zoner viser den valgte effekt.	0-9
Stop brofunktion	
Tryk samtidigt på "SLIDER" for de to koge zoner	0



4.3.11 Grillfunktion

Denne funktion muliggør optimal brug af grillpladen ved at kombinere to zoner med tilstrækkelig kraft. Tryk på displayet (0/1), og placer grillpladen på de zoner, der skal bruges.

Grillfunktion	
Aktivere	Display
Tryk samtidigt på "SLIDER" for at kombinere de to koge zoner A1, A2 eller B1, B2	1 - blinker ∩
Forøg styrke	
Flyt "SLIDER" -feltet til den ønskede effekt. Begge zoner viser den valgte effekt.	1 ■ ■ ■ ■ ■
Stop grillfunktion	
Tryk samtidigt på "SLIDER" for de to koge zoner.	

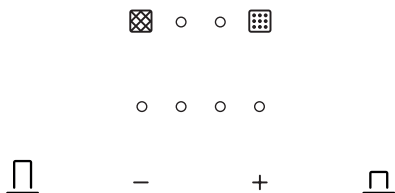
5.3.12 Lås kontrol

For at forhindre, at den valgte kogezone ændres, f.eks. Ved at rense glasset, kan kontrollerne låses (undtagen tænd / sluk-knap)

Låsning	
Låse	Display
Hold i 6  sekunder	LED-lampe lyser:
Frigørelse	
Hold i 6  sekunder	LED slukkes

6 Brug af emfang

6.1 Emfang, kontrolpanel



Ventilatorstyring	
tænd / løft ventilatortårnets position	
reducere ekstraktionshastigheden	-
Forøg udvindingshastigheden	+
sluk / løft ventilatortårnets position	
Ekstraktionshastighedsindikation	○○○○
Rengøring af fedtfilter, indikator	
Rengøring af cirkulationsfilter, indikator (valgfri)	

6.2 Brugertilstande

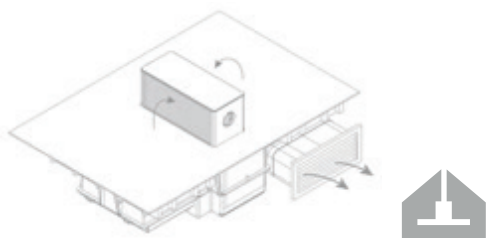
Enheden kan bruges i udstødnings- eller recirkulationstilstand (standardindstillinger)

6.2.1 Ekstraktionstilstand

Indsugningsluften rengøres først af fedtfilteret, før den fjernes udefra. Dette opnås ved hjælp af en række kanaler, der er forbundet mellem enheden og væggens udstødningsventil.

For at indstille enheden til udstødningstilstand skal du trykke på og og holde den nede og i 3 sekunder, når udsugningstårnet blev lukket.

LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret blinker 3X

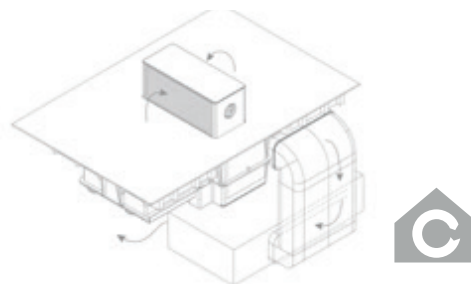


6.2.2 Recirkulationsfunktion

Indtagsluften rengøres først med fedtfilteret. Lugterne fjernes derefter i recirkulationsfilteret, inden de genoptages i køkkenet.

For at indstille enheden i recirkulationstilstand skal du trykke på og holde tasterne (+) og (-) og i 3 sekunder, når udsugningstårnet blev lukket.

LED'en ved siden af rengøringsindikationen for recirkulationsfilteret lyser i 3 sekunder.



INFO: Sørg for tilstrækkelig ventilation i køkkenet for optimal effektivitet i recirkulationssystemet.

6.3 Kontrol af udsugningstårnet

ADVARSEL: Når emhætten aktiveres, hæver emhættestårnet automatisk til den ønskede højde på bagsiden af induktionskogepladen. Derfor skal du sørge for, at intet kan stoppe dens bevægelse.

Emhætte		
Aktivér, 10 cm		Display
Tryk kort		LED-lampe lyser
Tænd udkørningsfunktionen		1. LED-lampe blinker
Hold nede i 2 sekunder		
Sluk		LED av
Tryk kort		

AUTO-funktion: Forudindstillet funktion, hvor udsugningstårnet straks kommer på plads i den mest almindelige højde på 20 cm. Ekstraktionstilstand 5 (3. LED) indstilles automatisk.

Kør-funktion: Denne funktion starter ved afslutningen af tilberedningen. I en bestemt periode ekstraheres de resterende dampe fra køkkenet fra udsugningstårnet i en lav udsugningsposition og i en højde på 10 cm. Når recirkulation er valgt, tørres recirkulationsfilteret også. Standardtiden er som standard indstillet til 30 minutter i recirkulationstilstand

6.4 Forøg og sænk effektniveauet

Emfanget kan indstilles til 13 niveauer, angivet af de fire lysdioder, med stigende intensitet pr. Niveau.



Aktivér et højere effektniveau, hvis der er en stærk lugt eller meget damp. Derefter arbejder fantårnet med en højere gennemstrømningshastighed.

Juster effektniveauet	
Førøg effekten	Skarpere
Tryk 	LED-lampe(r)
Reducer effekten	LED-lampe(r)
Tryk 	dimmes

6.5 Lav position af ventilatoren tårn

Du kan bruge  knappen til at vælge en fast effekt (250 m³ / h), mens du holder tårnet lavt.

Denne funktion kan f.eks. bruges til madlavning af æg.

Lav position på viftetårnet
Tænde for
Hold nede  i 2 sekunder
Sluk
Tryk 

Bemærk: Du kan skifte fra lav til høj position ved at trykke på (+) knappen

6.6 Auto-stop

For at forhindre blæseren i at køre uden at stoppe, lukkes den automatisk efter 3 timer (hvis der ikke foretages ændringer i kontrolpanelet)


6.7 Koncentration af emhætten


Når du kun bruger den ene side af kogepladen, kan du koncentrere ventilatorudgangen på denne side. Brug kontakten til at koncentrere dampudvinding på venstre eller højre side. Dette øger effektiviteten yderligere.




7 Rengøringsindikationer

7.1 Rengøringstæller, fedtfiltere

 Lyset ved siden af symbolet  lyser

Efter 20 timers brug  begynder det hvide lys ved siden af symbolet at lyse.

 **Følg de beskrevne rengøringsinstruktioner under "Rengøring".**


Nulstil rengøringsindikationerne efter rengøring og udskiftning af fedtfilter

Nulstil: Hold knappen  nede i 3 sekunder.

7.2 Udskiftningsindikator, recirkulationsfilter (kun med recirkulation)

 Indikator: LED'en ved  siden af lyser

Efter en fast tid lyser LED'en på emhætten. Dette indikerer, at recirkulationsfilteret skal udskiftes.

 **Følg rengøringsinstruktionerne som beskrevet i "Rengøring"**

Et nyt recirkulationsfilter kan fås fra en forhandler eller fra Røroshetta., [Www.roroshetta.no](http://www.roroshetta.no).

Efter udskiftning af recirkulationsfilteret skal du nulstille rengøringsindikationen.



Nulstil: tryk på  kontrolknappen i 3 sekunder, når udsugningstårnet er helt nede.

7.3 I/O-modulforbindelse

(5930 One Go og 5900 One Pro fra V13)

Enheden kan valgfrit udstyres med input / output-modul nr. 990034

Når indgangen på modulet bruges i en "lukket" indgangssituation, flyttes udsugningstårnet til den ønskede højde, så ekstraktionen ikke starter.

De 2 lysdioder mellem rengøringsindikator  og  blinker starter ikke.

Ekstraktionen starter kun, når input-situationen er "åben". Indgangen kan f.eks. bruges i kombination med en sinwoswitch i kanal-ud-tilstand.

Når output fra modulet bruges, lukker relæet, når ekstraktionen er aktiv.

Output forbliver også lukket 5 minutter efter lukning af ventilatortårnet.

7. RÅDGIVNING OM MADLAVNING

Kvalitet på gryden

Egnede gryder / pander: stål, emaljeret stål, rustfrit stål med magnetisk bund, aluminium med magnetisk bund (100 mm).

Uegnede gryder / pander: aluminium og rustfrit stål uden magnetisk bund, kobber, messing, keramik, porcelæn. Producenter angiver normalt, om deres produkter er egnede til induktion.

Gør følgende for at kontrollere, om en pan er kompatibel:

- Tømme noget vand i en gryde og placere den på en induktion zone, der er indstillet til 9. Vandet skal være varm under et par sekunder
- Du kan bruge en magnet i pannens underside.

Brug af nogle typer pander kan forårsage, at induktionstoppen lyder under brug. Det betyder ikke, det fejl, og heller ikke, at funktionen forringes.



i Løft gryden, som du vil flytte, så du undgår pletter, der vises, når de gnides.

- Brug fortrinsvis et låg på panden

Dimension af panderne

Kogezoner justeres automatisk til pandens diameter. Bunden skal have en diameter, der passer til den valgte kogezone.

Anbring gryden i midten af kogezoner for at få den bedste effekt.

Det er overfladen på kedlen, der er lige over induktionsspolen, der genererer varme. Resten af overfladen, der ikke er over induktionsspolen, opvarmes via de forskellige lag, der udgør gryden.

Hvis du bruger en gryde, der er meget større end kogezonen, anbefales det, at du bruger et lidt lavere effekt-niveau, så varmen kan fordeles jævnt i gryden.

Eksempel på effektjustering

Nedenstående værdier er kun til indikation.

Anvendelsesområde	Display
Smeltning Opvarmning	Sovs, chokolade, gelatin, tilberedt mad 1-2
Simre Optøning	Ris, pudding, sukkersirup tørkede tørrede grøntsager fisk, fisk, frosne produkter 2-3
Damp	Grøntsager, fisk, kød 3-4
Vand	Kogte kartofler, suppe, pasta, friske grøntsager 4-5
Let madlavning	Kød, lever, æg, pølse, gelé ruller, indvolde 6-7
Stegning, ristning, kogende vand	Kartofler, frituresteg, krumkage 7-8
Stegning, ristning, kogende vand	Steg, æggekage, stegefad, kogt vand 9
Kokning	- Koka upp stora mängder vatten P+

9. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

i Følg alle instruktioner beskrevet i kapitlet "Sikkerhed"

i Før rengøring skal du sikre dig, at kogepladen er helt slukket, og at kogezoner er kølet af.

i Følg rengøringsinstruktionerne nedenfor for at give apparatet lang levetid og optimal ydelse.

9.1 Vedligeholdelse af kogepladen.

i Rengør ikke kogepladen, hvis glasoverfladen er for varm - du risikerer at brænde dig selv.

i Du skal under ingen omstændigheder bruge apparater, der arbejder med "damp" eller "tryk"

i Brug ikke genstande, der kan beskadige den keramiske kogeplade, såsom skuresvampe, slibemidler og aggressive rengøringsmidler.

Rengør kogepladens glasoverflade

Tør overfladen af med en fugtig klud eller svamp og brug om nødvendigt lidt vaskemiddel (det gøres bedst efter brug). Derefter kan toppen aftørres med en tør klud eller køkkenhåndklæde.

Sørg for, at alt tøj, der bruges til rengøring, er rent for at undgå ridser på glasoverfladen.

Svære pletter

Svære urenheder og pletter (kalk, perlemor glinsende pletter) fjernes nemmest, mens kogepladen stadig er lunken. Brug almindelige vaskemidler og metoder til dette.

Hvis dette ikke er nok, kan du bruge et rengøringsmiddel specielt designet til rengøring af keramiske kogeplader (f.eks. Vitroclen)

Overkogt mad skal først fugtes med en fugtig klud, og derefter kan resterne løsnes med en glasskraber designet til keramiske kogeplader. Herefter kan kogepladen rengøres i henhold til beskrivelsen i punkt 2.

Forbrændt sukker og smeltet plast løsnes bedst med det samme - mens det stadig er varmt. Derefter kan toppen rengøres i henhold til beskrivelsen i kapitel 2.

Sandkorn, der kan falde på toppen, når man skræller kartofler eller skyller grøntsager, kan skabe ridser, når panderne flyttes. Sørg derfor for, at der ikke er noget sand på glasoverfladen.

Missfärgning av hällen har ingen inverkan på induktionshälens funktion och prestanda. Det är inte en form av skada på hällen, det är ett resultat av skräp som inte har tagits bort i tid och därigenom bränts in.

Misfarvning af toppen har ingen indflydelse på funktionen og ydeevnen af induktionstoppen. Det betragtes ikke som en skade på toppen, men som et resultat af snavs, der ikke er blevet fjernet over tid og således brændt ind.

Lette pletter forekommer på grund af slid i bunden af gryden, især når du bruger kogegrej med aluminium bund eller bruger forkert rengøringsmiddel. Sådanne pletter kan kun fjernes med vedvarende gnidning med vaskemiddel. Fortsæt rengøring flere gange efter behov.

Som et resultat af stærke rengøringsmidler og skrabning fra bunden af gryden vil indretningen slides over tid og efterlade mørke pletter.


Brug ikke kogepladen som bordplade, og anbring ikke bestik på den. Løft altid pander og køkkengrej, og skub dem ikke over glasoverfladen.

9.2 Fjern tårnet, og tøm opsamlingsbeholderen

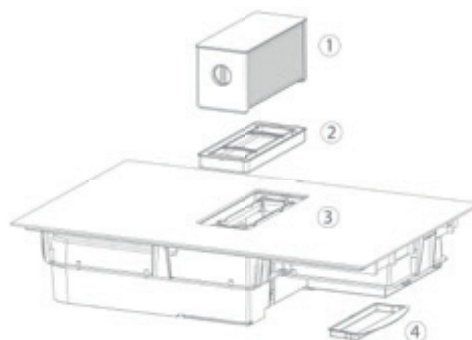
Vand, der kommer ind i ventilatoråbningen, opsamles i en aftagelig beholder (volumen 150 ml).

Tryk på  [symbol] -knappen for at hæve ventilatortårnet.

Hold viftetårnet med dine hænder på begge sider.

 Brug ikke glasset til at trække blæsertårnet op.


De fire hvide lys begynder at blinke, så snart viftetårnet er taget ud af kogepladen. Placer ikke tårnet på kogepladen.




1	Emhätte
2	Aftagelig beholder
3	Fast tank
4	Boks

Den aftagelige opsamlingsbeholder kan ses gennem åbningen. Fjern opsamlingsbeholderen og tøm den. Når opsamlingsbeholderen er fyldt, fyldes den faste beholder, som kan tørres med en klud. Du kan også åbne et låg i bunden af enheden for at dræne vandet. Skub enheden ud for at rengøre den.

Efter rengøring:

- Sæt den aftagelige beholder tilbage i åbningen
- Sæt blæsertårnet tilbage til sugeporten, og sørg for, at det er lige.
- Tryk på  knappen i 2 sekunder

 **INFO:** Alle dele af viftetårnet, undtagen det øverste glas, kan vaskes i opvaskemaskinen

9.3 Rengøring af fedtfilter og glas på ventilationstårnet

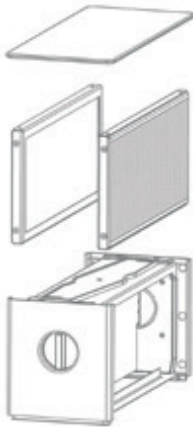
Fjern viftetårnet fra kogepladen som beskrevet i 6.2



Det øverste glas i viftetårnet må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Dette kan beskadige glasset og belægningen på undersiden. Tør overfladen af med en fugtig klud. (Det samme gælder for ovnsens glas).



Drej glasset en kvart omgang til højre for at fjerne glasset fra tårnet. De to fedtfiltere i metal kan nu skubbes op fra tårnet. Hvis det ønskes, kan hele tårnet, inklusive fedtfiltere, også rengøres i opvaskemaskinen.



Filteret kan rengøres som følger:
- I opvaskemaskinen



Rengør fedtfilteret med lavt vaskeprogram ved lav temperatur

- I hånden: Nedsænk filteret i en blanding af kogende vand og fedtopløseligt rengøringsmiddel. Brug varmt vand til at skylle filteret under vandhanen og lade det tørre.



ADVARSEL: Manglende overholdelse af ovenstående instruktioner kan resultere i filterrester.

Efter rengøring:

- sæt filtre og glas tilbage i blæsertårnet.
- Tryk på knappen efter at alle delar har installerats
- Tryk på knappen i 3 sekunder, når blæsertårnet er helt nede

10. PROBLEM OG FEJLFINDING

10.1 Indikatorer på kogepladen

Kode	
U	<ul style="list-style-type: none"> •Der er ingen gryde i kogezone. •Kedlen er ikke kompatibel med induktionskogeplader. •Kedlens bunddiameter er for lille.
U	Se kapitel 4.3.9 "Keep warm"
E	<ul style="list-style-type: none"> •Elektronikken er defekt. •Afbryd forbindelsen til kogepladen •Ring til kundeservice
	Se kapitel 4.3.7 Stop & Go
(Er03)	•En genstand eller væske dækker kontrolknapperne. Symbolet forsvinder, så snart du tørrer eller renser knappen.
E2	Kogepladen er overophedet. Afkøles inden brug igen
E8	Luftindtaget til ventilationen er blokeret, fjern det, der blokerer det.
U400	Kogepladen er ikke tilsluttet lysnettet. Kontroller koblingen.
(Er47)	Problemer i enhedens interne BUS-system

Hvis en af disse fejlmeddelelser vedvarer, skal du kontakte kundeservice.

Kogepladen eller kogezone kan ikke tændes:

- Kogepladen har en dårlig strømforbindelse
- En sikring er udløst.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- Touch-knapper er dækket af snavs eller vand.
- Der er et objekt på knappen.

En eller alle kogezone afbrydes:

- Sikkerhedsfunktionen er aktiveret.
- Du har glemt at slukke for kogezone, og den har været tændt i lang tid.
- Én eller flere berøringsknapper er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogepladen har automatisk reduktion af boosterniveau og automatisk slukning, når den er overophedet.

Fortsat ventilation efter at ventilatoren er slukket.



Dette er ikke en fejl, ventilatoren fortsætter med at køre for at beskytte de elektriske komponenter på apparatet.

- Emfanget stopper automatisk

Automatisk tilberedningskontrol ser ikke ud til at fungere

- Kogezonen er stadig varm (H)
- Maksimumniveau er tændt (9)
- tilberedningsniveauet er tændt med -

10.2 Indikatorer på emhætten

Kode	
1. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• Udtrækningsfunktion aktiveret
2. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">• tårnet blev ikke registreret i den ønskede position• Kontroller, at intet forhindrer tårnet i at bevæge sig• Trykke .• Kontakt Røroshetta
3. LED blinkar	<ul style="list-style-type: none">- Emhætten er fjernet eller ej placeret korrekt på åbningen.- Juster blæsertårnet igen.- Tryk på  knappen, og hold den nede i 2 sekunder- Kontakt Røroshetta

Køkkenventilatoren har dårlig udsugning.

Hvad kan årsagen være?

- Kontroller, at ventilatorens øverste glas er placeret korrekt. Sugsåbningen skal være fri.
- Kontroller fedtfilteret. Følg rengøringsinstruktionerne. Rengør filteret ca. hver anden uge for god absorption.
- Kontroller lufttilførslen i huset. Så snart ventilatoren er tændt, skal du sørge for, at der tilføres luft ved at åbne ventilåbningerne i et vindue eller ved at åbne et vindue.
- Kontroller luftkanalen for blokering eller indsnævring, der forhindrer god udsugning.

10.3 Diverse

Fejl: I tilfælde af en fejl, tøv ikke med at kontakte vores serviceafdeling:

Tlf. + 47 72 40 94 00

Mail: post@roroshetta.no







For at vi kan hjælpe dig, skal vi vide, hvilken type enhed du har. Dette er placeret på skiltet på ventilatorens indvendige ramme.

Vedhæft det vedhæftede mærkat med typeskilt og serienummer her








OVERSIGT OVER FUNKTIONER - ONE GO

Kontroller udsugningen

-  Høj blæserposition / udgangsfunktion
-  Reducer udstødningshastigheden
-  Forøg udstødningshastigheden
-  Lav blæsertilstand
- Angivelse af ekstraktion
-  Indikation for rengøring af fedtfilteret
-  Indikator for skift af monoblokkfilter (valgfrit)

Kontrol af kogepladen

-  On / off kontrolknap til kogepladen
-  Effektniveauindikation
-  Valg af kogezone
-  Forøg effektniveauet
-  Reducer effekt


Tænd og sluk for kogepladen

Hold nede  i 2 sekunder.
Kogezonedisplayet lyser.

Tryk. . Kogezonedisplayet er slukket.

Tænd og sluk for en kogeplade

Knap til valg af kogezone 

Knap til valg af kogezone  og [-] samtidigt indtil displayet viser 0 eller H = «hot».

Tænd og sluk for "Power"

ON - Knap til valg af kogezone 

Tryk på knappen [-] og derefter [+] til P

OFF - Tryk på [-]-knappen.




Effektgrænse

Valgt kogezone med Power-funktion [P]



Effektgrænse aktiveret

[9] sænkes ned til [8] og blinker [8].

Lås kontrolenheden

- Tænd for pladen med  knappen
- Tryk på [-] knappen og  i højre frontzone på samme tid.
- Tryk på  knappen i højre frontzone igen.

Lås kontrollerne op

- Tænd for pladen med  knappen
- Tryk på [-] knappen og  i højre frontzone på samme tid.
- Tryk på [-] knappen igen.

Timer-funktion

Tryk på [-] og [+] samtidigt.


Reducer tiden

Tryk på [-]

Forøg tiden

Tryk på [+]

Sluk for timerfunktionen

Knap til valg af kogezone .
Tryk på [+] og [-] samtidigt.

Sluk timeren

Tryk på [-], indtil timeren er indstillet til 00.

Brug timeren uden madlavning

Tænd for kogepladen.

Hold  nede i 2 sekunder.

Vælg timeren

Tryk på [-] og [+] samtidigt.

Reducer tiden


Tryk på [-] på timeren

Øk tiden

Tryk på [+] på timeren.

Betjen brofunktionen manuelt

ON - Tryk på de to kogezoneknapper  samtidigt

OFF - Tryk på de to kogezoneknapper  samtidigt

Emhætte - tænd for maksimal position / hævet position

Tænd: Tryk og  hold nede i 5 sekunder

Hæv: Tryk på 

Emhætte - Udkøringsfunktion/Sluk

SLUTFUNKTION: Tryk på 

Ventilatoren slukker automatisk efter 10/30 minutter.

SLUK: Tryk  igen.








Emhætte - tænd for lav tilstand / lavere position

Tænd: Tryk og  hold nede i 2 sekunder

NEDERST: Tryk 

OVERSIGT OVER FUNKTIONER - ONE

Kontroller udsugningen

	Høj blæserposition / udgangsfunktion
	Reducer udstødningshastigheden
	Forøg udstødningshastigheden
	Lav blæsertilstand
	Angivelse af ekstraktion
	Indikation for rengøring af fedtfilteret
	Indikator for skift af monoblofilter (valgfrit)

Tænd og sluk for kogepladen

Hold  nede i 2 sekunder. LED'en lyser.

Tryk.  LED'en slukkes.

Juster effekten

MERE - flyt din finger over Glideren ("Power" kontrol)

MINDRE - flyt fingeren over Glideren til 0

Tænd og sluk for "Power"

PÅ - Flyt fingeren over skyderen - [P]

AF - Flyt fingeren over skyderen [0-9]

Tænd og sluk "Super Power"

PÅ - Tænd "Power".


Tryk igen i slutningen af glideren


AF - Flyt fingeren over skyderen [0-9]

Effektgrænse aktiveret

[9] sænkes ned til [8] og blinker [8]

Stop & Go-funktion

PÅ - Tryk 

AF - Tryk 

Lås kontrolenheden

On / Off -  Tryk i 6 sekunder

Vælg timeren

Tryk samtidigt på [-] og [+] på timeren

Reducer tiden

Tryk på [-] på timeren

Forøg tiden

Tryk på [+] på timeren

Sluk for timerfunktionen

Tryk på [-] og [+] samtidigt, indtil det ønskede timeglas lys

Hold timeren nede, indtil den er 0

Brug timeren uden madlavning














Tænd for kogepladen. Tryk på [-] og [+] samtidigt på timerfunktionen, og indstil tiden med [-] eller [+].

Programmer automatisk opvarmning


PÅ - Flyt fingeren over Glideren, og tryk på den ønskede effekt i tre sekunder


AF - Flyt fingeren over Glideren

Kontrol af kogepladen


	Timer-indikation
	Kontrolknapper, timer
	Låser kontroltaster
	Tænder og slukker for kogepladen
	Stop & Go-kontrolknop
	Angivelse af effektniveau
	Angivelse af brofunktion
	Timersymbol
	"Hold varm" positionsindikator
	Zone til "hold varm" kontroltast
	Zone til Glider, bageste
	Zone til Glider, foran
	Grillfunktion på stedet for angivelse af effektniveau


"Hold varm" funktion

Tryk  1,2 eller 3 gange

Stop: tryk  gentagne gange, indtil LED'en slukker

Kør brofunktionen manuelt

PÅ - Tryk på 2 af  zoner samtidigt

AF - Tryk på 2 af  zoner samtidigt

Kør brofunktion automatisk

PÅ - Anbring en gryde i den forreste eller bageste zone

AF - Tryk på både den forreste og den bageste zone samtidigt


Grillfunktion

PÅ - Tryk på midten af de to forreste og bageste skyder samtidigt

AF - tryk på de to forreste og bageste zonkontrol samtidigt og tryk derefter på skyderen under den animerede zone

Emhætte - tænd for maksimal position / hævet position

Tænd: Tryk og  hold nede i 5 sekunder

Hæv: Tryk på 


Emhætte - Udkøringsfunktion/Sluk

SLUTFUNKTION: Tryk på 

Ventilatoren slukker automatisk efter 10/30 minutter.

SLUK: Tryk  igen.

Emhætte - tænd for lav modus / lavere position

Tænd: Tryk og  hold nede i 2 sekunder

NEDERST: Tryk 

SERVICE OG REKLAMATION

Ved forbrugerkøb giver Røros Metall en 2-års garanti og en yderligere 3-års klagerett for alle produkter. Efter 2 år er køberen forpligtet til at dokumentere originale defekter i produktet. Det vil sige, at fejlen var på stedet på leveringstidspunktet.

Der stilles ingen garanti for defekter eller skader, der direkte eller indirekte er forårsaget af forkert håndtering, montering / elektrisk forbindelse, brug, vedligeholdelse eller andre eksterne faktorer, der har beskadiget produktet. Normalt slid skal forventes. For eksempel lyskilder og filtre.

Røros Metall tilbyder service gennem autoriserede servicepartnere over hele landet. Alle serviceopgaver og klager skal indsendes på en separat serviceformular, der findes på: <http://www.rorosmetall.no/kundesenter/serviceskjema>

Bevis for købsdato og serienummer af produktet skal tilvejebringes. Serviceomkostninger for opgaver, der ikke er henvist til fra Røros Metall, afvises, og omkostninger i forbindelse med serviceopgaver / inspektioner, hvor klagen ikke accepteres, faktureres kunden.

Vi tager forbehold for trykfejl, prisændringer og ændringer i produktspecifikationer eller tekniske specifikationer.

NOVY forbeholder sig retten til at ændre design og prisfastsættelse af dets produkter til enhver tid uden yderligere varsel.

NOVY nv
Noordlaan 6
B – 8520 KUURNE
Tlf. + 32 56 36 51 00 – Faks + 32 56 35 32 51
E-post: novy@novy.be
<http://www.novy.com>

RØROS®
HETTA

RM Røros metall AS
Stamphusveien 11, NO-7374 Røros
Tlf. +47 72 40 94 00 / post@rorosmetall.no
www.rorosmetall.no