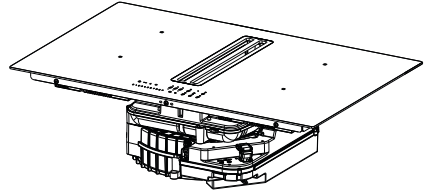


RØROSHETTA

- EN USER MANUAL
- DA BRUGSVEJLEDNING
- SV ANVÄNDNINGSHANDBOK
- FI KÄYTTÖOHJEET
- NO BRUKSVEILEDNING



ELEGANT BASIC 60
ELEGANT PRO 60
ELEGANT BASIC 80
ELEGANT PRO 80

EN	3
DA	17
SV	31
FI	45
NO	59

1. SAFETY INFORMATION

- For your own safety and correct operation of the appliance, please read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions together with the appliance even if it is sold or transferred to third parties. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
- The electrical connections have to be done by specialized technician.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains power supply corresponds to the one indicated on the rating plate on the product.
- **WARNING:** Before installing the appliance, remove the protective films (if present).
- Do not touch the appliance if your hands or body are wet.
- Ensure that the device is not exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Keep the packaging away from children and animals.
- Do not use adapters, multiple sockets or extension cables to connect the device.
- Do not stand on the appliance, as this may damage it.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, Sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Connect the plug to a socket complying with current regulation, located in an accessible place.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- For Class I appliances, check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Do not flambé (Fire hazard).



WARNING: Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- Use only screws and small parts in support of the appliance.
- Ensure that the device is installed in a way that allows to disconnect it from the power supply, with a contact opening distance (3mm) that ensures complete disconnection in category III overvoltage conditions.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120 mm. The route of the flue must be as short as possible.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- There shall be adequate ventilation of the room when this appliance is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room), in order to prevent the backflow of exhaust gas.
- Clean the appliance and the filters and replace them after the specified

time period (Fire hazard). See paragraph Cleaning and Maintenance.

- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- When the cooking appliance and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), to prevent fumes being sucked back into the room by the cooking appliance.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuel (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.
- Induction systems of these hobs meet the requirements of EMC standards as well as the EMF Directive and should not interfere with other electronic devices. Heart pacemakers users or other electronic implants users should clarify with their medical doctor or with the manufacturer of the implants whether these devices are sufficiently interference resistant.
- Before proceeding with electrical connection please refer to chapter ELECTRICAL CONNECTION.
- Deep fryers must be continuously monitored during use: overheated oil could catch fire.
- Do not rest hot pots and pans on the edge, as this may damage the silicon seals.



CAUTION: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance and do not switch on to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use steam appliances to clean the product.
- Do not rest metal objects such as knives, forks, spoons and pan lids on the surface of the hob, as they might overheat.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote-control system.



WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.



CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- The appliance must never be installed behind a decorative door, to prevent it from over-heating.

Possible causes of reduced performance:

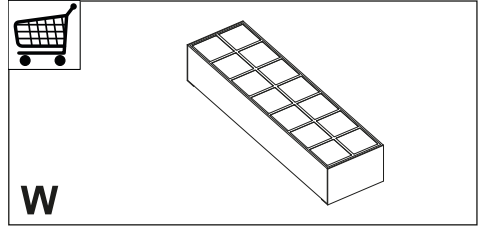
- The greater the number of bends and the longer the ducting with respect to the suction motor, the higher the pressure drop and the greater the resulting reduction in performance.

- Respect the minimum cross-section of the suction duct; an insufficient cross-section not only reduces performance but can also compromise the correct operation of the motor.

150°; the regeneration time is shorter if the temperature is higher.

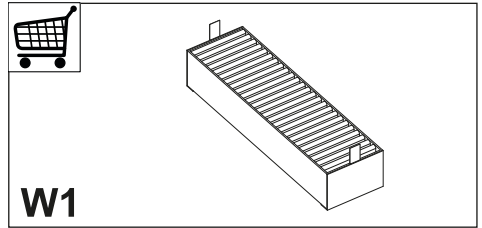
2. USE

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



Activated carbon filter

- The activated carbon odour filter (W1) (refer to the assembly instructions) must not be washed or regenerated; it must be replaced every 12 months. To order a new filter, contact the service centre.



Grid

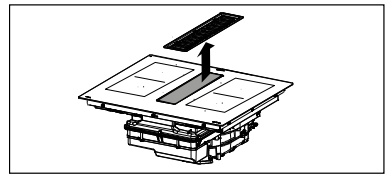
- Do not wash in the dishwasher. Clean the grid with warm water and mild soap, without using abrasive sponges (do not use aggressive or abrasive detergents!).

3. CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the appliance off or disconnect it from the electricity supply before any maintenance work.
- Clean and/or replace the filters after the time specified (fire hazard).
- The odour filter (W) can be regenerated every 3-4 months (or more frequently in the case of intensive use of the hood).

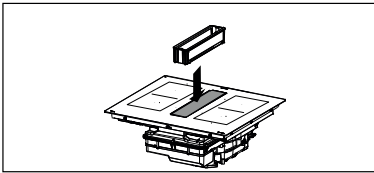
Regeneration procedure:

- Place the filter in a convection oven at a maximum temperature of 250° for 1 hour. The minimum Temperature is



Grease filter

- Clean or replace the filters continuously according to below time intervals, to maintain good performance of the hood and to prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- The grease filters must be cleaned every 2 months of operation, or more frequently for particularly heavy usage, and can be washed in a dishwasher.



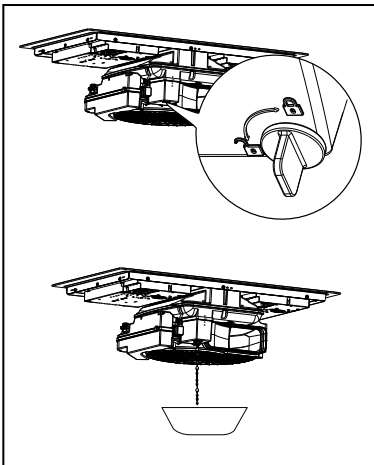
The upper overflow tray is part of the grease filter and must be inspected after every cooking cycle or every time you notice that liquid has spilled onto the hob. Wash with hot water and remove any food residue to prevent odours and deposits from forming.

Liquid drip tray

During normal use, it is advisable to check and empty the drip tray every two weeks.

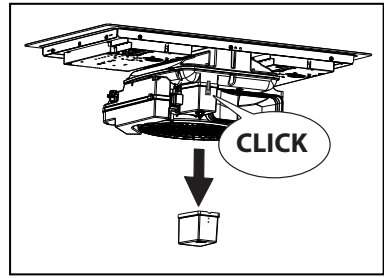
Remove the drawer before checking the drip tray, especially if there are large amounts of spilt liquid. Press the tap (orange) upwards and unscrew it to empty the container. After emptying the water drip tray, screw the tap (orange) back in upwards until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged and it can be purchased as a spare part.



Removing the main liquid drip tray

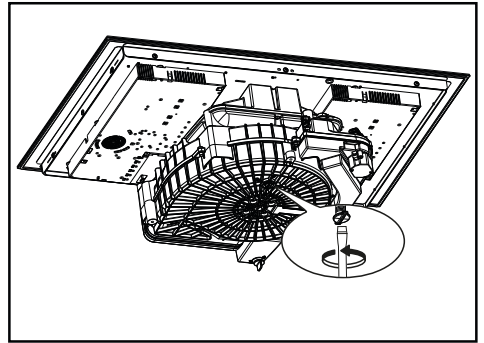
For more thorough cleaning, especially if liquids that could cause bad odours spill, detach the tray by opening the indicated hook.



Emptying the motor box liquids

If more than 1 litre of liquid is spilt onto the hob, unscrew the screw cap (orange) as indicated and empty the motor box. After emptying the box, screw the cap (orange) back in until it is closed.

The valve can be replaced if lost or damaged and it can be purchased as a spare part.



Cleaning the appliance

Clean the appliance after every use to prevent any residual food from getting burned on it. It is much harder work to remove encrusted and burnt-on dirt.

- For day-to-day dirt, use a soft cloth or sponge and a suitable detergent. Follow the manufacturer's recommendations regarding detergents to be used. The use of protective detergents is recommended.
- Remove limescale using a small amount of limescale remover solution, for example vinegar or lemon juice, once the cooker hob has cooled down. Then, clean again with a damp cloth.

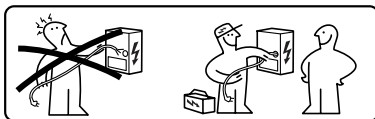
4. INSTALLATION REQUIREMENTS

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

- Do not use silicon sealant between the appliance and the worktop. The cooker hob is designed to be fitted flush with the kitchen worktop, on a kitchen unit with a width of 600 mm or more.
- If the appliance is installed on flammable materials, the guidelines and regulations relating to low voltage installations and fire prevention must be followed strictly.
- For built-in units, the components (plastic materials and veneered wood) must be mounted with heat-resistant adhesives (min. 100°C): the use of unsuitable materials and adhesives can cause deformation and detachment.
- The kitchen unit must have sufficient space to allow for electrical connection of the device. Wall-mounted units above the device must be installed at a sufficient distance to leave the space required to work in comfort.
- The use of decorative hardwood borders around the worktop behind the device is allowed, provided the minimum distance always complies with the indications provided in the installation drawings.
- The minimum distance between the fitted device and the rear wall is indicated in the installation drawing for the flush-fitted device (150 mm for the side wall, 40 mm for the rear wall and 500 mm for any wall-mounted units above it. For ergonomic reasons a minimum distance of 1000 mm is recommended).
- To prevent infiltration of liquids between the edge of the cooker hob and the worktop, fit the adhesive seal

supplied along the whole outer edge of the cooker hob prior to installation.

5. ELECTRICAL CONNECTIONS




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

- Follow the connection diagram (on the under side of the product).
- This appliance has a "Y" type connection. It is advisable to use a 3 x 4 mm² H05V2V2-F power cable, with minimum conductor section: 4 mm². External cable diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- The connection terminals can be accessed by removing the junction box cover.
- Check that the domestic power supply characteristics (voltage, maximum power and current) are compatible with those of the appliance.
- Connect the appliance as outlined in the installation manual (in compliance with the standard supply voltages in force under national law).

⚠ Attention! Do not weld any of the cables!

6. ENVIRONMENTAL ASPECTS


Disposal of household appliances

The symbol  on the product or on its packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household waste. The product must be disposed of at a specialist recycling centre for electrical and electronic components. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent possible negative consequences

for the environment and health that might result from its improper disposal. For more detailed information on how to recycle this product, please contact your local municipal offices, local waste disposal service or the shop from which the product was purchased.

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

Disposal of packaging materials

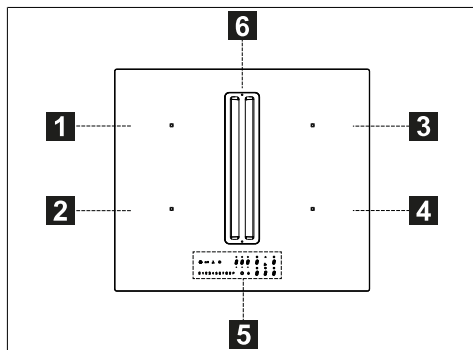
Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in special recycling collection bins.

Energy saving

You can save energy during cooking every day by following the suggestions below.

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

7. PRODUCT DESCRIPTION




1	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
2	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
3	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
4	Single cooking zone (210x190 mm) 2100 W, with 3000 W Booster function
5	Control panel
6	Extractor
1+2	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.
3+4	Bridge cooking area (210 x 380 mm) 3000 W, with 3700 W Booster function.

INDICATORS


Pan detection

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








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

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

Residual heat indicator

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

8. CONTROL PANEL

							
1	2	3	4	5	6	7	
1	On/Off	2	Grease filter saturation indicator	3	Cooking zone power level indicator	4	Extractor power level indicator
5	Extractor timer control	6	Extractor controls zone symbol	7	Cooking zone timer control		

8	Timer management zone
9	Activated carbon filter saturation indicator
10	Melting
11	Lock key
12	Pause key
13	Scroll keypad
A	Auto key

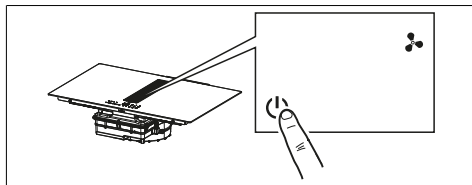
The cooking zones can be activated by pressing the reference digit . The digit becomes brighter to confirm the operation.

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

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

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

Turning on the appliance:



Press and hold the On/Off button for 2 seconds to turn the hob on and activate its functions.

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

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

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

The controls for the cooking areas, suction hood and timer can be activated by pressing on the reference Digit. The Digit lights up more intensely to confirm the operation.

9. POWER LIMITATION

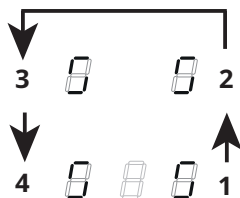
When connecting to the household power supply for the first time, the installer must set the power of the cooking zones based on the actual capacity of the household power supply.

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

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

Connect the hob to the domestic mains power.

1. All the digits light up for a few seconds, then switch off and only keeps flashing.
2. Press and hold : the digits in the cooking area indicate .
3. While holding down , start pressing the zone digits, proceeding anti-clockwise.



The rear left digit indicates and a number indicating the type of menu. The front left digit indicates a number which depends on the parameters indicated in the selection.

Select the digit with and press “8” in the power bar.

Select the front left digit and select the correct setting.












See the following table for the specifications:


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

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

10. HOB FUNCTIONS

Child lock	<p>This function prevents accidental use of the appliance. This cannot be used during a cooking operation</p> <p>To enable: remove all cookware from the appliance, turn the appliance off. If there is no pan on the hob, press and hold for 3 seconds one of the 5 digits (not visible) next to the point on the left side. Release and slowly swipe along the power bar from 0 to BOOST. All the digits that indicate .</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p> <p>To disable: turn the appliance on and then press and hold any of the 5 digits for 3 seconds. Release and slowly swipe along the power bar from BOOST to 0. The 5 digit displays will lit up indicating and 0 power level.</p> <p>The operations described must be completed within 10 seconds.</p>
Lock	<p>It is possible to lock the hob functions during use, e.g. to clean the hob. The function is enabled even if the hob is switched off and on again.</p> <p>If the electricity supply is cut, the function is disabled.</p> <p>To enable: press and hold for 1 second.</p> <p>To disable: press .</p>
Boost function	<p>Every cooking area can be set to an additional power level for a maximum of 5 minutes.</p> <p>To enable: select one of the 4 cooking areas and select "P" on the power bar. The corresponding digit indicates .</p> <p>To disable: select one of the other possible values on the power bar.</p>
Cooking zone timer	<p>The timer allows a specific cooking area to be switched off when the set time expires. The cooking areas can be programmed individually because each one has its own timer.</p> <p>To enable: With the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone. The 3 digits indicate "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <p style="text-align: center;"> Hours - Tenths - Minutes </p> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds.</p> <p>When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key.</p> <p>If the timer is enabled for more than one cooking area, the 3 digits will always show whichever timer is about to finish first.</p> <p>To deactivate: with the cooking area in operation, press to access the timer management controls for that zone.</p> <p>Set the three digits to "0 0 0" using "+" or "-" or press the On/Off key.</p>

Timer (generic)	<p>Timer with alarm for generic use.</p> <p>To enable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. The 3 digits to control the timer show " - - -". Press the digit to access the timer menu and display "0 0 0". Press "+" or "-" to set the timer countdown.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Hours - Tenths - Minutes</p> </div> <p>To confirm the set time, do not touch anything for 10 seconds. When the countdown has finished, the digits are reset and an audible signal is emitted. The function can be interrupted by pressing any key. Repeat the steps described to change the countdown value.</p> <p>To disable: switch on the hob making sure there are no pans or active cooking areas. Press the digit to access the timer menu and use "+" and "-" to set the display to "0 0 0" "-" or press the On/Off key.</p>																						
Melting	<p>To enable: select one of the 4 cooking zones and press .</p> <p>The digit of the selected zone shows .</p> <p>To disable: press  or press .</p>																						
Heating function	<p>This function is used to heat a pan to the maximum power before continuing to cook at a selected level. The time interval for which the cooking zone is held at maximum power depends on the final cooking level that has been set. See the table:</p> <table border="1" data-bbox="266 630 1037 925"> <thead> <tr> <th>Power level</th> <th>Timer (seconds)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Not available</td></tr> <tr><td>P</td><td>Not available</td></tr> </tbody> </table> <p>To enable, with a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the selected value (from 1 to 8) on the power bar for 3 seconds. The display of the corresponding cooking zone indicates "A".</p> <p>The cooking level can be increased, but the function is disabled if it is decreased. It can also be disabled by touching and holding down the key of the cooking zone in question for 3 seconds.</p>	Power level	Timer (seconds)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Not available	P	Not available
Power level	Timer (seconds)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Not available																						
P	Not available																						
Pause function	<p>This function allows you to pause/restart any active function on the hob, by reducing the power available in the cooking zone and resetting all the functions. If the Pause function is not disabled with 10 minutes, the hob automatically switches off.</p> <p>To enable: With a pan on the hob and the cooking zone selected, press and hold the Pause function key  for at least 1 second. All the displays show .</p> <p>To disable: press and hold  for 1 second until it starts flashing. Press any other key within 10 seconds. The function is disabled and the hob continues with the previous settings.</p>																						
Recall function	<p>This function is used to recall the function settings of the hob if it is switched off by mistake or the electricity is unexpectedly cut off.</p> <p>When the hob is switched off, if it is switched on again with 6 seconds by touching , the  key flashes for 6 seconds. Press the  key to recall the functions set previously. A beep is emitted to confirm the operation.</p>																						

Combo mode (“bridge” function)	This function allows 2 cooking areas to be combined to use and control them as if they were one and have a bigger cooking area at your disposal. This function allows you to use pans with a wider base. Only the cooking areas on the left and on the right can be selected for use with this function.
	To enable/disable: press the digits of the left-hand cooking areas at the same time to select the 2 areas be combined until the  digit appears to show that the function has been enabled. The other digit is used to set the power level.
AUTO function “A”	The standard setting when the hob/suction hood is switched on is for the hood to start up in automatic mode with the LED “A” brightly lit. The Hood comes into operation if the power in the cooking areas is greater than “1”. It is deactivated by pressing the LED “A” which changes intensity from bright to dim in confirmation. It can also be deactivated by pressing a value, higher than “1”, on the power bar, which is confirmed by the fact that the LED “A” changes intensity from bright to dim. It is reactivated by pressing the LED “A” which changes to brightly lit.


11. COOKING TABLE



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

12. SUCTION HOOD FUNCTIONS









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

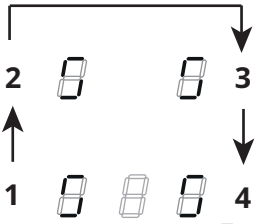
“P”	Press “9” on the power bar twice to set INTENSIVE speed. This setting is timed to operate for 5 minutes. Once this time has passed, the system will automatically return to the speed set previously. It is deactivated by selecting a different speed.
Function Delay	This function is only available if Automatic mode is deactivated. Automatic mode is deactivated by pressing “A”. Press the suction hood Digit and set a speed on the power bar. Press the Timer management Digit, which was displaying “CL” but will change to the countdown. This is pre-set to 15 minutes.
	Timer symbol After selecting the suction hood Digit, press the Timer Management Digit to set the countdown.


	Grease filter maintenance symbol The grease filter cleaning signal is displayed by LED and it is always enabled. Filter reset and reactivation After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the grease filter will turn off and the countdown will restart.
	Charcoal filter maintenance symbol The hood is set by default to ducting mode. With no loads on, press the Hood controls digit to enable the suction hood. Press and hold the Digit again for 5 seconds to: Activate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol lights up for 1 second. Deactivate the charcoal filter: The charcoal (odour) filter symbol flashes twice. After activation, the icon will light up to indicate that maintenance must be carried out on the charcoal (odour) filter. Reset and reactivation of the charcoal filter After having carried out maintenance on the filter: press and hold for 5 seconds. - The LED of the anti-odour filter will turn off and the countdown will restart.

13. USER MENU CUSTOMISATION

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

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





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

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

See the following table for the specifications:

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

- Once the correct value has been entered, confirm by touching and holding  for 2 seconds.
 - To exit the menu without saving, press .
- If no operation is carried out the user menu will close after 1 minute.

14. POWER MANAGEMENT FUNCTION

This product has an electronically controlled power management function.

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

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

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

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

Example:

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


15. GUIDE TO PAN USE

Which pans to use

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

- cast iron
- enamelled steel
- carbon steel

- stainless steel (including partial)
- aluminium with ferromagnetic coating or ferromagnetic plate

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

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

How to use the pans

Minimum diameter of the pot/pan for the various cooking zones. To ensure that the hob functions properly, the pan must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.

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

Cooking areas	Pan base diameter	
	Ø min.(recommended)	Ø max (recommended)
Combined left/right	210 mm	380 mm
Single left/right	190 mm	230 mm

Empty or thin-bottomed pots/pans

Do not use empty or thin-bottomed pots/pans on the hob as this would prevent controlling of the temperature or would automatically switch off the cooking zone if the temperature is too high, with the risk of damaging the pan or the surface of the hob. If this occurs, do not touch anything and wait for all components to cool down. If an error message appears, refer to "Troubleshooting".

Normal hob operating noises

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

These types of noise can be described as follows:

Slight hum (similar to the noise of a transformer)

This noise is produced when cooking with a high heat level and is caused by the quantity of energy being transferred from the hob to the pans. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Slight hissing

This noise is produced when the cooking container is empty and stops once the container is filled with water or food.

Crackling

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

Loud hissing

This noise occurs with pans made of different materials layered on top of each other and, furthermore, when these are being used at maximum speed and also on two cooking zones. The noise will stop or decrease when the heat level is reduced.

Fan noises

For correct operation of the electronic system, it is necessary to adjust the temperature of the hob. To do this, the hob is equipped with a cooling fan that is activated to reduce and regulate the temperature in the electronic system. The fan may continue to operate after the appliance has been turned off, if the temperature of the cooker hob is still detected to be too high and display **H**.

Rhythmic sounds similar to the ticking of a clock

This noise only occurs when at least three cooking zones are in operation and disappears or decreases when any of them are turned off.

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

16. TROUBLESHOOTING

Error code	Description	Possible causes of the error	Solution
“Acoustic signal upon ignition. No error code displayed”	The hood command does not work	LIN cable damaged or badly connected to the hood electronic board	Please check the connection. If the error persists, please contact After Sales Service
ER03	Hob switches off after 10 sec.	Continuous key activation detected. Water or pan placed on the control panel.	Remove water or pan from the ceramic glass surface and control panel.
ER21	Hob switches off.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Let the hob cool down. Please check if the hob has sufficient ventilation. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E2	Corresponding cooking area switches off.	Empty or unsuitable pan. Pan or ceramic glass surface temperature too high. Electronic component temperature too high.	Let the hob cool down. Use a suitable pan. Do not heat empty pans.
E3	Corresponding cooking area switches off.	Unsuitable pan. The pan is losing its magnetic properties and may damage the induction hob.	Use a suitable pan. The error is automatically cancelled after 8 seconds and the cooking area can be used again. If any other errors occur, the pan must be changed. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E6	Hob does not switch on.	Power supply voltage and/or frequency is out of range.	Check mains voltage and/or frequency. If necessary, contact the After-Sales Service.
E8	Cooking areas are turned off.	Fan fault. Fan blocked by dust or fibres.	Clean and remove foreign bodies from the fan. If the error persists, please contact the After-Sales Service.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the After Sales Service and specify the error code that appears on the display.		

17. MAINTENANCE - REPAIR AND CONFORMITY

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

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

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

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

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

Reference standards:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TECHNICAL DATA

Product identification

Type: **4300**

Model: **ELEGANT BASIC 60**

Model: **ELEGANT PRO 60**

Model: **ELEGANT BASIC 80**

Model: **ELEGANT PRO 80**

Please refer to the identification plate applied on the bottom of the product.

The manufacturer is continuously improving its products. For this reason, the text and illustrations in these instructions for use may change without warning.

MODEL	ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80
Total maximum power (hob and hood)	7.62 Kw (basic setting)
Total maximum power (hob and hood)	4.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.72 Kw
Total maximum power (hob and hood)	3.02 Kw

1,2 Flexible cooking area 1 + 2 In bridge 3,4 Flexible cooking area 3 + 4 In bridge

Parameter	Value	Dimensions (mm)
Usable dimensions ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	-	600 × 520 (L x D) 600 × 520 (L x D) 800 × 520 (L x D) 800 × 520 (L x D)
Power supply voltage/frequency	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz	
Electrical and heating element data		
Cooking area 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexible cooking area 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Value	Unit of measurement
Weight of the device ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	21 21 34 34	Kg Kg Kg Kg
Number of cooking areas	4	
Heat source	induction	

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

- Af hensyn til egen sikkerhed og korrekt funktion af apparatet, bedes man omhyggeligt læse manualen, inden installation og idriftsættelse. Opbevar altid instruktionerne sammen med apparatet, også i tilfælde af overdragelse eller overflytning til tredje-part. Brugere skal have fuldt kendskab til apparatets betjening og sikkerhed.
- Tilslutningen af kablerne skal udføres af en kompetent tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes forkert installation eller brug.
- Kontrollér, at strømforsyningen svarer til angivelsen på typeskiltet, der er inde i produktet.
- ADVARSEL: Fjern den beskyttende folie (hvis til stede) før du installerer apparatet.
- Rør aldrig ved apparatet med våde hænder eller kropsdele.
- Apparatet må aldrig udsættes for vejrliget (regn, sol).
- Opbevar emballagen utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Brug ikke adaptere, stikdåser eller forlængerledninger til at tilslutte enheden.
- Stå ikke på apparatet, da det kan blive beskadiget.
- Dette apparat må bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, forudsat at de overvåges eller vejledes om sikker brug af apparatet og, at de forstår de forbundne risici.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden med mindre de er under opsyn eller er instrueret i






brugen af apparatet af en person med ansvar for deres sikkerhed.

- Der skal holdes øje med børnene for at sørge for, at de ikke har mulighed for at lege med apparatet.
- Brugerens rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Slut stikket til en lettilgængelig stikkontakt, der opfylder de gældende lovbestemmelser.
- Der skal indbygges frakoblingsanordninger i den faste ledningsføring i overensstemmelse med de relevante bestemmelser.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- For klasse I-udstyr skal man kontrollere, at strømforsyningen i hjemmet garanterer korrekt jordforbindelse.
- Brug ikke åben ild (brandfare).



ADVARSEL: Manglende installation af skruer eller fastgørelses-elementer i overensstemmelse med denne vejledning kan medføre risiko for elektrisk stød.

- Brug kun egnede skruer og fastgørelses-elementer til at fastgøre apparatet.
- Sørg for, at enheden er installeret på en sådan måde, at den kan kobles fra strømforsyningen med en kontaktafstand (3 mm), der garanterer fuldstændig frakobling under overspændingsforhold i kategori III.
- Tilslut udsugningsapparatet til trækkanalen gennem et rør med en diameter på mindst 120 mm. Trækkana-lens bane skal være så kort som muligt.
- Med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige foranstaltninger, der skal træffes i forbindelse med udledning af røg, er det vigtigt at følge de lokale myndigheders regler nøje.
- Når dette apparat bruges samtidig med apparater, der brænder gas eller andre brændbare stoffer (gælder ikke

- for apparater, der kun sender luft ud i rummet), skal rummet være tilstrækkeligt ventileret for at forhindre tilbagestrømning af udledningsgasser.
 - Rengør apparatet og udskift filtrene efter den angivne tidsperiode (brandfare). Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
 - Bestemmelserne for luftudskiftning skal overholdes.
 - Der må ikke ledes luft ind i en trækkanal, der bruges til at lede dampe fra gasapparater eller andre brændbare materialer ud (gælder ikke for apparater, der kun leder luft ud i rummet).
 - Når kogepladen og apparater, der drives af anden energi end elektricitet, er i drift på samme tid, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar) for at forhindre, at røgen suges ind i rummet af kogepladen.
 - Køkkenemhætter og andre udsugningsapparater til mados kan have negativ indflydelse på sikker drift af husholdningsapparater, der forbrænder gas eller andre former for brændstof (herunder dem, der er placeret i andre lokaler), på grund af forbrændingsskikkens returstrømning. Disse gasser kan forårsage kulilteforgiftning. Når man har installeret en emhætte eller et andet udsugningsapparat til mados, bør funktionen af apparaterne med flydende gas testes af en ekspert for at sikre, at der ikke er nogen returstrømning af forbrændingsskikkens gasser.
 - Disse kogepladers induktionssystemer opfylder kravene i EMC- og EMF-direktivet og bør ikke forstyrre andre elektroniske apparater. Personer med pacemakere eller andre elektroniske implantater bør afklare med deres læge eller producenten af implantaterne, om disse enheder er tilstrækkeligt modstandsdygtige over for interferens.
 - Læs kapitlet ELEKTRISK TILSLUTNING inden de elektriske tilslutninger udføres.
 - Frituregryder skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
 - Stil ikke gryder og pander på kanten, da silikonefugerne kan blive beskadiget.
-  Apparatet og dets tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær forsigtig og rør ikke varmelegemerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de konstant overvåges.
-  ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og ikke tænde for det igen for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke dampapparater til rengøring af produktet.
 - Anbring ikke metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan blive opvarmede.
 - Brug knappen til at slukkes kogepladen efter brug; stol ikke på grydesensorerne.
 - Apparatet er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
-  ADVARSEL: Brandfare: Placer ikke genstande på kogepladen.
-  ADVARSEL: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kort tilberedningsproces skal overvåges konstant.
-  ADVARSEL: Det er farligt at lade kogepladen være uden opsyn, når du bruger olie eller fedt, da der kan opstå en farlig situation, og der kan opstå brand. Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk apparatet, og dæk derefter flammen, for eksempel med et låg eller et brandtæppe.

- For at undgå overophedning må apparatet aldrig installeres bag en dekoralationslåge.

Mulige årsager til nedsat ydelse:

- Jo flere bøjninger og jo længere rørledning er i forhold til sugemotoren, desto større er tryktabet og den deraf følgende nedsættelse af ydelsen.
- Overhold minimumstværsnittet for sugeslangen, da et utilstrækkeligt tværsnit ikke kun nedsætter ydelsen, men også kan kompromittere motorens korrekte funktion.

2. ANVENDELSE

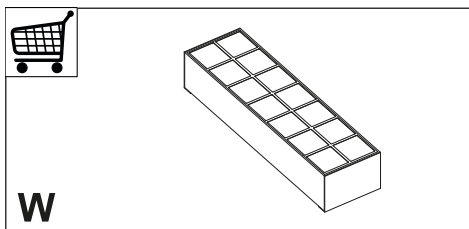
- Emhætten er udelukkende beregnet til at fjerne lugtene fra madosen.
- Brug aldrig apparatet til andre formål end dem, det er beregnet til.
- Friturekogere skal overvåges konstant under brug: overophedet olie kan antænde.
- Tænd ikke for apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.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

3. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sluk apparatet og kobl det fra strømforsyningen inden vedligeholdelsesarbejde.
- Rengør og/eller udskift filtrene efter den angivne tidsperiode (brandfare).
- Lugtfilteret (w) kan regenereres hver 3.-4. måned (eller oftere ved intensiv brug af emhætten).

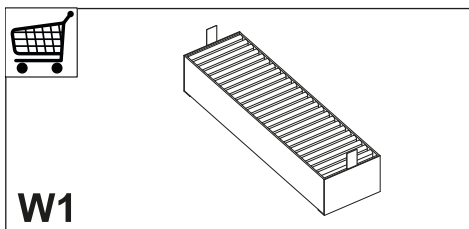
Regenerering:

- Sæt filteret i ventileret ovn ved maks. temperatur på 250° i 1 time. Minimumstemperaturen er på 150°, regenereringstiden er kortere, hvis temperaturen er højere.



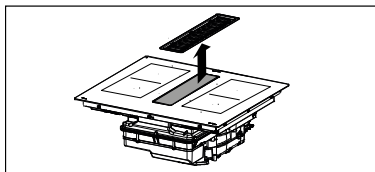
Aktivt kulfilter

- Det luftfiltrerende filtre (W1) i aktivt kul (se monteringsvejledningen) kan hverken vaskes eller regenereres, men skal udskiftes hver 12. måned. Kontakt Servicecenteret for at bestille et nyt filter.



Rist

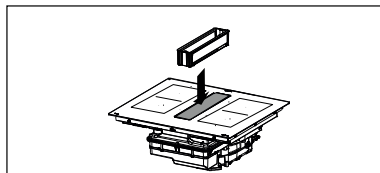
- Må ikke vaskes i vaskemaskine. Rengør risten med varmt vand og neutral sæbe uden brug af slibende svampe (brug ikke aggressive eller slibende rengøringsmidler!).



Fedtfilter

- Rengør eller udskift filtrene ifølge de angivne intervaller for at holde emhætten i god stand og undgå eventuel brandfare pga. fedtphobning.
- Fedtfilterne skal rengøres hver 2 måneders aktivitet eller oftere i tilfælde

af meget intens brug og kan vaskes i opvaskemaskinen.



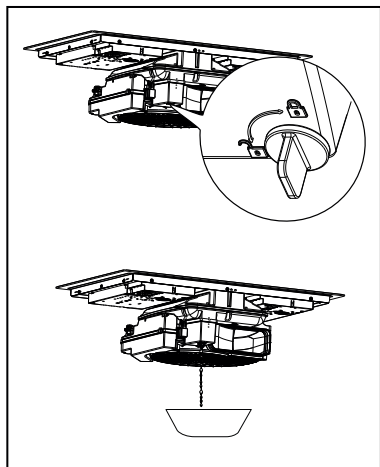
Det øverste overløbskar er en del af fedtfilteret og skal kontrolleres efter hver brug eller hver gang der er spildt væske på kogepladen. Vask med varmt vand og fjern madrester for at undgå dårlig lugt og aflejringer.

Væskeopsamlingsbakke

Ved normal brug anbefales det kontrollere og tømme opsamlingsbakken med to ugers mellemrum.

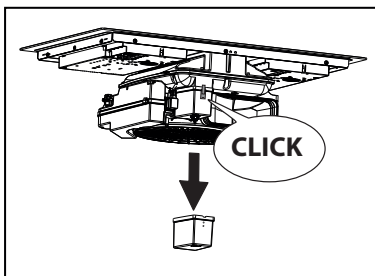
Fjern skuffen før du foretager regelmæssig kontrol af væskeopsamlingsbakken, især i tilfælde af større spild. Tryk hanen (orange) opad, og skru den af for at tømme beholderen. Når væskeopsamlingsbakken er tømt, skrues hanen (orange) fast igen ved at trykke den opad.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Afmontering af den primære væskeopsamlingsbakke

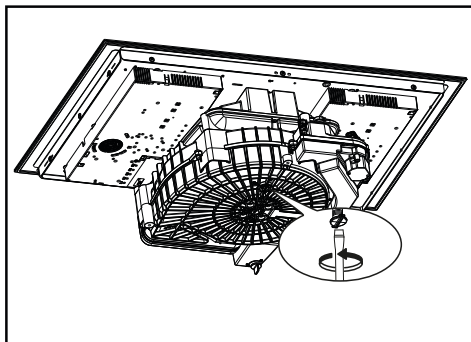
For bedre rengøring i tilfælde af, at der spildes væsker, der kan medføre dårlig lugt, skal bakken løsnes ved at åbne den angivne krog.



Tøm væske i motorrummet

Hvis der spildes mere end 1 liter væske på kogepladen, skrues skrueproppen (orange) af som angivet, og motorrummet tømmes. Når rummet er tømt, skrues skrueproppen (orange) fast igen.

Ventilen kan udskiftes, hvis den mistes eller beskadiges og fås som reservedel.



Rengøring af apparatet

Rengør apparatet efter hver brug for at undgå forkulning af eventuelle madrester. Genstridige og fastbrændte madrester er svære at fjerne.

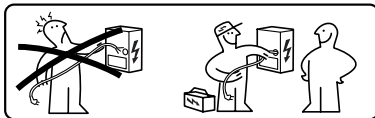
- Brug en blød klud eller svamp og et egnet rengøringsmiddel til rengøring i hverdagen. Følg producentens anbefalinger vedrørende de rengøringsmidler, der skal bruges. Det anbefales at bruge beskyttende rengøringsmidler.
- Fjern kalkpletter med en lille mængde afkalkningsmiddel, f.eks. eddike eller citronsaft, når kogepladen er kold. Tør efter med en fugtig klud.

4. KRAV TIL MØBLERNE

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

- Brug ikke silikonetætningsmiddel mellem apparatet og køkkenbordet. Kogepladen er til indbygning i køkkenbordet over et 600 mm bredt eller større køkkenmodul.
- Hvis apparatet monteres på antændelige materialer, er det nødvendigt at overholde retningslinjerne og standarderne for lavspændingsinstallationer og brandbeskyttelse nøje.
- Ved enheder til indbygning skal komponenterne (plastmaterialer og finerede plader) monteres med varmebestandige klæbemidler (mindst 100 °C): brug af uegnede materialer og klæbemidler kan forårsage deformation og løsrivelse.
- Køkkenmodulet skal have tilstrækkelig plads til enhedens elektriske tilslutninger. Moduler oven over enheden skal installeres med en afstand, der giver plads nok til at arbejde komfortabelt.
- Brug af dekorative kanter af hårdt træ rundt om bordpladen bag ved enheden er tilladt, så længe minimumsafstanden altid overholder det, som er angivet på installationsfigurerne.
- Minimumsafstanden mellem den monterede enhed og bagvæggen er vist på installationsfiguren for indbygningskogepladen (150 mm fra sidevæggen, 40 mm fra bagvæggen og 500 mm fra eventuelle køkkenmoduler ovenover. Af ergonomiske årsager anbefales en minimumsafstand på 1000 mm).
- For at undgå, at der trænger væsker ind mellem kogepladen og bordpladen, skal klæbebepakningen, der følger med, sættes på langs hele kogepladens kant inden installation.

5. ELEKTRISK TILSLUTNING



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


- Følg tilslutningsskemaet (placeret på undersiden af produktet).
- Dette apparat har en tilslutning af typen "Y", det anbefales at bruge et 3 x 4 mm² H05V2V2-F-strømkabel, min.tværsnit på lederne: 4 mm². Elkablets udvendige diameter: min 8 mm - max 12 mm.
- Forbindelsesklemmerne kan nås ved at fjerne koblingsboksens dæksel.
- Kontrollér, at boligens el-anlæg (spænding, maksimal effekt og strøm) er kompatibelt med apparatets egenskaber.
- Tilslut apparatet som vist i installationsvejledningen (under overholdelse af referencestandarderne for gældende netspænding på nationalt niveau).



Vigtigt! Svejs ikke kabler!

6. MILJØFORHOLD


Bortskaffelse af hårde hvidevarer

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

lokale renovationsselskab eller den butik, hvor du købte produktet.

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

Bortskaffelse af emballagemateriale

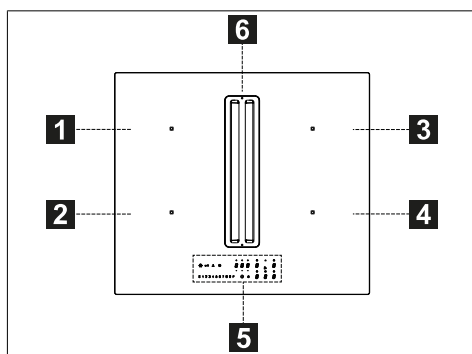
Materialer med symbolet  kan genbruges. Bortskaf emballagematerialerne i egnede indsamlingsbeholdere til genbrug.

Energibesparelse

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

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

7. PRODUKTBESKRIVELSE



1	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
2	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
3	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
4	Enkelt kogezone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funktion på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Udsugningsrist


1+2	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.
3+4	Kombineret kogezone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funktion på 3700 W.

INDIKATORER


Detektering af kogevej

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

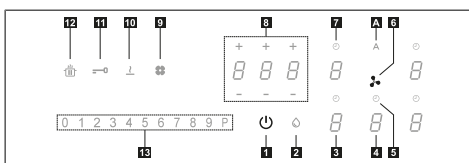
Registreringssystemet er i stand til at genkende gryder med en magnetiserbar bund af en type, der er egnet til brug på induktionskogeplader.

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

Indikator for restvarme

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

8. BETJENINGSPANEL



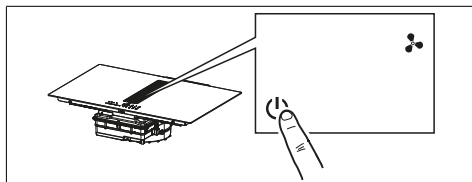
1	Tændt/Slukket
2	Indikator for mættet fedtfilter
3	Indikator for kogezoneens effektiveau
4	Indikator for udsugningens effektiveau
5	Styring af udsugningstimer
6	Symbol udsugningens betjeningszone
7	Styring af kogezone timer
8	Zone Timerstyring
9	Indikator for mættet aktivt kulfilter
10	Knap for smeltfunktion
11	Knap for Låsefunktion
12	Knap for Pausefunktion
13	Rulletastatur
A	Knap for Autofunktion

Kogezoner kan aktiveres ved at indtaste referencetallet . Tallet lyser kraftigere for at bekræfte funktion.

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

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

Tænding af apparatet:



Tryk på tasten On/Off i 2 sekunder for at tænde og aktivere pladens funktioner.

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

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

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

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

Bekræftelsen af valget vises med en intens belysning af tallet.

9. EFFEKTBEGRÆNSNING

Når apparatet tilsluttes husholdningens netværk for første gang, skal installatøren indstille kogezonernes effekt baseret på den faktiske kapacitet i husholdningens elektriske system.

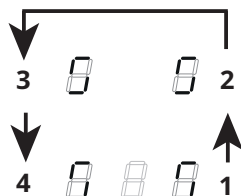
Hvis dette ikke er nødvendigt, kan kogepladen tændes direkte med eller, al-

ternativt skal man følge fremgangsmåden beskrevet nedenfor for at få adgang til menuen.

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

Tilslut kogepladen til husholdningens elnet.

1. Alle tal lyser op i et par sekunder, slukkes derefter og kun blinker.
2. Tryk og hold på kogezonens tal angiver .
3. Mens du holder nede, skal man begynde at trykke på zonetallene og gå mod urets retning.



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

Vælg tallet med , og tryk på "8" på effektivbjælken.

Vælg forreste venstre tal, og vælg den korrekte indstilling.












Se tabellen nedenfor for specifikationer:

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

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

10. KOGEPLADENS FUNKTIONER

Børnelås	<p>Denne funktion forhindrer utilsigtet tænding af apparatet</p> <p>For at aktivere: hvis der er en gryde på kogepladen, skal du holde det tilsvarende tal nede i 3 sekunder. Hvis der ikke er nogen gryde på kogepladen, skal du trykke på og holde et af de 5 tal (ikke synligt) ved siden af punktet på venstre side i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 0 til 9 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. Alle tal angiver . De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p> <p>For at deaktivere: tryk og hold et af de 5 kogezonetal nede i 3 sekunder. Slip og skub fingeren fra 9 til 0 langs effektbjælken, som viser funktionens sekvens. De beskrevne indgreb skal være afsluttet inden for 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Det er muligt at låse kogepladens funktioner under brug, for eksempel for at rengøre kogepladen. Funktionen forbliver aktiv, selvom kogepladen slukkes og tændes igen. Funktionen deaktiveres i tilfælde af strømsvigt.</p> <p>For at aktivere: tryk på og hold nede i 1 sekund.</p> <p>For at deaktivere: tryk på .</p>
Boost-funktion	<p>Hver kogezone kan indstilles til et ekstra effektniveau i op til 5 minutter.</p> <p>For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone, og vælg "P"-værdien på effektbjælken. Det tilsvarende tal angiver .</p> <p>For at deaktivere: vælg en af de andre mulige værdier på effektbjælken.</p>
Timer for kogezoner	<p>Timeren giver mulighed for at slukke for en bestemt kogezone, når den indstillede tid udløber. Kogezoneerne kan programmeres individuelt, da hver har sin egen timer.</p> <p>For at aktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. De 3 tal angiver "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;"> Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Hvis timeren er aktiv i flere kogezone, vil de 3 tal altid angive den næste timer, når tiden udløber.</p> <p>For at deaktivere: Når kogezoneen er i drift, skal man trykke for at få adgang til styring af timeren for den pågældende zone. Indstil de tre tal til "0 0 0" ved hjælp af "+" eller "-", eller tryk på On/Off-tasten.</p>
Timer (generelt)	<p>Timer med alarm til generel brug.</p> <p>For at aktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. De 3 tal til styring af timeren angiver "--". Tryk på tallet for at åbne timermenuen og se "0 0 0". Tryk på "+" eller "-" for at indstille timerens nedtælling.</p> <p style="text-align: center;"> Timer - Tiendedele - Minutter</p> <p>Rør ikke ved noget i 10 sekunder for at bekræfte den indstillede tid. Når nedtællingen slutter, nulstilles tallene, og der udsendes et akustisk signal. Funktionen kan stoppes ved at trykke på en vilkårlig tast. Gentag de beskrevne indgreb for at ændre nedtællingens værdi.</p> <p>For at deaktivere: tænd kogepladen og kontrollér, at der ikke er gryder eller aktive kogezone. Tryk på tallet for at åbne timermenuen og bruge "+" og "-" til at indstille displayet på "0 0 0" eller tryk på On/Off-knappen.</p>

Smeltfunktion	For at aktivere: vælg en af de 4 kogezone og tryk på  . Den valgte zones tal angiver  .																						
	For at deaktivere: tryk på  eller tryk på  .																						
Opvarmningsfunktion	Denne funktion bruges til at opvarme en gryde til maksimal effekt, før der fortsættes med tilberedning ved et valgt niveau. Tidsintervallet, hvor kogezone holdes på maksimal effekt, afhænger af det indstillede endelige tilberedningsniveau. Se tabellen:																						
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Effektniveau</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgængelig</td></tr> </tbody> </table>	Effektniveau	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgængelig	P	Ikke tilgængelig
	Effektniveau	Timer (sekunder)																					
	1	48																					
	2	144																					
	3	230																					
	4	312																					
	5	408																					
	6	120																					
	7	168																					
8	216																						
9	Ikke tilgængelig																						
P	Ikke tilgængelig																						
For at aktivere, med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke og holde den valgte værdi (fra 1 til 8) på effektbjælken i 3 sekunder. Displayet for den tilsvarende kogezone indikerer "A".																							
Det er muligt at øge tilberedningsniveauet, men hvis du sænker det, deaktiveres funktionen. man kan også deaktivere den ved at trykke på knappen for den pågældende kogezone og holde den nede i 3 sekunder.																							
Pausefunktion	Denne funktion giver mulighed for at sætte på pause/genstarte enhver aktiv funktion på kogepladen, reducere den tilgængelige effekt i kogezone og nulstille alle funktioner. Hvis pausefunktionen ikke deaktiveres inden for 10 minutter, slukkes kogepladen automatisk.																						
For at aktivere: Med en gryde på kogepladen og kogezone valgt, skal du trykke på Pausefunktionsknappen  og holde den nede i mindst 1 sekund. Alle display angiver  .																							
For at deaktivere: tryk på  og hold nede i 1 sekund, indtil den blinker. Tryk på en hvilken som helst anden knap inden for 10 sekunder. Funktionen deaktiveres, og kogepladen fortsætter med de tidligere indstillinger.																							
Tilbagekaldelsesfunktion	Denne funktion bruges til at tilbagekalde kogepladens funktionsindstillinger i tilfælde af utilsigtet nedlukning eller pludselig strømafbrydelse.																						
Når kogepladen slukker, hvis du tænder den inden for 6 sekunder ved at trykke på  , blinker knappen  i 6 sekunder. Tryk på knappen  for at tilbagekalde de tidligere indstillede funktioner. Der udsendes et bip for at bekræfte handlingen.																							
Kombineret tilstand ("bro"-funktion)	Denne funktion giver mulighed for at forbinde 2 kogezone for at bruge og styre dem som en enkelt og større kogezone. Det giver mulighed for at bruge gryder med en større bund. Der kan udelukkende vælges kogezone til venstre og til højre til denne funktion.																						
For at aktivere/deaktivere: tryk på venstre kogezoners tal samtidigt for at vælge de 2 zoner, der skal forbindes med bro, indtil tallet  vises, hvilket indikerer, at funktionen er aktiveret. Det andet tal bruges til at indstille effektniveauet.																							
AUTO-funktion "A"	Som standard indstilling aktiveres emhætten i automatisk tilstand og kontrollampen "A" tænder med intens lys, når kogepladen/udsugningsenheden tændes. Emhætten går i gang, hvis kogezonernes effekt er større end "1". Den inaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensitet dæmpes. Den inaktiveres også ved at trykke på en værdi, større end "1" på effektbjælken. Kontrollampens "A" lysintensitet dæmpes. Den genaktiveres ved at trykke på kontrollampen "A", hvis lysintensiteten bliver mere intens.																						

11. TILBEREDNINGSTABEL

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

12. UDSUGNINGSFUNKTION



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

“P” Tryk to gange på effektbjælken “9” for indstilling af hastigheden INTENSIV. Denne indstilling er tidsindstillet til 5 minutters aktivering. Når denne tid er gået, vender systemet automatisk tilbage til den hastighed, der tidligere blev valgt. Den inaktiveres ved at vælge en anden hastighed.

Funktion Delay Denne funktion er kun tilgængelig, hvis den Automatiske tilstand er inaktiveret. Automatisk tilstand deaktiveres ved at trykke på “A”. Tryk på udsugningsenhedens tal og indstil en hastighed på effektbjælken. Tryk på tallet til styring af Timeren, som viser “CL”. Det skifter til den nedtælling, der allerede er indstillet til 15 minutter.

 Timer-symbol
Når udsugningsenhedens tal er valgt, trykkes der på tallene for Styring af Timerne for at indstille nedtællingen.

 Symbol for vedligeholdelse af fedtfilter
Signaleringen vedrørende rengøring af fedtfilteret vises med kontrollampen og er altid aktiv.
Reset og genaktivering af filteret
Når vedligeholdelsen på filteret er udført: tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til fedtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.



Symbol for vedligeholdelse af kulfilter
Som standard er emhætten i udsugningstilstand. Med slukket belastning trykkes der på tallet for Emhættens betjeningsanordninger for at aktivere udsugningsenheden. Tryk igen på tallet i 5 sekunder for:

Aktivering af kulfilter:

Symbolet for lugtfilteret med kul tænder i 1 sekund.

Inaktivering af kulfilter:

Symbolet for lugtfilteret med kul blinker to gange.

Hvis ikonet tænder efter aktiveringen, er det nødvendigt at udføre vedligeholdelse på lugtfilteret med kul.







Nulstilling og genaktivering af kulfilter

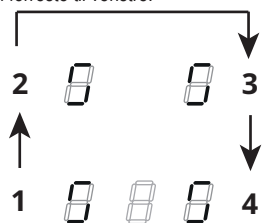
Når vedligeholdelsen på filteret er udført:

tryk på tasten i 5 sekunder. - Kontrollampen til lugtfilteret slukker, og nedtællingen genstartes.

13. TILPASNING AF BRUGERMENU

Før proceduren udføres, anbefales det at læse hele afsnittet.

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



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


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

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

Se tabellen nedenfor for specifikationer:

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

- Bekræft ved at berøre og holde  i 2 sekunder, når den korrekte værdi er indtastet.

- Tryk på  for at forlade menuen uden at gemme. Brugermenuen lukker efter 1 minut, hvis der ikke udføres noget indgreb.

14. EFFEKTSTYRINGSFUNKTION

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

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

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

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

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

Eksempel:

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


15. VEJLEDNING TIL BRUG AF GRYDER

Brug disse gryder

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

- støbejern

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

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

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

Sådan bruges gryderne

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

Brug altid den kogezone, der bedst matcher grydens diameter.

Kogezoner	Grydebundens diameter	
	Min. diameter (anbefalet)	Maks. diameter (anbefalet)
Kombineret venstre/højre	210 mm.	380 mm.
Enkelt venstre/højre	190 mm	230 mm

Tomme eller tyndbundede gryder/pander

Brug ikke tomme eller tyndbundede gryder/pander på kogepladen, da de ikke giver mulighed for at kontrollere temperaturen eller automatisk slukke for kogepladen, hvis temperaturen er for høj med risiko for at beskadige gryden eller kogepladen. Hvis dette skulle ske, må du ikke røre ved noget og skal vente på, at alle komponenter afkøles. Hvis der vises en fejlmeddelelse, henvises til afsnittet "Afhjælpning af problemer".

Normale driftslyde fra kogepladen

Induktionsteknologien er baseret på dannelsen af elektromagnetiske felter.

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

De forskellige typer støj er beskrevet i det følgende:

Lav susmen (som lyden fra en transformator)

Denne støj opstår, når man laver mad ved et højt varmeniveau, og bestemmes af den mængde energi, der overføres fra kogepladen til gryden. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Let susen

Denne støj høres, når gryden er tom, og ophører, når den fyldes med vand eller mad.

Knitrende lyd

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

Høj susen

Denne støj høres med gryder med sandwichbund af forskellige materialer, og også når disse bruges ved maksimal effekt og også på to kogezoner. Støjen ophører eller bliver svagere, når varmens niveau reduceres.

Støj fra ventilatoren

For korrekt funktion af det elektroniske system er det nødvendigt at justere temperaturen på kogepladen. Med henblik herpå er kogepladen udstyret med en ventilator, der aktiveres for at reducere og regulere temperaturen på det elektroniske system. Det kan ske, at ventilatoren fortsætter med at fungere, når apparatet slukkes, hvis kogepladens temperatur registreres som stadig for høj, og displayet viser **H**.

Rytmiske lyde og tikkende lyde som et ur

Denne støj forekommer kun, når mindst tre kogeplader er i drift, og forsvinder el-

ler mindskes, så snart en af dem slukkes.

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

16. AFHJÆLPNING AF PROBLEMER

Fejlkode	Beskrivelse	Mulig årsag til fejlen	Løsning
"Akustisk signal ved tænding. Ingen fejlkode vises"	Emhættens betjeningsanordning fungerer ikke	Beskadiget eller ikke korrekt tilsluttet LIN-kabel til emhættens elektroniske kort	Kontrollerer LIN-kablets tilslutning/udskift LIN-kablet
ER03	Kogepladen slukker efter 10 sekunder.	Der er registreret kontinuerlig aktivering af tastene. Vand eller gryde på betjeningspanelet.	Fjern vandet eller gryden fra den glaskeramiske overflade og fra betjeningspanelet.
ER21	Kogepladen slukker.	De elektroniske komponenters indvendige temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Kontroller, om kogepladen har tilstrækkelig ventilation. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E2	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er tom eller uegnet. Temperaturen på gryden eller glaskeramikoverfladen er for høj. De elektroniske komponenters temperatur er for høj.	Lad kogepladen køle af. Brug en egnet gryde. Varm ikke tomme gryder op.
E3	Den tilsvarende kogezone slukker.	Gryden er uegnet. Gryden mister sine magnetiske egenskaber og kan forårsage skade på induktionskogepladen.	Brug en egnet gryde. Fejlen forsvinder automatisk efter 8 sek., og kogezone kan bruges igen. Udskift gryden i tilfælde af yderligere fejl. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E6	Kogezonen tænder ikke.	Forsyningsspænding og/eller -frekvens uden for området.	Kontroller netspænding og/eller frekvens. Kontakt om nødvendigt Kundeservice.
E8	Kogezonerne slukker.	Ventilatorfejl. Ventilator tilstoppet af støv eller filamenter.	Rengør ventilatoren, og fjern eventuelle fremmedlegemer. Kontakt Kundeservice, hvis fejlen fortsætter.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Vent et par sekunder, kobl derefter kogepladen til strømforsyningen igen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter, og specificér fejlkoden, der vises på displayet.		

17. VEDLIGEHOJDELSE + REPARATION OG OVERENSSTEMMELSE

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

Når du kontakter hjælpetjenesten, skal du oplyse følgende data:

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

Disse data er anført på identifikationskiltet. Identifikationskiltet sidder på bunden af enheden.

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

Referencestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Identifikation af produktet

Type: **4300**

Model: **ELEGANT BASIC 60**

Model: **ELEGANT PRO 60**

Model: **ELEGANT BASIC 80**

Model: **ELEGANT PRO 80**

Se identifikationskiltet i bunden af produktet.

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

MODEL	ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	7,62 Kw (basisindstilling)
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	4,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,72 KW
Samlet maksimal effekt (kogeplade + emhætte)	3,02 KW

1,2 fleksibel kogezone 1 + 2 Som bro 3,4 Flexibel kogezone 3 + 4 Som bro

Parameter	Værdi	Mål (mm)
Faktiske mål ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	-	600 x 520 (L x P) 600 x 520 (L x P) 800 x 520 (L x P) 800 x 520 (L x P)
Forsyningsspænding/-frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz	
Elektriske data og varmeelementer		
Kogezone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksibel kogezone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Værdi	Måleenhed
Enhedens vægt ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	21 21 34 34	Kg Kg Kg Kg
Antal kogezone	4	
Varmekilde	induktion	





1. SÄKERHETSINFORMATION

- För den egna säkerheten och för korrekt funktion av apparaten, ber vi dig läsa denna manual noggrant för installationen och idrifttagningen. Håll alltid dessa instruktioner tillsammans med apparaten, även i händelse av försäljning eller överlåtelse till tredje part. Användarna ska ha full kännedom om apparatens funktions- och säkerhetsegenskaper.
- Anslutningen av kablarna ska utföras av en kompetent tekniker.
- Tillverkaren kan inte anse sig ansvarig för eventuella skador som har sitt ursprung i en felaktig installation eller användning.
- Kontrollera att nätmatningen överensstämmer med den som anges på dataskylten som är fäst på produktens insida.
- **WARNING:** Innan du installerar apparaten, avlägsna skyddsfilmerna (om de fortfarande finns).
- Rör inte vid apparaten med våta händer eller kroppsdelar.
- Apparaten får aldrig utsättas för atmosfärisk påverkan (regn, sol).
- Håll förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn och husdjur.
- Använd inte adaptrar, multipeluttag eller förlängningssladdar för att ansluta enheten.
- Stå inte på apparaten, eftersom den kan skadas.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller har fått instruktioner om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Anslut stickkontakten till ett lättillgängligt vägguttag som är i överensstämmelse med gällande bestämmelser.
- Medel för frångkoppling måste införivas i den fasta kabeldragningen i enlighet med relevanta föreskrifter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- För Klass I-apparater, se till att hushållets elförsörjning är ordentligt jordad.
- Använd inte öppen låga (brandrisk).



WARNING: Om det inte installeras skruvar och fästelement som överensstämmer med dessa anvisningar kan det leda till risk för elektrisk stöt.

- Använd endast lämpliga skruvar och små delar för att fästa apparaten.
- Se till att enheten är installerad så att den kan kopplas bort från strömförsörjningen, med ett kontaktöppningsavstånd (3 mm) som säkerställer fullständig frångkoppling under överspänningsförhållanden kategori III.
- Anslut utsugaren till rökkanalen med ett rör med en minsta diameter på 120 mm. Rökkanalens väg måste vara så kort som möjligt.
- Vad beträffar de tekniska måtten och säkerheten att iaktta för utsläpp av röken, är det viktigt att skrupulöst iaktta föreskrifterna som fastställts av de lokala myndigheterna.
- När denna apparat används samtidigt med apparater som förbränner gas eller andra bränslen (gäller inte appa-

- rater som endast släpper ut luft in i rummet), måste rummet vara tillräckligt ventilerat för att förhindra återflöde av avgaser.
- Rengör apparaten och byt ut filtren efter den angivna tidsperioden (brandrisk). Se avsnitt Rengöring och underhåll.
 - Reglerna för luftutsläpp måste följas.
 - Luft får inte släppas ut i en rökkanal som används för utsläpp av rök från gas- eller andra bränsleförbränningsapparater (gäller inte apparater som endast driver ut luft i rummet).
 - När matlagningsapparaten och apparater som drivs med annan energi än el är i drift samtidigt, får undertrycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar), för att förhindra att ångor sugas in i rummet av matlagningsapparaten.
 - Köksfläktkåpor och andra utsugssystem för matlagningsrök kan negativt påverka den säkra driften av gas- eller andra bränsleförbrännande apparater (inklusive de i andra rum) på grund av återflödet av förbränningsgaser. Dessa gaser kan eventuellt orsaka kolmonoxidförgiftning. Efter att en fläktkåpa eller fläkt har installerats bör gasolapparaternas funktion testas av en expert för att säkerställa att det inte uppstår något återflöde av rökgaser.
 - Induktionssystemen för dessa hållar uppfyller kraven i EMC-standarderna och EMF-direktivet och borde inte störa andra elektroniska enheter. Personer med pacemaker eller andra elektroniska implantat bör kontrollera med sin läkare eller tillverkaren av implantatet om dessa enheter är tillräckligt resistenta mot störningar.
 - Innan du gör den elektriska anslutningen, läs kapitlet ELEKTRISK ANSLUTNING.
 - Fritöserna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Placera inte kastruller eller stekpannor på kanten, eftersom de kan skada silikonfogarna.
-  Apparaten och dess åtkomliga delar blir mycket varma under användningen. Var mycket uppmärksam att inte röra vid motstånd. Barn under 8 år måste hållas på avstånd om de inte övervakas konstant.
-  **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten och slå inte på den för att undvika risken för elektriska stötar.
- Använd inte apparater med ånga för rengöring av produkten.
 - Placera inte föremål i metall på spishällens yta, såsom knivar, gafflar, skedar eller lock eftersom de kan överhettas.
 - Använd det därför avsedda manöverdonet för att stänga av spishällen efter användningen; lita inte på kastrullernas givare.
 - Apparaten är inte utformad för att sättas igång med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
-  **WARNING:** Brandrisk: placera inte föremål på kokytorna.
-  **OBSERVERA:** Tillagningsprocessen ska övervakas. En kort tillagningsprocess ska övervakas ständigt.
-  **WARNING:** Det är farligt att lämna spishällen oövervakad när du använder oljor eller fetter, eftersom en fariosituation eller brandrisk kan uppstå. Försök ALDRIG släcka en eld med vatten, utan stäng av apparaten och täck sedan över lågan, till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Apparaten får aldrig installeras bakom en dekorativ lucka, för att undvika att den överhettas.

Möjliga orsaker till att prestandan reduceras:

- Ju fler böjar det finns och ju större avstånd det är mellan röret och sugmotorn, desto högre blir tryckfallet och därmed reduceras prestandan.
- Respektera insugskanalens minsta tvärsnitt, eftersom ett otillräckligt tvärsnitt inte bara reducerar prestandan, utan kan äventyra motorns korrekta funktion.

2. ANVÄNDNING

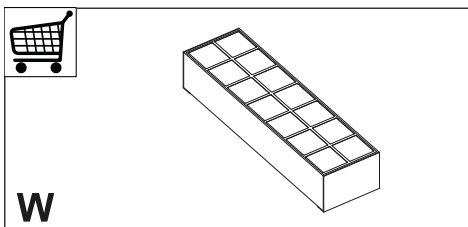
- Köksfläkten har konstruerats uteslutande för hushållsbruk för att avlägsna matos.
- Använd aldrig apparaten för andra ändamål än för vilka den har konstruerats.
- Friteringsmaskinerna ska övervakas ständigt under användningen: den överhettade oljan kan fatta eld.
- Använd inte apparaten med en extern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

3. RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Släck eller koppla ur apparaten ur elnätet före alla ingrepp för underhåll.
- Rengör och/eller byt ut filtren efter den tidsperiod som specificeras (brandfara).
- Luftfiltret (w) kan regenereras var 3–4 månad (eller oftare vid intensiv användning av fläkten).

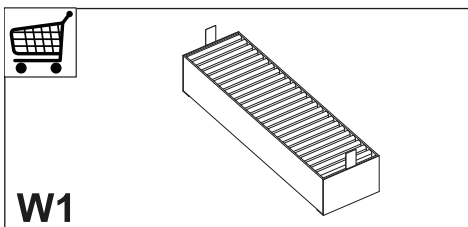
Regenereringsprocedur:

- Lägg in filtret i en varmluftsugn i en temperatur på max 250 °C, i 1 timme. Minimitemperaturen är 150°, regenereringen går snabbare om temperaturen är högre.



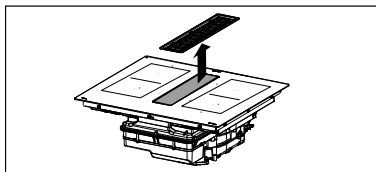
Aktivt kolfilter

- Luftfiltret (W1) med aktivt kol (se monteringsanvisningarna) får inte tvättas eller regenereras utan ska bytas ut var 12:e månad. Kontakt kundtjänstavdelningen för att beställa ett nytt filter.



Galler

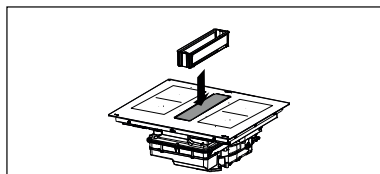
- Diska inte i diskmaskin. Rengör galleret med varmt vatten och neutralt diskmedel, utan att använda skrapande svampar (använd inte aggressiva eller skrapande diskmedel!).



Fettfilter

- Rengör eller byt ut filtren vid de angivna tidsintervallen för att hålla fläktkåpan i gott skick och undvika risk för brand på grund av överdriven ansamling av fett.
- Fettfiltren ska rengöras varannan driftsmånad eller oftare i händelse av

en mycket intensiv användning och kan diskas i diskmaskin.



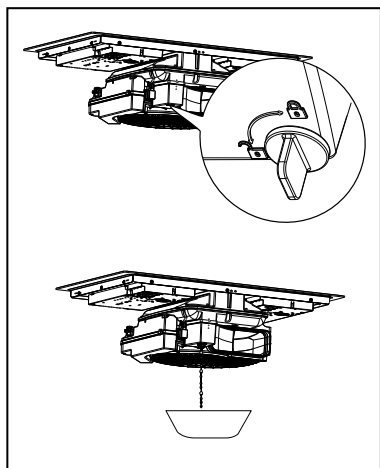
Det övre överflödeskaret är en del av fettfiltret och måste kontrolleras efter varje tillagning eller när vätska spillts på hällen. Diska med varmt vatten och avlägsna matrester för att förhindra att lukt och avlagringar bildas.

Vätskeuppsamlingsbehållare

Vid normal användning rekommenderas att kontrollera och tömma uppsamlingskaret med två veckors mellanrum.

Ta bort lådan innan du utför de regelbundna kontrollerna av uppsamlingskaret för vatten, särskilt vid stora vätskemängder. Tryck kranen (orange) uppåt och skruva av den för att tömma behållaren. När vattenuppsamlingsbrickan är tömd, skruva fast den igen genom att trycka kranen (orange) uppåt tills den stängs.

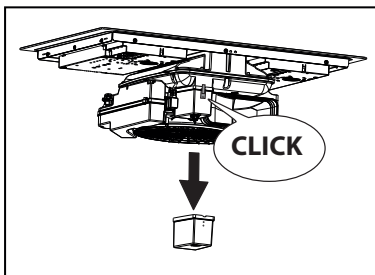
Ventilen är utbyttbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Ta bort huvuduppsamlingsbrickan för vätskor

För ökad renhet om vätskor som kan orsaka dålig lukt faller ner, haka loss

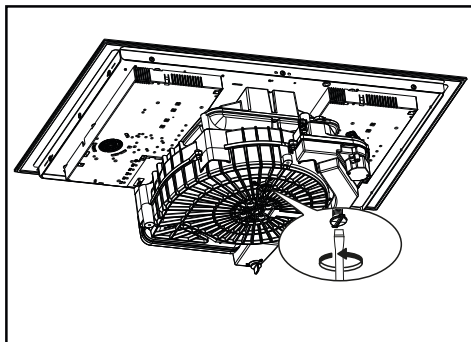
brickan genom att öppna den angivna kroken.



Tömning av motorns vätskelåda

Om mer än 1 l vätska har hamnat på spishällen, skruva av skruvlocket (orange) enligt anvisningarna och töm motorns vätskelåda. När behållaren har tömts, skruva tillbaka skruvlocket (orange) tills det stängs.

Ventilen är utbyttbar om den förloras eller är skadad och kan köpas som reservdel.



Rengöring av apparaten

Rengör apparaten efter varje användning för att förhindra att matrester karboniserar. Det krävs större ansträngning att ta bort smutsbeläggningar och förkolnade matrester.

- Ta bort daglig smuts med en mjuk trasa eller svamp och ett lämpligt rengöringsmedel. Följ tillverkarens rekommendationer beträffande vilka rengöringsmedel som ska användas. Det rekommenderas att använda skyddande rengöringsprodukter.
- Ta bort kalkfläckar genom att använda en liten mängd kalklösningsmedel, t.ex. vinäger eller citronsaft, när spis-

hällen har svalnat. Rengör sedan på nytt med en fuktig trasa.

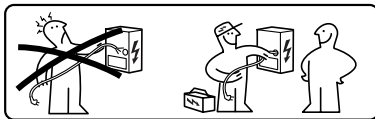
4. KRAV PÅ MÖBLERNA

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

- Använd inte silikontätningsmedel mellan apparaten och bänkskivan. Spishällen är avsedd att byggas in i bänkskivan ovanpå en köksmodul som är minst 600 mm bred.
- Om apparaten monteras på brännbara material ska riktlinjer och föreskrifter avseende lågspänningsinstallationer och brandskydd iakttas till punkt och pricka.
- För inbyggda enheter måste komponenterna (plastmaterial och fanerat trä) monteras med värmebeständiga lim (min. 100 °C): användning av olämpliga material och lim kan orsaka deformation och lossnande.
- Det måste finnas tillräckligt med utrymme i köksmodulen för att kunna utföra apparatens elanslutningar. Väggskaåpsmodulerna ovanför apparaten ska installeras på ett avstånd som lämnar tillräckligt med utrymme för att kunna arbeta bekvämt.
- Det är tillåtet att använda dekorlister av hårda träslag runt bänkskivan bakom apparaten förutsatt att det min. avstånd som anges i installationsritningarna bibehålls.
- Minimavståndet mellan den monterade apparaten och den bakre väggen anges i inbyggnadsapparatens installationsritning (150 mm för sidoväggen, 40 mm för den bakre väggen och 500 mm för eventuella ovanför placerade väggskaåp. Vi rekommenderar av ergonomiska anledningar ett minimiavstånd på 1 000 mm).
- För att förhindra att vätskor tränger in mellan spishällens kant och bänkskivan ska den självhäftande tätningen

(medföljer) appliceras längs hela spishällens omkrets innan installationen utförs.

5. ELANSLUTNING




⚠ VARNING: Alla elanslutningar ska utföras av en auktoriserad installatör.

- Se kopplingsschemat (sitter på produktens undersida).
- Denna apparat har en Y-anslutning, vi rekommenderar att använda en nätsladd H05V2V2-F på 3 x 4 mm², minimalt tvärsnitt på ledarna: 4 mm². Extern diameter på nätkabeln : min 8 mm - max 12 mm.
- Anslutningsklämmorna går att komma åt genom att kopplingsdosans hölje tas bort.
- Kontrollera att egenskaperna hos bostadens elsystem (spänning, max. effekt och ström) är kompatibla med apparatens egenskaper.
- Anslut apparaten som visas i installationsanvisningarna (i överensstämmelse med gällande referensstandarder för nätspänning på nationell nivå).

⚠ Observera! Utför inte svetsningar på sladdarna!

6. MILJÖASPEKTER


Kassering av hushållsapparater

Symbolen  på produkten eller på dess förpackning visar att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Produkten måste kasseras vid ett specialiserat center för återvinning av elektriska och elektroniska komponenter. Genom att säkerställa att denna produkt kasseras på rätt sätt bidrar du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och hälsan som annars kan uppstå vid olämplig avfallshantering. För mer

detaljerad information om hur du återvinner denna produkt, kontakta dina kommunala myndigheter, din lokala avfallshanterings tjänst eller butiken där du köpte produkten.

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

Bortskaffning av förpackningsmaterial

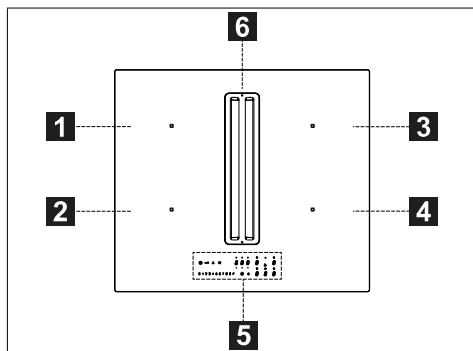
Material med symbolen  är återvinningsbara. Bortskaffa förpackningsmaterialen i särskilda behållare för uppsamling till återvinning.

Energibesparing

Genom att följa nedanstående råd går det att spara energi dagligen under matlagningen.

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

7. BESKRIVNING AV PRODUKTEN




1	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
2	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
3	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
4	Enkel kokzon (210x190 mm) 2 100 W, med boosterfunktion på 3 000 W
5	Manöverpanel
6	Fläktgaller
1+2	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W
3+4	Kombinerbar kokzon (210 x 380 mm) 3 000 W, med boosterfunktion på 3 700 W

INDIKATIONS LAMPOR


Kastrullavkänning

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

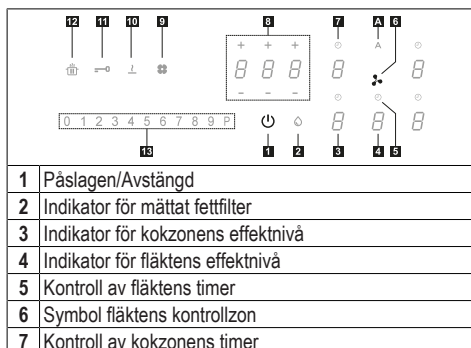
Detekteringssystemet kan känna igen kastruller med en magnetiserbar botten av den typ som är lämplig för användning på induktionshällar.

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

Restvärmeindikator


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

8. KONTROLLPANELEN



1	Påslagen/Avstängd
2	Indikator för mättat fettfilter
3	Indikator för kokzonens effektnivå
4	Indikator för fläktens effektnivå
5	Kontroll av fläktens timer
6	Symbol fläktens kontrollzon
7	Kontroll av kokzonens timer

8	Timerns hanteringszon
9	Indikator för mättnad av aktivt kolfilter
10	Knapp för Smältfunktion
11	Knapp för Låsfunktion
12	Knapp för Paus-funktion
13	Rullknappar
A	Knapp för Auto-funktionen

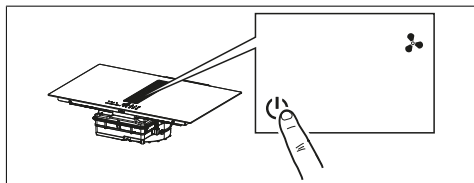
Kokzonerna kan aktiveras genom att trycka in den relativa siffran . Siffran belyses mera intensivt för att bekräfta proceduren.

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

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

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

Påslagning av apparaten:



Tryck på PÅ/AV-knappen i 2 sekunder för att slå på och aktivera spishällens funktioner.

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

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

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


Reglerna för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.

Detta bekräftas av att teckenrutan tänds med starkt sken.

9. EFFEKTBEGRÄNSNING





När du ansluter apparaten till hemnätverket för första gången måste installatören ställa in kokzonernas effekt base-

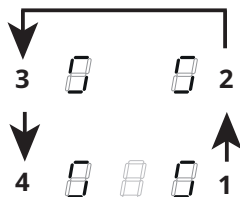
rat på den faktiska kapaciteten i hushållnets nätverk.


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

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

Anslut hällen till hemnets elnät.

1. Alla siffror tänds i några sekunder, slocknar sedan och endast  förblir blinkande.
2. Tryck in och håll ner  kokzonens siffror anger .
3. Håll  nedtryckt och börja trycka på zonens siffror genom att fortsätta moturs.




Den vänstra bakre siffran anger  och ett nummer som anger menytypen. Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

Välj siffran med  och tryck in "8" på effektstapeln.

Välj den främre vänstra siffran och välj rätt inställning.












Se tabellen nedan för specifikationer:

Värde på effektstapeln	KW	Anmärkingar
0	7,4	Ursprunglig standardinställning
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

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

10. SPISHÄLLENS FUNKTIONER

Barnsäkerhetsanordning	<p>Denna funktionen förhindrar oavsiktlig aktivering av apparaten</p> <p>För att aktivera: om det finns en kastrull på hällen, håll motsvarande siffra intryckt i 3 sekunder. Om det inte finns någon kastrull på hällen, tryck in och håll ned en av de 5 siffrorna (syns inte) bredvid punkten på vänster sida i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 0 till 9 längs effektfältet som visar driftssekvensen. Alla siffror indikerar . De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll intryckt en av de 5 siffrorna för kokzonerna i 3 sekunder. Släpp och för fingret från 9 till 0 längs effektfältet som visar driftssekvensen. De beskrivna åtgärderna måste slutföras inom 10 sekunder.</p>
Lås	<p>Det är möjligt att låsa kokzonens funktioner under användningen, till exempel för att rengöra kokzonen. Funktionen förblir aktiverad även om kokzonen stängs av och slås på igen. I händelse av strömavbrott inaktiveras funktionen.</p> <p>För att aktivera: tryck in och håll intryckt i 1 sekund.</p> <p>För att inaktivera: tryck in .</p>
Boost-funktion	<p>Varje kokzon kan ställas in med en extra effektnivå i högst 5 minuter.</p> <p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och välj värdet "P", på kraftfältet. Motsvarande siffra anger .</p> <p>För att inaktivera: välj ett av de möjliga värdena på effektfältet.</p>
Timer för kokzonerna	<p>Timern tillåter att stänga av en särskild kokzon vid slutet av den inställda tiden. Kokzonerna kan programmeras enskilt eftersom var och en är utrustad med en egen timer.</p> <p>För att aktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda kokzonen. De 3 siffrorna anger "0 0 0". Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <p style="text-align: center;"> Timmar - Tiondelar - Minuter </p> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden. Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst. Om timern är aktiverad för flera kokzoner, anger de 3 siffrorna alltid den timer som är närmast avslutad tid.</p> <p>För att inaktivera: med kokzonen i funktion, tryck in för att komma åt kontrollerna för hantering av timern för den berörda zonen. Ställ in de tre siffrorna på "0 0 0" med "+" o "-" eller tryck in knappen På/Av.</p>

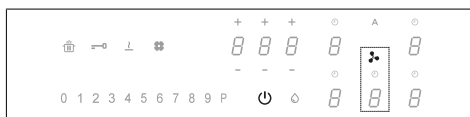

<p>Timer (allmän)</p>	<p>Timer med larm för allmän användning.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.</p> <p>De 3 siffrorna för kontrollerna för hantering av timern anger " - - -".</p> <p>Tryck in siffran för att komma åt timerns meny och visa " 0 0 0 ".</p> <p>Tryck in "+" eller "-" för att ställa in timerns nedräkning.</p> <p style="text-align: center;">  Timmar - Tiondelar - Minuter </p> <p>Rör inte vid någonting under 10 sekunder för att bekräfta den inställda tiden.</p> <p>Vid avslutad nedräkning, nollställs siffrorna och en ljudsignal avges. Funktionen kan avbrytas genom att trycka in vilken knapp som helst.</p> <p>Upprepa ovanstående åtgärder för att ändra nedräkningsvärdet.</p> <p>För att aktivera: slå på kokzonen och kontrollera att det inte finns några kastruller eller aktiverade kokzoner.</p> <p>Tryck in siffran för att nå timerns meny och använd "+" och "-" för att ställa in displayen på " 0 0 0 "" eller tryck in knappen Av/På.</p>																						
<p>Smältningsfunktion</p>	<p>För att aktivera: välj en av de 4 kokzonerna och tryck in .</p> <p>Siffran för zonen anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in  eller tryck in .</p>																						
<p>Uppvärmningsfunktion</p>	<p>Denna funktionen används för att värma upp en kastrull till maximal effekt innan du fortsätter tillagningen vid en vald nivå. Tidsintervallet under vilket tillagningen bibehålls vid maximal effekt beror på den inställda slutnivån. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 667 1038 962"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Inte tillgänglig</td></tr> </tbody> </table> <p>Med en kastrull på hällen och vald kokzon trycker du ner det valda värdet (från 1 till 8) på effektfältet i 3 sekunder för att aktivera det. Displayen för motsvarande kokzon indikerar "A".</p> <p>Det är möjligt att höja tillagningsnivån, men att sänka den inaktiverar funktionen.</p> <p>Den kan också inaktiveras genom att trycka in och hålla ned knappen för den aktuella kokzonen i 3 sekunder.</p>	Effektnivå	Timer (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Inte tillgänglig	P	Inte tillgänglig
Effektnivå	Timer (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Inte tillgänglig																						
P	Inte tillgänglig																						
<p>Paus-funktion</p>	<p>Denna funktionen tillåter att sätta i paus/återaktivera vilken aktiverad funktion som helst på spishällen och reducera den tillgängliga effekten för kokzonen och nollställa alla funktionerna. Om Paus-funktionen inte inaktiveras inom 10 minuter stängs spishällen av automatiskt.</p> <p>För att aktivera: Med en kastrull på spishällen och vald kokzon, tryck in och håll knappen för Paus-funktionen  intryckt i minst 1 sekund. Samtliga displayer anger .</p> <p>För att inaktivera: tryck in och håll  intryckt i 1 sekund tills den blinkar. Tryck in vilken annan knapp som helst inom 10 sekunder. Funktionen inaktiveras och spishällen fortsätter med de tidigare inställningarna.</p>																						
<p>Återkallningsfunktion</p>	<p>Denna funktionen används för att återkalla funktionsinställningarna för spishällen i händelse av oavsiktligt eller plötsligt strömavbrott.</p> <p>När hällen stängs av, om du slår på den inom 6 sekunder genom att trycka på , blinkar knappen  i 6 sekunder. Tryck in knappen  för att hämta de tidigare inställda funktionerna. Ett pip hörs för att bekräfta åtgärden.</p>																						



Kombinerat läge ("överbrygnings"-funktion)	Denna funktion gör att du kan ansluta 2 kokzoner för att använda och styra dem som en enda och större kokzon. Detta ger möjlighet att använda kastruller med en större botten. De kokzoner som kan väljas för denna funktion är uteslutande de till vänster och de till höger.
	För att aktivera/inaktivera: tryck på vänster kokzonssiffror samtidigt för att välja de 2 zonerna som ska överbryggas, tills siffran 7 visas för att indikera att funktionen har aktiverats. Den andra siffran används för att ställa in effektnivån.
AUTO-funktion "A"	När spishällen/köksfläkten slås på aktiveras köksfläkten i automatiskt funktionsläge som standardinställning och lysdioden "A" tänds med starkt sken. Köksfläkten går igång om kokzonernas effekt är större än "1". Den inaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" vilket bekräftas av att den ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den inaktiveras även genom att du trycker på ett större värde än "1" på effektfältet vilket bekräftas av att lysdioden "A" ändrar ljusstyrka från starkt till svagt sken. Den återaktiveras genom att du trycker på lysdioden "A" som börjar lysa med starkt sken.

11. TILLAGNINGSTABELL

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







12. FLÄKTFUNKTIONER

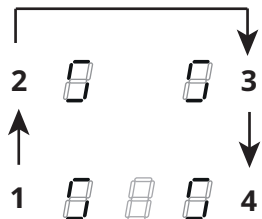
	
Reglerna för kokzonerna, köksfläkten och timern kan aktiveras genom att motsvarande teckenruta trycks in.	
"P"	Tryck två gånger "9" på effektfältet för inställning av hastighet INTENSIV. Denna inställning är tidsinställd på 5 minuter. När denna tid har förflutit återgår systemet automatiskt till den tidigare inställda hastigheten. Den inaktiveras genom att det väljs en annan hastighet.
Funktion Delay	Denna funktion är endast tillgänglig om det automatiska funktionsläget avaktiveras. Det automatiska läget inaktiveras genom att trycka in "A". Tryck på teckenrutan för köksfläkten och ställ in en hastighet på effektfältet. Tryck på teckenrutan för styrning av timern som visade "CL" men som nu börjar nedräkningen som redan är inställd på 15 minuter.
	Symbol Timer Välj teckenrutan för köksfläkten och tryck på teckenrutan för styrning av timer för att ställa in nedräkningen.

	Symbol för underhåll av fettfilter Signaleringen för rengöring av fettfiltret visas av lysdioden och är alltid aktiverad. Återställning och återaktivering av filtret Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för fettfiltret släcks och nedräkningen börjar om.
	Symbol för underhåll av kolfilter Köksfläkten är standardinställd för frånluftsfunktion. Tryck på teckenrutan för köksfläktens reglage med fränslagen belastning för att aktivera köksfläkten. Tryck en gång till i 5 sekunder på teckenrutan för: Aktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) tänds i 1 sekund. Inaktivering av kolfiltret: Symbolen för kolfiltret (luftfiltret) blinkar två gånger. Efter aktiveringen tänds symbolen när det är dags att utföra underhållet av kolfiltret (luftfiltret). Återställning och återaktivering av kolfiltret Efter att underhållet av filtret har utförts: Tryck på knappen i 5 sekunder. – Lysdioden för luftfiltret släcks och nedräkningen börjar om.

13. PERSONALISERING AV ANVÄNDARMENYN

Innan proceduren genomförs är det lämpligt att läsa hela avsnittet.

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




Den bakre vänstra teckenrutan anger omväxlande  och ett nummer från 2 till 7 som anger menykoden.


Den vänstra främre siffran anger ett nummer som beror på de parametrar som anges i valet.

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

Se tabellen nedan för specifikationer:

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

- När korrekt värde införts, bekräfta genom att röra vid  och hålla intryckt i 2 sekunder.

- För att lämna menyn utan att spara, tryck in .
- Om du inte utför någon procedur stängs användarmenyn av efter 1 minut.

14. FUNKTION FÖR HANTERING AV EFFEKTEN

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

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

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

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

Exempel:


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

15. VÄGLEDNING FÖR AVÄNDNING AV KASTRULLERNA

Vilka kastruller kan man använda

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

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

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

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

Så använder du kastrullerna

Minsta möjliga diameter på kastrull/stekpanna för de olika kokzonerna. För att säkerställa att spishällen fungerar korrekt, ska kastrullen täcka en eller flera referenspunkter som indikeras på spishällens yta och ska vara av den lämpligaste minimum diametern.

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

Kokzoner	Diameter av kastrullens botten	
	Ø min. (rekommenderad)	Max. Ø (rekommenderad)
Kombinerad vänster/höger	210 mm	380 mm
Enskilda vänster/höger	190 mm	230 mm

Kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten

Använd inte kastruller/stekpannor som är tomma eller som har en tunn botten på spishällen eftersom det då blir omöj-

ligt att kontrollera temperaturen eller stänga av kokzonen automatiskt om temperaturen är för hög. Risken är att kastrullen och/eller spishällens yta skadas. Om detta händer, rör inte vid något och vänta tills alla komponenter har svalnat. Om ett felmeddelande visas, se avsnittet "Felsökning".

Normala funktionsljud för spishällen

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

Dessa typer av ljud beskrivs enligt följande:

Svagt surrande (som ljudet från en transformator)

Detta ljud skapas när man lagar mat med hög värme och beror på mängden energi som överförs av spishällen till kastrullerna. Ljudet upphör eller minskar när du sänker värmenivån.

Svagt visslande ljud

Detta ljud skapas när kokkärlet är tomt och upphör när kärlet fylls med vatten eller mat.

Knäppande ljud

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

Starkt visslande ljud

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

Ljud från fläkten

Spishällens temperatur måste regleras för att det elektroniska systemet ska fungera på rätt sätt. För detta ändamål är spishällen utrustad med en kylfläkt

som aktiveras för att minska och reglera det elektroniska systemets temperatur. Det kan hända att fläkten fortsätter att fungera när apparaten stängs av om spishällens temperatur fortfarande är för hög och displayen visar indikationen **H**.

Rytmiska ljud som liknar tickandet från en klocka

Detta ljud skapas endast när minst tre kokzoner används och försvinner eller minskar när någon av dem stängs av.

De beskrivna ljuden är ett normalt kännetecken hos induktionstekniken och kan därför inte betraktas som defekter.

16. FELSÖKNING

Felkod	Beskrivning	Möjlig orsak till felet	Lösning
"Ljudsignal vid påslagningen. Ingen felkod visas"	Köksfläktens reglerade fungerar inte	LIN-kabeln på köksfläktens kretskort är skadad eller dåligt ansluten	Kontrollera anslutningen/byt ut LIN-kabeln
ER03	Spishällen stängs av efter 10 sekunder.	En kontinuerlig aktivering av knapparna har avlästs. Vatten eller kastrull närvarande på kontrollpanelen.	Avlägsna vattnet eller kastrullen från glaskeramikhällen och från kontrollpanelen.
ER21	Spishällen stängs av.	De elektroniska komponenternas interna temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Kontrollera om spishällen har tillräcklig ventilation. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E2	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Tom eller olämplig kastrull. Kastrullens eller glaskeramikyttans temperatur är för hög. De elektroniska komponenternas temperatur är för hög.	Låt spishällen svalna. Använd en lämplig kastrull. Värm inte tomma kastruller.
E3	Den motsvarande kokzonen stängs av.	Olämplig kastrull. Kastrullen håller på att förlora sina magnetiska egenskaper och kan orsaka skador på induktionshällen.	Använd en lämplig kastrull. Felet annulleras automatiskt efter 8 s och kokzonen kan användas på nytt. I händelse av ytterligare fel är det nödvändigt att byta ut kastrullen. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E6	Kokzonen tänds inte.	Spänning och/eller matningsfrekvens utanför intervall.	Kontrollera spänningen och/eller nätfrekvensen. Om nödvändigt kontakta Teknisk Assistans.
E8	Kokzonerna släcks.	Fel på fläkten. Fläkt igensatt av damm eller filament.	Rengör fläkten och avlägsna eventuella främmande partiklar. Om felet kvarstår, kontakta Teknisk Assistans.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Koppla bort spishällen från matningen. Vänta några sekunder, anslut sedan spishällen till matningen på nytt. Om felet kvarstår, kontakta teknisk assistans och specificera felkoden som visas på displayen.		

17. UNDERHÅLL - REPARATION OCH ÖVERENSSTÄMMEELSE

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

Ange följande uppgifter vid kontakt med serviceverkstaden:

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

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

Informationer om produkten enligt föreskrift nr 66/2014

Referensstandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TEKNISKA DATA

Identifikation av apparat

Typ: **4300**

Modell: **ELEGANT BASIC 60**

Modell: **ELEGANT PRO 60**

Modell: **ELEGANT BASIC 80**

Modell: **ELEGANT PRO 80**

Se identifieringsskylten på produktens undersida.

Tillverkaren förbättrar ständigt sina produkter. Texten och illustrationerna i denna bruksanvisning kan därför ändras uti förhandsmeddelande.

MODELL	ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80
Max total effekt (häll + fläkt)	7,62 Kw (basinställning)
Max total effekt (häll + fläkt)	4,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,72 kW
Max total effekt (häll + fläkt)	3,02 kW

1,2 Flexibel kokzon 1 + 2 I överbyggnad 3,4 Flexibel kokzon 3 + 4 I överbyggnad

Parameter	Värde	Mått (mm)
Praktiska dimensioner	-	600 x 520 (L x P)
ELEGANT BASIC 60		600 x 520 (L x P)
ELEGANT PRO 60		800 x 520 (L x P)
ELEGANT BASIC 80		800 x 520 (L x P)
ELEGANT PRO 80		800 x 520 (L x P)
Matningsspänning/ frekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz	
Elektriska data och värmeelement		
Kokzon 1, 2, 3, 4	2 100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibel kokzon 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Värde	Måttenhet
Anordningens vikt		
ELEGANT BASIC 60	21	kg
ELEGANT PRO 60	21	kg
ELEGANT BASIC 80	34	kg
ELEGANT PRO 80	34	kg
Antal kokzoner	4	
Värmekälla	induktion	

1. TURVALLISUUSTIETOJA

- Oman turvallisuuden ja laitteen oikeaoppisen toiminnan takaamiseksi lue tämä opas huolellisesti ennen asennusta ja käyttöönottoa. Pidä nämä ohjeet aina laitteen mukana, myös siinä tapauksessa, että sitä ei enää käytetä tai että se luovutetaan kolmansille osapuolille. Käyttäjien on tunnettava täysin laitteen toiminta ja turvallisuusominaisuudet.
- Johtojen liittäminen saa tehdä vain pätevä teknikko.
- Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, joihin on syytä virheellinen asennus tai käyttö.
- Tarkista, että verkkojännite vastaa tuotteen sisäpuolella olevassa kilvesissä kerrottua jännitettä.
- VAROITUS: Poista suojakalvot ennen laitteen asennusta (jos on).
- Älä koske laitteeseen käsillä tai muilla kehonosilla, jotka ovat märkiä.
- Laitetta ei tule koskaan altistaa ilmastion olosuhteille (sade, aurinko).
- Pidä pakkaukset lasten ja kotieläinten ulottumattomissa.
- Älä käytä adaptoreita, monipistorasioita tai jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Älä seiso laitteen päällä, koska se saattaa vaurioitua.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, kunhan heitä valvotaan ja ohjeistetaan laitteen turvallisesta käytöstä ja kunhan he tiedostavat käyttöön liittyvät riskit.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai jotka eivät tunne laitetta, ellei heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö valvo heitä tai elleivät

he ole saaneet ohjeita laitteen käyttöön.

- Valvo lapsia ja varmista, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Kytke pistoke voimassa olevien määräysten mukaisesti ja saavutettavissa olevaan pistorasiaan.
- Irtykytkentävälineiden tulee olla sisäänrakennettuina kiinteässä johdotuksessa voimassa olevien määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai tämän huoltoedustajan tai vastaavasti pätevän henkilön tulee vaihtaa se vaarojen välttämiseksi.
- Tarkista luokan I laitteiden kohdalla, että kotitalouden virransyöttö takaa oikeaoppisen maadoituksen.
- Älä käytä avoliekkejä (tulipalovaara).



VAROITUS: Jos ruuveja ja kiinnitysosia ei asenneta näiden ohjeiden mukaisesti, voi aiheutua sähköiskuvaara.

- Käytä vain laitteen kiinnitykseen soveltuvia ruuveja ja kiinnitysosia.
- Varmista, että laite on asennettu siten, että se voidaan kytkeä irti virransyötöstä kosketinten avausvälillä (3 mm), joka takaa täydellisen irrotuksen luokan III ylijännitteen tapauksessa.
- Liitä tuuletin hormiin putkella, jonka halkaisija on vähintään 120 mm. Hormen kanavan tulee olla mahdollisimman lyhyt.
- Mitä savujen poistossa käytettäviin turvallisuutta koskeviin ja teknisiin menetelmiin tulee, paikallisten viranomaisten määrittämiä asetuksia tulee noudattaa tarkasti.
- Kun tätä laitetta käytetään samanlaisesti kaasua tai muita polttoaineita polttavien laitteiden kanssa (ei päde laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen), huoneen tulee olla asianmukaisesti tuuletettu pako-

- kaasun takaisinvirtauksen estämiseksi.
- Puhdista laite ja vaihda suodattimet määritetyn ajan kuluessa (tulipalovaara). Katso kappaletta Huolto ja puhdistus.
- Ilmanpoiston määräyksiä tulee noudattaa.
- Ilmaa ei tule poistaa hormiin, jota käytetään kaasulla tai muilla polttoaineilla käyvien laitteiden savujen poistoon (ei sovellettavissa laitteisiin, jotka tyhjentävät ilman vain huoneeseen).
- Kun kypsennyslaite ja muulla kuin sähköenergialla syötetyt laitteet ovat samanaikaisesti käytössä, huoneen negatiivisen paineen ei tule olla yli 4 Pa (4 x 10-5 bar), jotta vältetään savujen takaisinimu huoneeseen kypsennyslaitteen toimesta.
- Keittiön liesituulettimet ja muut kypsennyssavujen imulaitteistot saattavat vaikuttaa kielteisesti kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien (myös muissa huoneissa olevien) kodinkoneiden turvalliseen toimintaan palamiskaasujen takaisinvirtauksen vuoksi. Nämä kaasut saattavat aiheuttaa häämyrkytyksen. Kun liesituuletin tai kypsennyssavujen imulaite on asennettu, asiantuntijan tulee testata nestekaasulaitteiden toiminta, jotta voidaan taata, että palamiskaasut eivät virtaa takaisin.
- Näiden keittotasojen induktiojärjestelmät vastaavat EMC-standardien ja EMF-direktiivin vaatimuksia, eikä niiden pitäisi häiritä muita elektroniikkalaitteita. Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin tai muita elektronisista implantteja, tulee kysyä lääkäriltään tai implanttien valmistajalta, kestävätkö kyseiset laitteet riittävästi häiriöitä.
- Ennen sähköliitäntää tutustu lukuun SÄHKÖLIITÄNTÄ.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa jatkuvasti käytön aikana: ylikuumentunut öljy voi syttyä palamaan.

- Älä laita kattiloita tai paistinpannuja reunalle, koska silikonitiivisteeet saattavat vaurioitua.



Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana hyvin paljon. Ole tarkkana, ettet koske vastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.



VAROITUS: Jos pinta on säröillä, sähköiskujen välttämiseksi sammuta laite äläkä käynnistä sitä.

- Älä käytä höyrypuhdistimia laitteen puhdistukseen.
- Älä aseta keittotason pinnalle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Käytä soveltuvaa ohjainta sammuttaaksesi keittotason käytön jälkeen: älä luota kattiloiden antureihin.
- Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



VAROITUS: Tulipalovaara: älä aseta esineitä keittopinnoille.



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



VAROITUS: Keittotason vartioimatta jättäminen on vaarallista, kun käytetään öljyä tai rasvaa, sillä tuloksena voi olla vaaratilanne ja tulipalo. Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- Jotta laite ei pääsisi ylikuumentumaan, sitä ei tule koskaan asentaa koristeoven taakse.

Mahdolliset syyt suorituskyvyn heikkenemiselle:

- Mitä enemmän on kaarteita ja mitä suurempi putken etäisyys on imu-moottoriin nähden, sitä suurempi on

kuorman häviö ja tästä johtuva suorituskyvyn heikkeneminen.

- Noudata imukanavan minimilämpimittää. Riittämätön läpimitta heikentää suorituskykyä ja voi lisäksi vaarantaa moottorin oikeaoppisen toiminnan.

2. KÄYTTÖ

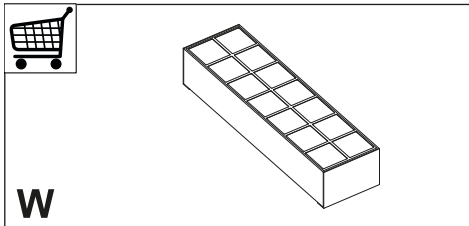
- Imulaite on suunniteltu ainoastaan ruoanlaiton hajujen poistamiseen kotitalouskäytössä.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta muuhun tarkoitukseen.
- Friteerauskeittimiä tulee valvoa koko ajan käytön aikana, sillä kuumentunut öljy voi syttyä palamaan.
- Älä käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse.
- Älä nouse laitteen päälle, se voi vahingoittua.
- Silikoniliitosten vahingoittumisen välttämiseksi älä aseta kehyksen päälle kuumia keittoastioita.
- Älä leikkaa tai valmista ruokia pinnalla äläkä anna kovien esineiden pudota sen päälle. Älä vedä kattiloita tai astioita pinnalla.

3. PUHDISTUS JA HUOLTO

- Sammuta laite tai kytke se irti sähkövirransyötöstä ennen mitään huolto- toimenpiteitä.
- Puhdista ja/tai vaihda suodattimet määrätyn ajan kuluttua (tulipalovaara).
- Hajusuodatin (W) voidaan regeneroida 3-4 kuukauden välein (tai useammin jos kyseessä on liesituulettimen intensiivinen käyttö).

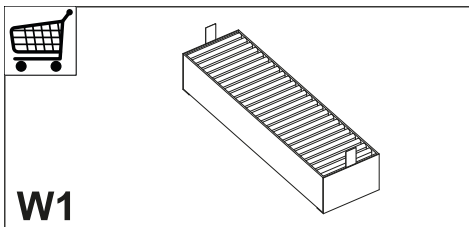
Regenerointimenettely:

- Laita suodatin kiertoilmauniin max 250° 1 tunniksi. Minimilämpötila on 150°, regenerointiaika on lyhyempi jos lämpötila on korkeampi.



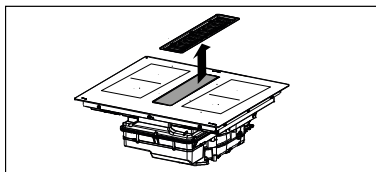
Aktiivihiihisuodatin

- Hajuja poistavaa aktiivihiihisuodatinta (W1) (tutustu asennusohjeisiin) ei tule pestä eikä regeneroida: se tulee vaihtaa 12 kuukauden välein. Uuden suodattimen tilaamista varten ota yhteys huoltopalveluun.



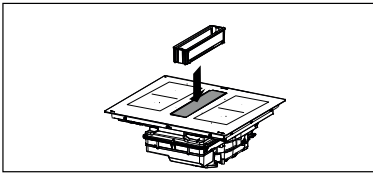
Ritilä

- Älä pese astianpesukoneessa. Puhdista ritilä kuumalla vedellä ja miedolla saippualla, äläkä käytä hankaavia sienä (älä käytä voimakkaita tai hankaavia pesuaineita!).



Rasvasuodatin

- Puhdista tai vaihda suodattimet osoitettuna väliaikoina, jotta liesituuletin säilyy hyvässä toimintakunnossa ja voitaisiin välttää tulipalovaara rasvan liiallisen kerääntymisen vuoksi.
- Rasvasuodattimet tulee puhdista 2 käyttökuukauden välein tai useammin jos kyseessä on erittäin vaativa käyttö. Ne voidaan pestä astianpesukoneessa.



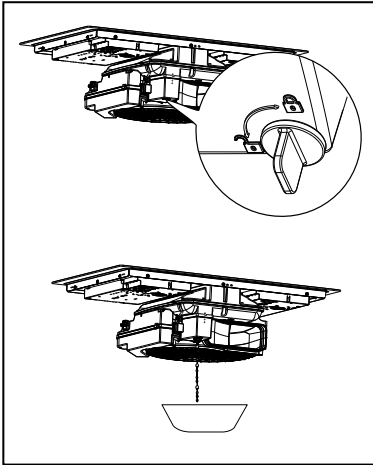
Ylempi ylivirtausalusta kuuluu rasvasuodattimeen ja se on tarkastettava jokaisen kypsennyksen jälkeen tai joka kerta kun nesteiden valumista havaitaan keittotasolle. Pese lämpimällä vedellä ota ruokajäämät pois, jotta voitaisiin välttää pahoja hajuja ja jäämien syntyminen.

Nestealusta

Tavallisessa käytössä suositellaan nestealustan tarkistusta ja tyhjennystä kahden viikon välein.

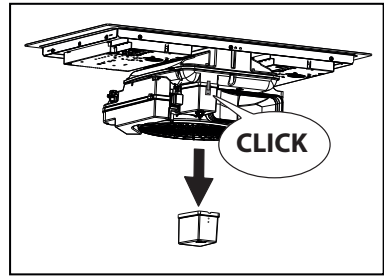
Poista laatikko ennen vesialustan säännöllisiä tarkistuksia erityisesti siinä tapauksessa, että nestettä vuotaa paljon. Paina ylöspäin hanaa (oranssi) ja kierrä se auki astian tyhjentämiseksi. Kun vesialusta on tyhjennetty, kierrä kiinni uudelleen painamalla (oranssia) hanaa ylöspäin, kunnes se sulkeutuu.

Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Päänestealustan irrotus

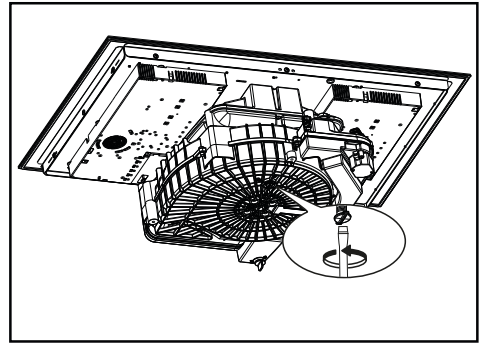
Tehokkaampaa puhdistusta varten, kun vuotaa nesteitä, jotka voivat aiheuttaa pahaa hajua, irrota alusta avaamalla osoitettu koukku.



Moottoritilan nesteiden tyhjennys

Jos keittotasolle valuu yli 1 litra nestettä, kierrä auki kierrekorkki (oranssi) näytetysti ja tyhjennä moottoritila. Kun tila on tyhjennetty, kierrä kiinni (oranssi) kierretappi, kunnes se sulkeutuu.

Venttiili voidaan vaihtaa, jos se on joutunut hukkaan tai vaurioitunut, ja se voidaan ostaa varaosana.



Laitteen puhdistus

Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen välttääksesi ruokajäämien hiiltymistä. Kiinni tarttuneen ja palaneen lian puhdistaminen on vaikeampaa.

- Puhdista jokapäiväinen lika pehmeällä liinalla tai sienellä ja sopivalla pesuaineella. Noudata käytettävän pesuaineen suhteen valmistajan suosituksia. On suositeltavaa käyttää suojaavia pesuaineita.
- Poista kalkkitahrat pienellä määrällä kalkinpoistoliuosta, esimerkiksi etikkaa tai sitruunamehua, kun keittotasolla on jäähtynyt. Puhdista uudelleen kostealla liinalla.

4. HUONEKALUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

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

- Älä käytä silikoniitiivistysainetta laitteen ja työtason välille. Keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi keittiön työtasoon vähintään 600 mm leveän keittiökaapin päälle.
- Jos laite asennetaan tulenaran materiaalin päälle, on noudatettava tarkkaan ohjeistusta sekä pienjännitettä ja paloturvallisuutta koskevia määräyksiä.
- Kalusteeseen asennettavien yksiköiden tapauksessa osat (muovimateriaalit ja vaneripuu) tulee asentaa kuumuutta kestäväillä liima-aineilla (väh. 100 °C): soveltumattomien liima-aineiden ja materiaalin käyttö voi johtaa vääntymiseen ja irtoamiseen.
- Keittiökaluksessa täytyy olla riittävästi tilaa laitteen sähköliitäntöjä varten. Laitteen yläpuolella olevat kaapit on asennettava etäisyydelle, joka sallii riittävästi tilaa mukavaa työskentelyä varten.
- Työtason reunassa olevat kovaa puuta olevat koristereunat laitteen takana ovat sallittuja, kunhan minimietäisyys vastaa aina asennuskuviissa näkyviä arvoja.
- Asennetun laitteen ja takaseinän minimietäisyys näkyy kalusteeseen asennettavan laitteen asennuskuviassa (150 mm sivuseinä, 40 mm takaseinä ja 500 mm mahdolliset yläpuolella olevat kalusteet. Ergonomisista syistä suosituksena on 1000 mm:n vähimmäisetäisyys).
- Nesteiden vuotamisen estämiseksi keittotason kehyksen ja työtason väliin, sijoita ennen asennuksen aloitta-

mista keittotason koko ulkoreunaan toimitettu liimautuva tiiviste.

5. SÄHKÖLIITÄNTÄ



VAROITUS! Kaikki sähköliitännät edellyttävät valtuutetun asentajan toimia.

- Noudata kytkentäkaaviota (sijaitsee tuotteen alapuolella).
- Tässä laitteessa on "Y"-tyyppinen liitäntä, suosituksena on käyttää virtajohtoa H05V2V2-F, joka on 3 x 4 mm². Johdinten vähimmäisläpimitta: 4 mm². Virtajohdon ulkohalkaisija: väh. 8 mm - maks. 12 mm.
- Liittimiin päästään irrottamalla liitäntäkotelon kansi.
- Tarkista, että kodin sähköjärjestelmän ominaisuudet (jännite, maksimiteho ja virta) ovat laitteen kanssa yhteensopivat.
- Liitä laite asennusoppaassa näytetyllä tavalla (noudata kansallisia verkkojännitettä koskevia viitestandardeja).

Varoitus! Älä hitsaa johtoja!

6. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVAT HUOMIOT

Kotitalouslaitteiden hävittäminen

Tuotteen tai tämän pakkauksen symboli




osoittaa, että tuotetta ei tule hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Tuote tulee hävittää sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen erikoistuneessa keskuksessa. Kun varmistetaan, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti, voidaan ennaltaehkäistä mahdolliset kielteiset ympäristö- ja terveysvaikutukset, joihin soveltumaton hävittäminen voisi johtaa. Jos tahdot tarkkoja tietoja tämän tuotteen hävittämisestä, käänny kuntasi virkailijoiden,

paikallisen jätehuollon tai tuotteen myymälän puoleen.

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

Pakkausmateriaalien hävittäminen

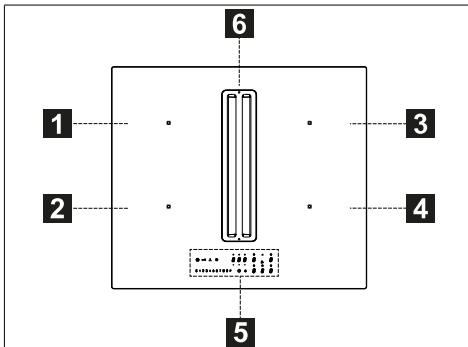
Materiaalit, joissa on symboli , voidaan kierrättää. Hävitä pakkausmateriaalit viemällä ne asianmukaisesti kierrätysastioihin.

Energiansäästö

Energiaa on mahdollista säästää päivittäin kypsennyksen aikana noudattamalla seuraavia vinkkejä.

- Kun vesi lämmitetään, käytä vain tarvittavaa määrää vettä.
- Jos mahdollista, peitä kattilat aina kannella.
- Ennen keittotason aktivoimista aseta kattila paikoilleen.
- Laita pienet kattilat pienille keittoluueille.
- Aseta kattilat suoraan keittoluueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä pitääksesi elintarvikkeet lämpiminä tai sulattaaksesi ne.

7. TUOTTEEN KUVAUS



1	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
2	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
3	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto
4	Yksittäinen keittoalue (210x190 mm) 2100 W, jossa 3000 W:n Booster-tehotoiminto


5	Ohjauspaneeli
6	Imuritiä
1+2	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.
3+4	Yhdistettävissä oleva keittoalue (210 x 380 mm) 3000 W, jossa 3700 W:n Booster-tehotoiminto.

MERKKIVALOT


Kattilan tunnistaminen

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

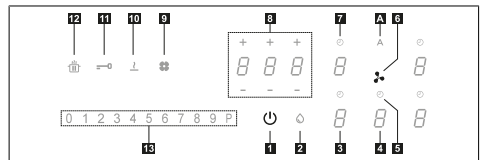
Tunnistusjärjestelmä kykenee tunnistamaan kattilat, joiden pohja on magnetisoiva ja soveltuu induktiokeittotasolla käytettäväksi.

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


Jälkilämmön osoitin

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

8. OHJAUSPANEELI



1	Päällä/pois päältä
2	Rasvasuodattimen kyllästymisen osoitin
3	Keittoluueen tehotason osoitin
4	Imulaitteen tehotason osoitin
5	Imulaitteen ajastimen hallinta
6	Imulaitteen ohjainten alueen symboli
7	Keittoluueen ajastimen hallinta
8	Ajastimen hallinnan alue
9	Aktiivihillsuodattimen kyllästymisen osoitin
10	Sulatus toiminnon näppäin
11	Lukitus toiminnon näppäin
12	Taukot toiminnon näppäin
13	Liukunäppäimistö
A	Automaattisen toiminnon näppäin

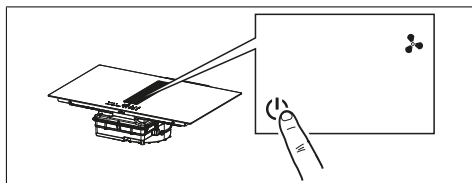
Keittoalueet voidaan aktivoida painamalla vastaavaa numeronäyttöä . Numeronäytön valo voimistuu toimenpiteen vahvistamiseksi.

Kun asetetaan kattila yhdelle 4:stä keittoalueesta, keittotasotunnistaa sen välittömästi ja numeronäyttö valaistuu sen aktivoimiseksi.

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

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

Laitteen käynnistäminen:



Pidä virtapainiketta painettuna 2 sekuntia tason käynnistämiseksi ja toimintojen aktivoimiseksi.

Nyt taso on päällä, mutta kaikkien keittoalueiden ja liesituulettimen teho on nolla. Taso sammuu automaattisesti kun se on käyttämättä 20 sekuntia.


Huomio: Turvallisuussyistä taso voidaan aina sammuttaa virtapainikkeesta.

Huomio: Ohjauspaneelissa valittavissa olevat toiminnot ovat aina valaistut/näkyvät ja vain ne voidaan aktivoida. Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

Numeron syytyminen kirkkaaksi vahvistaa sen.





9. TEHON RAJOITUS

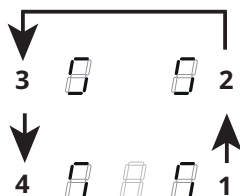
Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa kodin sähköverkkoon, asentajan tulee asettaa keittoalueiden teho kotitalouden sähkölaitteiston todellisen kapasiteetin perusteella.


Jos tämä ei ole tarpeen, on mahdollista laittaa keittotasot suoraan päälle kohdasta  tai vaihtoehtoisesti noudattaa alla kerrottua menetelmää valikkoon siirtymiseksi.


Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

Liitä keittotasot verkkovirtaan.

1. Kaikki numeronäytöt valaistuvat muutamaksi sekunniksi ja sammuvat sitten, jolloin vain  jää vilkkumaan.
2. Paina ja pidä painettuna symbolia , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
3. Pidä painettuna symbolia  ja ala painaa alueiden numeronäyttöjä vastapäivään.




Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa kohtaa  ja numeroa, joka kertoo valikkotyypin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

Valitse numeronäyttö kohdasta  ja paina tehopalkin numeroa "8".

Valitse edessä vasemmalla olema numeronäyttö ja valitse oikeaoppinen asetus.












Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

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

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

10. KEITTOTASON TOIMINNOT

<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P </p>	
Lapsilukko	<p>Tämä toiminto estää laitteiston käytön vahingossa.</p> <p>Toiminto laitetaan päälle näin: jos keittotasolla on kattila, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan vastaavaa numeronäyttöä. Jos keittotasolla ei ole kattilaa, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä 5 numeronäytöstä (eivät näy) vasemmalla kohdan vieressä. Vapauta ja liu'uta sormea 0:sta 9:ään tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kaikissa numeronäytöissä näkyy . Kuvailut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p> <p>Pois päältä ottamiseksi: paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan yhtä keittoalueen 5 numeronäytöstä. Vapauta ja liu'uta sormea 9:stä 0:aan tehopalkilla, joka näyttää toimintasarjan. Kuvailut toimenpiteet tulee suorittaa loppuun 10 sekunnin kuluessa.</p>
Lukitus	<p>Voit lukita keittotason toiminnot käytön aikana esimerkiksi keittotason puhdistamiseksi. Toiminto pysyy voimassa, vaikka keittotaso sammutettaisiinkin ja käynnistettäisiin sitten uudelleen. Jos virta katkeaa, toiminto kytkeytyy pois päältä.</p> <p>Päälle laittaminen: paina ja pidä sitä painettuna 1 sekunnin ajan.</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina .</p>
Boost-tehotoiminto	<p>Jokainen keittoalue voidaan asettaa lisätehotasolle enintään 5 minuutin ajaksi.</p> <p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja valitse "P"-arvo tehopalkista. Vastaava numeronäyttö näyttää .</p> <p>Pois päältä ottaminen: valitse yksi muista mahdollisista tehopalkin arvoista.</p>
Keittoalueiden ajastin	<p>Ajastimesta voidaan sammuttaa tietty keittoalue asetetun ajan päätyttyä. Keittoalueet voidaan ohjelmoida yksittäin, sillä kullakin niistä on oma ajastin.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnointiohjaimiin.</p> <p>3 numeronäytössä näkyy "0 0 0". Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <p style="text-align: center;"> Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit</p> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.</p> <p>Jos ajastin on päällä useamman keittoalueen kohdalla, 3 numeronäyttöä osoittavat aina ajastinta, jonka aika on loppumassa ensin.</p> <p>Pois päältä ottaminen: kun keittoalue on toiminnassa, paina päästäksesi kyseisen alueen ajastimen hallinnoinnin ohjaimiin.</p> <p>Aseta kolme numeroa kohtaan "0 0 0" käyttämällä komentoja "+" tai "-" tai paina virtanäppäintä.</p>

<p>Ajastin (yleinen)</p>	<p>Hälytyksellä varustettu ajastin yleistä käyttöä varten.</p> <p>Päälle laittaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai päällä olevia keittoalueita.</p> <p>Ajastimen hallinnan ohjainten 3 numeroa näyttävät "- - -".</p> <p>Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja nähdäksesi lukemat "0 0 0".</p> <p>Paina "+" tai "-" asettaaksesi ajastimen lähtölaskennan.</p> <p style="text-align: center;">  Tunnit - Kymmenesosat - Minuutit </p> <p>Älä koske mihinkään 10 sekuntiin asetetun ajan vahvistamiseksi.</p> <p>Kun lähtölaskenta on päättynyt, numeronäytöt nollaantuvat ja äänimerkki kuuluu. Toiminto voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa näppäintä.</p> <p>Toista kuvaillut toimenpiteet muokataksesi lähtölaskennan arvoa.</p> <p>Pois päältä ottaminen: laita keittotasoa päälle ja tarkista, ettei paikalla ole kattiloita tai keittoalueita, jotka ovat päällä.</p> <p>Paina numeronäyttöä siirtyäksesi ajastimen valikkoon ja käytä kohtia "+" ja "-" asettaaksesi näyttöön "0 0 0" tai paina virtanäppäintä.</p>																						
<p>Sulatustoiminto</p>	<p>Päälle laittaminen: valitse yksi 4:stä keittoalueesta ja paina .</p> <p>Valitun alueen numeronäytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä ottaminen: paina  tai paina .</p>																						
<p>Lämmitystoiminto</p>	<p>Tätä toimintoa käytetään kattilan lämmittämiseksi enimmäisteholla ennen kuin jatketaan kypsennystä valitulla tasolla. Ajanjakso, jonka verran keittoaluetta pidetään enimmäisteholla, riippuu lopullisesta asetetusta kypsennystasosta. Katso taulukkoa:</p> <table border="1" data-bbox="264 667 1036 962"> <thead> <tr> <th>Tehotaso</th> <th>Ajastin (sekunnit)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ei saatavilla</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ei saatavilla</td></tr> </tbody> </table> <p>Päälle laittamiseksi, kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan valittua arvoa (välillä 1–8) tehopalkista. Valitun keittoalueen näytössä näkyy "A".</p> <p>Voit lisätä keittotasoa, mutta vähentämällä sitä toiminto kytkeytyy pois päältä.</p> <p>Voit kytkeä sen pois päältä myös siten, että kosketat kyseessä olevan keittoalueen näppäintä ja pidät sitä painettuna 3 sekunnin ajan.</p>	Tehotaso	Ajastin (sekunnit)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ei saatavilla	P	Ei saatavilla
Tehotaso	Ajastin (sekunnit)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ei saatavilla																						
P	Ei saatavilla																						
<p>Taukotoiminto</p>	<p>Tästä toiminnosta voit keskeyttää/käynnistää uudelleen minkä tahansa keittotasolla päällä olevan toiminnon vähentämällä keittoalueella saatavissa olevaa tehoa ja nollaamalla kaikki toiminnot. Jos taukotoimintoa ei oteta pois päältä 10 minuutin kuluessa, keittotasoa sammuu automaattisesti.</p> <p>Päälle laittaminen: Kun keittotasolla on kattila ja keittoalue on valittuna, paina ja pidä painettuna taukotoiminnon näppäintä  vähintään 1 sekunnin ajan. Kaikissa näytössä näkyy .</p> <p>Pois päältä laittaminen: paina ja pidä painettuna  1 sekunnin ajan, kunnes se vilkkuu. Paina mitä tahansa muuta näppäintä 10 sekunnin kuluessa. Toiminto kytkeään pois päältä, ja keittotasoa jatketaan edellisillä asetuksilla.</p>																						
<p>Muistitoiminto</p>	<p>Tätä toimintoa käytetään keittotasoon asetettujen palauttamiseen muistista siinä tapauksessa, että virta katkesi tahattomasti tai äkillisesti.</p> <p>Kun keittotasoa sammuu, mutta se laitetaan päälle 6 sekunnin kuluessa koskettamalla symbolia ,</p> <p>näppäin  vilkkuu 6 sekunnin ajan. Paina näppäintä  palauttaaksesi aiemmin asetetut toiminnot. Piippausääni kuuluu toimenpiteen vahvistamiseksi.</p>																						

Yhdistelmätila ("silta"-tila)	Tästä toiminnosta voidaan yhdistää 2 keittoaluetta niiden käyttämiseksi ja hallinnoimiseksi yhtenä laajempana keittoalueena. Tämä tarjoaa mahdollisuuden käyttää kattiloita, joiden pohja on suurempi. Tästä toiminnosta valittavissa olevat keittoalueet ovat ainoastaan vasemmalla ja oikealla olevat alueet. Päälle/pois päältä laittamiseksi: paina samanaikaisesti vasemmanpuoleisten keittoalueiden numeronäyttöjä valitaksesi 2 aluetta, jotka liitetään sillaksi, kunnes näkyviin tulee numeronäyttö 11 osoittaen, että toiminto on kytketty päälle. Toista numeronäyttöä käytetään tehotason asettamiseksi.
AUTO-toiminto "A"	Kun keittotaso/imulaite käynnistetään, esimääritettynä asetuksena liesituuletin käynnistyy automaattitavassa ja merkivalo "A" syttyy kirkkaana. Liesituuletin käynnistyy, jos keittoalueiden teho on suurempi kuin "1". Se poistetaan käytöstä painamalla merkivaloa "A", ja sen vahvistaa valon kirkkauden muutos, joka tulee kirkkaasta himmeäksi. Se voidaan poistaa käytöstä myös painamalla tehopalkilla arvoa, joka on suurempi kuin "1", ja sen vahvistaa valon "A" kirkkauden muutos kirkkaasta himmeäksi. Se käynnistetään uudelleen painamalla merkivaloa "A", joka tulee kirkkaaksi.

11. KYPSENNYSTAULUKKO

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

12. IMULAITTEEN TOIMINNOT









Keittoalueiden, imulaitteen ja ajastimen ohjainten alueet voidaan aktivoida painamalla kyseessä olevaa numeronäyttöä.

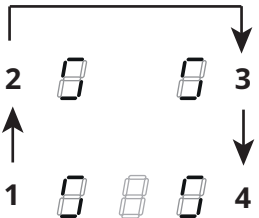
"P"	Paina tehopalkilla kaksi kertaa "9" asettaaksesi nopeuden TEHONOPEUS. Tämä asetus on ajastettu 5 minuutiksi. Kun tämä aika on kulunut, järjestelmä palaa automaattisesti aikaisemmin asetettuun nopeuteen. Se poistuu käytöstä, kun valitaan muu nopeus.
Toiminto Viive	Toiminto on käytettävissä vain, jos automaattinen tapa poistetaan käytöstä. Automaattitila kytkeytyy pois päältä painettaessa "A". Paina imulaitteen numeronäyttöä ja aseta nopeus tehopalkilla. Paina ajastimen numeronäyttöä, jossa näkyy "CL", mutta jossa alkaa laskenta, joka on jo asetettu 15 minuuttiin.
⌚	Ajastimen symboli Kun imulaitteen numeronäyttö on valittu, paina ajastimen hallinnan numeroja laskennan asettamiseksi.


💧	Rasvasuodattimen huollon symboli Rasvasuodattimen puhdistustarpeen näyttää merkivalo, ja se on aina käytettävissä. Suodattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Rasvasuodattimen merkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.
🔥	Hiilisuoattimen huollon symboli Esimääritettynä asetuksena liesituuletin on imutavassa. Laitte sammutettuna paina liesituuletin kytkimien numeronäyttöä imulaitteen aktivoimiseksi. Paina numeronäyttöä uudelleen 5 sekuntia seuraavia toimintoja varten: Hiilisuoattimen aktivoiminen: Hiilisuoattimen (hajusuodatin) symboli syttyy 1 sekunniksi. Hiilisuoattimen poistaminen käytöstä: Hiilisuoattimen (hajusuodatin) symboli vilkkuu kaksi kertaa. Aktivoimisen jälkeen kuvakkeen syytymisen osoittaa, että on huollettava hiilisuoattin (hajusuodatin). Hiilisuoattimen palauttaminen ja uudelleenaktivointi Kun suodatin on huollettu: paina 5 sekuntia painiketta . - Hajusuodattimen merkivalo sammuu, ja laskenta alkaa alusta.

13. KÄYTTÄJÄVALIKON MUOKKAUS

Ennen menetelmän suorittamista tutustu koko kappaleeseen.

- Paina .
- Paina uudelleen  ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan.
- Näppäin  alkaa vilkkua.
- Paina ja pidä painettuna , jolloin keittoalueiden numeronäytöt näyttävät .
- Pidä painettuna kohtaa  ja ala painaa keittoalueiden numeronäyttöjä myötäpäivään. Aloita etuvasemmalta.





Takana vasemmalla oleva numeronäyttö osoittaa vuorotellen  ja numeroa välillä 2-7, joka kertoo valikkokoodin. Vasen etunumeronäyttö näyttää numeron, joka riippuu valinnassa annetuista parametreistä.

- Paina vasenta takanumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero siirtyäksesi valikon koodiin.
- Paina vasenta etunumeronäyttöä.
- Valitse tehopalkin numero valitaksesi arvon.

Katso seuraavaa taulukkoa asetuksia varten:

Valikon koodi	Kuvaus	Arvo
U2	Näppäinten äänenvoimakkuuden hallintovalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U3	Minuuttilaskursummerin äänenvoimakkuuden hallintovalikko.	0 - Ääni pois käytöstä 1 - Min. 3 - Maks.
U4	Näytön kirkkautason hallintovalikko.	0 - Maks. 9 - Min.
U5	Lähtölaskennan animaation hallintovalikko.	0 - Animaatio pois käytöstä 1 - Animaatio käytössä
U6	Kattilan läsnäolon tunnistustoiminnon valikko.	0 - Päällä 1 - Pois

U7	Lähtölaskennan päättymisen hallintovalikko.	0 - Jatkuva vilkkuminen ja sammuminen 1 - Kymmenen vilkkumista ja sammuminen 2 - Yksi vilkkuminen ja sammuminen
<ul style="list-style-type: none"> - Kun oikea arvo on annettu, vahvista koskettamalla kohtaa  ja pitämällä sitä painettuna 2 sekunnin ajan. - Jos tahdot poistaa valikosta tallentamatta, paina . <p>Jos et tee mitään, käyttäjävalikko sulkeutuu 1 minuutin kuluessa.</p>		

14. TEHON HALLINNAN TOIMINTO

Tässä tuotteessa on elektronisesti ohjattu tehonhallintatoiminto.

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

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

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

Tehonhallintatoiminto aktivoituu heti kun kypsennyselementin päällä havaitaan kattila.

Esimerkki:


Jos keittoalueelle 1 valitaan lisätehotaso (boost) (P), keittoalue 2 ei voi samanaikaisesti ylittää tehotasoa 9 ja sitä rajoitetaan automaattisesti.”

15. KATTILOIDEN KÄYTÖN OPAS

Mitä kattiloita voi käyttää

Käytä ainoastaan kattiloita, joiden pohja on rautamagneettinen ja soveltuu induktiokiekkotasolla käytettäväksi:

- valurauta
- emaloitu teräs
- hiiliteräs
- ruostumaton teräs (osittainkin)
- alumiini, jossa on rautamagneettipinnoite tai pohja, jossa rautamagneettilevy

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

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

Kattiloiden käyttö

Kattilan/paistinpannun vähimmäishalkaisija eri keittoalueille. Jotta voidaan taata, että keittotasoa toimii oikeaoppisesti, kattilan tulee peittää yksi tai useampi viitekohta, joka on merkitty keittotason pintaan, ja sen vähimmäishalkaisijan tulee olla sopiva.

Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

Keittoalueet	Kattilan pohjan halkaisija	
	Ø min. (suositeltu)	Ø maks. (suositeltu)
Vasen/oikea yhdessä	210 mm	380 mm
Vasen/oikea yksittäin	190 mm	230 mm

Tyhjät tai ohutpohjaiset kattilat/paistinpannut

Älä käytä tyhjiä tai ohutpohjaisia kattiloita/paistinpannuja keittotasolla, sillä muuten lämpötilaa ei voida hallinnoida tai keittoaluetta ei voida sammuttaa automaattisesti liian korkean lämpötilan ta-

pauksessa: tälläin vaarana on kattilan tai keittotason pinnan vaurioituminen. Jos näin käy, älä kosketa mitään ja odota, että kaikki osat jäähtyvät. Jos näkyviin tulee virheviesti, tutustu osioon "Vianmäärittys".

Keittotason normaalit toiminnan äänet

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien syntymiseen. Nämä sähkömagneettiset kentät tuottavat lämpöä suoraan kattilan pohjaan. Kattilat ja pannut voivat tuottaa erilaisia ääniä tai värähtelyä niiden valmistustavasta riippuen.

Tällaiset äänet kuvataan alla:

Kevyt hurina (kuten muuntajalla)

Tämä ääni kuuluu, kun kypsennetään suurella lämmöllä, ja se syntyy keittotasosta kattiloihin siirretyn energian määrän perusteella. Ääni lakkaa tai vähenee kun lämmön tasoa alennetaan.

Kevyt sihinä

Tämä ääni kuuluu, kun keittoastia on tyhjä, ja lakkaa, kun astiaan lisätään vettä tai ruokaa.

Rätinä

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

Voimakas sihinä

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

Puhaltimen äänet

Elektronisen järjestelmän oikeaoppista toimintaa varten keittotason lämpötilaa tulee säätää. Tätä varten keittotasossa on jäähdytyspuhallin, joka aktivoidaan elektronisen järjestelmän lämpötilan alentamiseksi ja säätelemiseksi. Voi käydä niin, että puhallin jatkaa toimintaansa kun laite on sammutettu, jos keittotason lämpötilan havaitaan vielä ole-

van liian korkea. Tällöin näytössä näkyy **H**.

Ruutikkää, kellon viisareiden ääntä muistuttavat äänet

Tämä ääni kuulu ainoastaan, kun käy-

tössä on vähintään kolme keittoaluetta, ja se häviää tai katoaa, kun jokin alueista sammutetaan.

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

16. VIANMÄÄRITYS

Vikakoodi	Kuvaus	Mahdollinen syy	Ratkaisu
"Äänimerkki käynnistyksen yhteydessä. Ei vikakoodia näkyvissä"	Liesituulettimen ohjaus ei toimi	LIN-kaapelin vika tai huono liitäntä liesituulettimen elektroniikkakortissa	LIN-kaapelin liitännän tarkistus/vaihto
ER03	Keittotaso sammuu automaattisesti 10 sekunnin kuluttua.	Näppäinten jatkuva aktivointi havaittu. Ohjauspaneelissa on vettä tai kattila.	Poista vesi tai kattila lasikeramiikkapinnalta ja ohjauspaneeliilta.
ER21	Keittotaso sammuu.	Elektronisten osien sisäinen lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Tarkista, onko keittotason ilmanvaihto riittävä. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E2	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila tyhjä tai ei-sopiva. Kattilan tai lasikeramiikkapinnan lämpötila on liian suuri. Elektronisten osien lämpötila on liian korkea.	Anna keittotason jäähtyä. Käytä sopivaa kattilaa. Älä lämmitä tyhjiä kattiloita.
E3	Vastaava keittoalue sammuu.	Kattila ei-sopiva. Kattila on menettänyt magneettisia ominaisuuksiaan ja voi aiheuttaa vahinkoa induktiokeittotasolle.	Käytä sopivaa kattilaa. Virhe nollaantuu automaattisesti 8 sekunnin kuluttua, jolloin keittoaluetta voidaan jälleen käyttää. Jos virheitä on lisää, kattilan vaihto on tarpeen. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E6	Keittoalue ei syty.	Syöttöjännite/taajuus ovat sallittujen rajojen ulkopuolella.	Tarkista verkkojännite ja/tai -taajuus. Jos tarpeen, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E8	Keittoalueet sammuvat.	Tuuletin on rikki. Tuuletin on pölyn tai kuitujen tukki-ma.	Puhdista tuuletin ja poista mahdolliset vieraat esineet. Jos virhe jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Odota muutama sekunti ja liitä keittotaso takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä huoltopalveluun ja anna näytöllä näkyvä vikakoodi.		

17. HUOLTO - KORJAUS JA VAATIMUSTENMUKAISUUS

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

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, anna seuraavat tiedot:

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

Nämä tiedot ovat arvokilvessä. Arvokilpi on laitteen pohjassa.

Tuotetiedot asetuksen nro 66/2014 mukaisesti

Viitestandardit:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TEKNISET TIEDOT

Tuotteen tunnistaminen

Tyyppi: **4300**

Malli: **ELEGANT BASIC 60**

Malli: **ELEGANT PRO 60**

Malli: **ELEGANT BASIC 80**

Malli: **ELEGANT PRO 80**

Tutustu tuotteen pohjassa olevaan tunnistekilpeen.

Valmistaja parantaa tuotteita jatkuvasti. Tästä syystä tämän oppaan tekstiä ja kuvia voidaan muuttaa ilman ennakkoilmoitusta.

MALLI	ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	7,62 Kw (perusasetus)
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	4,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,72 Kw
Maksimiteho yhteensä (taso + li- esituuletin)	3,02 Kw

1,2 Joustava keittoalue 1 + 2 Sillassa 3,4 Joustava keittoalue 3 + 4 Sillassa

Parametri	Arvo	Mitat (mm)
Dimensioni utili ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	-	600 x 520 (P x S) 600 x 520 (P x S) 800 x 520 (P x S) 800 x 520 (P x S)
Syöttöjännite/taajuus	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz	
Sähkötiedot ja lämmityselementit		
Keittoalue 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Joustava keittoalue 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parametri	Arvo	Mittayksikkö
Laitteen paino ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	21 21 34 34	Kg Kg Kg Kg
Keittoalueiden mää- rä	4	
Lämmönlähde	induktio	

1. SIKKERHETSINFORMASJON

- For egen sikkerhets skyld, og for korrekt bruk av apparatet, bør man lese denne håndboken nøye før installasjon og idriftsettelse. Oppbevar alltid disse instruksjonene sammen med apparatet, også ved salg eller annen overhendelse til tredjepart. Brukere må være godt kjent med apparatets funksjoner og sikkerhetsegenskaper.
- Tilkobling av ledninger må gjøres av en faglært tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feilaktig installasjon eller bruk.
- Kontroller at strømforsyningen tilsvarende det som er angitt på merkeskiltet på innsiden av produktet.
- **ADVARSEL:** Fjern beskyttelsesfilmen før du installerer apparatet (hvis den finnes).
- Ikke berør apparatet med våte hender eller deler av kroppen.
- Apparatet må aldri utsettes for atmosfæriske påvirkninger (regn, sol).
- Oppbevar emballasjen utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Ikke bruk adaptere, grenuttak eller skjøteledninger for å koble til enheten.
- Apparatet kan ta skade hvis man står på det.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 års alder, samt av personer med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, så lenge de blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av apparatet og farene dette medfører.
- Dette apparatet kan ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, gitt at de ikke blir nøye overvåket eller mottar instruksjoner om sikker bruk av appa-






ret fra en person med ansvar for deres sikkerhet.

- Hold barn under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold som utføres av brukeren må ikke overlates til barn uten tilsyn.
- Koble til støpslet i en stikkontakt på et tilgjengelig sted som samsvarer med gjeldende forskrifter.
- Utkoblingsinnretninger må være integrert i det faste ledningsnett i samsvar med gjeldende relevante forskrifter.
- Hvis strømkabelen skades må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert representant, eller av en person med lignende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- For apparater tilhørende Klasse I må du kontrollere at strømmettet i boligen er utstyrt med en korrekt jordingsforbindelse.
- Ikke bruk åpne flammer (fare for antenner).



ADVARSEL: Hvis det ikke settes på skruer eller festemidler som er vist i disse anvisningene, kan dette medføre risikoer for elektriske støt.

- Bruk kun skruer og tilbehør som er egnet for apparatet.
- Se til at enheten er blitt installert på en måte som muliggjør frakobling av strømforsyningen, med en kontaktåpning (3mm) som garanterer fullstendig frakobling tilsvarende overspenningskategori III.
- Koble sammen avtrekket og røykkanalen ved hjelp av et rør med diameter på minst 120 mm. Røykkanalen må være så kort som overhodet mulig.
- Angående tekniske og sikkerhetsrelaterte foranstaltninger som må følges for avtrekk av røyk, er det viktig å følge samtlige retningslinjer som er fastsatt av lokale myndigheter.
- Når dette apparatet brukes sammen med et apparat som brenner gass el-

- ler andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet), må rommet være godt ventilert for å unngå tilbakestrømning av av-gass.
- Rengjør apparatet og bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare). Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold.
 - Alle forskrifter som angår avtrekk av luft må etterfølges.
 - Luften må ikke føres inn i en røykkanal som brukes til avtrekk av røyk fra apparater som brukes gass eller andre brennstoffer (gjelder ikke for apparater som kun fører luft ut i rommet).
 - Når stekeapparater og apparater som forsynes av ikke-elektriske kilder er i funksjon samtidig, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar), for å unngå at røyk suges tilbake i rommet av stekeapparatet.
 - Kjøkkenventilatorer og andre røykavtrekksanlegg kan påvirke sikkerhetsfunksjonen til gass- og brennstoffdrevne husholdningsapparater (inkludert apparater seg i andre rom) som følge av retur av forbrenningsgass. Disse gassene kan potensielt forårsake forgiftning med karbonmonoksid. Etter montering av en ventilator eller et røykavtrekk, må funksjonen til apparater som drives av flytende gass testes av en ekspert for å garantere at det ikke finnes noen form for returflyt av forbrenningsgass.
 - Induksjonssystemet i disse platetopene tilfredsstiller kravene i EMC-forskriften og EMF-direktivet og skal i teorien ikke virke forstyrrende på andre elektroniske enheter. Brukere av pæcemaker eller andre elektroniske apparater må kontakte lege eller produsenten av utstyret for å finne ut om de er tilstrekkelig motstandsdyktige.
 - Før man foretar elektrisk tilkobling må man lese kapittelet ELEKTRISK TILKOBLING.
 - Frityrkokere må overvåkes konstant når de er i bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
 - Ikke sett kjeler og stekepanner langs kanten, da dette kan skade silikontettingen.
-  Apparatet og dets tilgjengelige deler blir veldig varme under bruk. Vær veldig forsiktig så du ikke berører varmeelementene. Barn under 8 år må holdes på avstand, gitt at de ikke holdes under konstant oppsyn.
-  **ADVARSEL:** Hvis overflaten har skrapet må man slå av apparatet og ikke slå det på, for å unngå risiko for elektriske støt.
- Ikke bruk damprensere til å rengjøre produktet.
 - Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer og lokk på platetoppen, da disse kan bli overopphetet.
 - Bruk riktig kommando for å slå av platetoppen etter bruk. Ikke still din lit til sensorene til grytene.
 - Apparatet er ikke designet for å betjenes ved hjelp av en ekstern Timer-enhet eller et separat fjernkontrollsystem.
-  **ADVARSEL:** Brannfare: ikke legg gjenstander på stekeflaten.
-  **OBS!** Kokeprosessen må holdes under oppsyn. En kort tilberedningsprosess må overvåkes konstant.
-  **ADVARSEL:** Det er farlig å la platetoppen stå uten tilsyn når det brukes olje eller fett. Dette kan skape en farlig situasjon og forårsake brann. Man må aldri slukke branner med vann, men slå av apparatet og deretter dekke til fallet, for eksempel med et lokk eller brannteppe.
- Apparatet må ikke installeres bak en innbyggingsdør. Dette for å forhindre at overoppheting.

Mulige årsaker for nedsatt ytelse:

- Jo flere bøyer og jo større avstand mellom røret og avtrekksmotoren, desto større blir trykkfallet og dermed reduksjonen i ytelsen.
- Overhold minimum tverrsnitt for avtrekkskanalen. Et utilstrekkelig tverrsnitt reduserer ikke bare ytelsen, men kan også sette motorens normale drift i fare.

2. BRUK

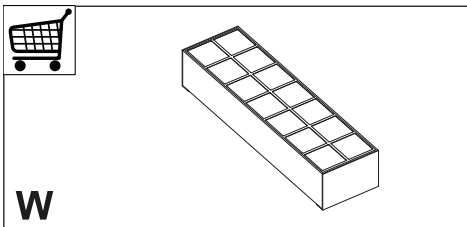
- Avtrekksapparatet er designet utelukkende for å eliminere lukt fra matlagning i vanlige husholdninger.
- Bruk aldri apparatet til andre formål enn de er utviklet for.
- Frityrkokere må overvåkes kontinuerlig under bruk. Overopphetet olje kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med en ekstern Timer-enhet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

3. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Slå av eller koble apparatet fra strømforsyningen før det utføres noen form for vedlikeholdsinngrep.
- Rengjør og/eller bytt ut filtrene etter angitt tid (brannfare).
- Luktfilteret (W) kan regenereres hver 3-4 måned (eller oftere ved intens bruk av ventilatoren).

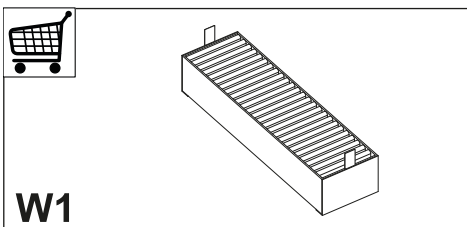
Regenereringsprosedyre:

- Sett filteret i konveksjonsovn ved maksimal temperatur på 250° i 1 time. Minimumstemperaturen er 150°. Regenereringstiden er kortere hvis temperaturen er høyere.



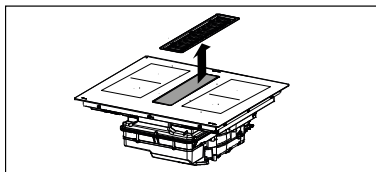
Aktivt karbonfilter

- Luktfiltere (W1) med aktivt karbon (det henvises til monteringsanvisningene) må hverken vaskes eller regenereres, men skiftes ut hver 12. måned. For å bestille et nytt filter må man kontakte kundeservice.



Rist

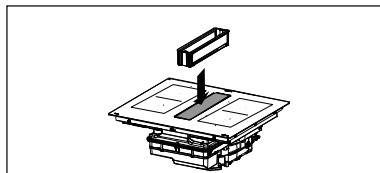
- Må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør risten med varmt vann og skånsom såpe. Ikke bruk grove svamper (ikke bruk etsende eller slippende vaskemidler).



Fettfilter

- Rengjør eller skift ut filtre i henhold til de oppgitte tidsintervallene, slik at hetten holdes i god driftsmessig stand og man unngår risiko for antenner som følge av fettannelser.
- Fettfiltrene kan vaskes i oppvaskmaskin og må rengjøres etter hver 2

måneders drift, eller hyppigere hvis de brukes veldig intenst.

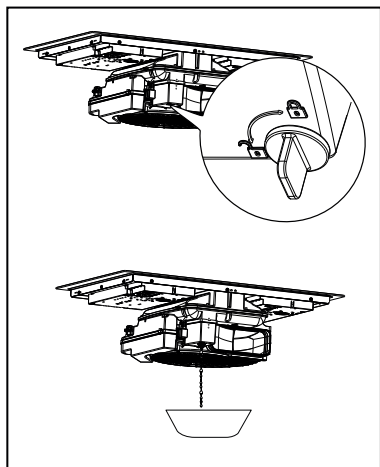


Overløpsfatet er en del av fettfilteret og må kontrolleres etter hver gang det stekes, eller hvis det oppdages væskesøl på platetoppen. Vask med varmt vann og fjern matrester for å unngå at det slippes ut dårlig lukt og dannes skorper.

Væskeoppsamlingsfat

Ved vanlig bruk anbefales det å kontrollere og tømme oppsamlingsfatet hver andre uke.

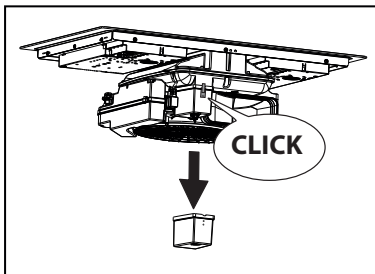
Ta ut skuffen før det utføres vanlige kontroller av vannopsamlingsfatet, særlig hvis det lekker ut mye væske. Trekk kranen oppover (oransje) og skru den løs for å tømme beholderen. Når vannopsamlingsfatet er blitt tømt skade man sette på kranen (oransje) igjen ved å presse den oppover til den sitter. Ventilen kan skiftes ut hvis den er skadet eller går tapt, og er tilgjengelig som reservedel.



Demontering av primært væskeoppsamlingsfat

For et bedre renhold hvis det faller væsker som kan forårsake vond lukt, kan fa-

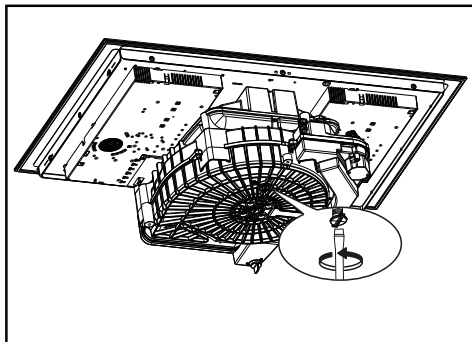
tet løsnes ved å åpne den anviste kranken.



Tømming av væske fra motorboks

Hvis det lekker mer enn 1 liter væske på platetoppen må man løsne skrulokket (oransje) og tømme motorboksen. Når boksen er blitt tømt, må man vri kranen (oransje) til den sitter.

Ventilen kan skiftes ut og hvis den går tapt eller er skadet, og er tilgjengelig som reservedel.



Rengjøring av apparatet

Rengjør apparatet etter hver bruk for å unngå at eventuelle matrester forkulles. Rengjøring av skorpedannelser og forkullede urenheter krever mer jobb.

- For å rengjøre urenheter i hverdagen brukes en myk klut eller svamp og et passende vaskemiddel. Følg produsentens anbefalinger angående hvilke vaskemidler du skal bruke. Det anbefales å bruke beskyttende rengjøringsprodukter.
- Fjern kalkflekker med en liten mengde kalkoppløsningsmiddel, f.eks. eddik eller sitronsaft, når platetoppen er avkjølt. Tørk deretter av igjen med en fuktig klut.

4. KRAV TIL INNBYGGINGSMØBEL

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

- Ikke bruk silikontetning mellom apparatet og benkeplaten. Platetoppen er beregnet for innfelt montering i en kjøkkenbenk over en modul som er 600 mm eller bredere.
- Hvis apparatet er montert på brannfarlige materialer, må retningslinjene og forskriftene angående lavspenningsinstallasjoner og brannvernskrav følges nøye.
- For innbygde enheter må komponentene (plastmaterialer og finertre) monteres med varmebestandig lim (min. 100 ° C). Bruk av uegnet materiale og lim kan forårsake deformasjon og deler som løsner.
- Kjøkkenmodulen må ha tilstrekkelig plass til apparatets elektriske tilkoblinger. Kjøkkenskapene som befinner seg over enheten må installeres på en avstand som gir tilstrekkelig plass til en komfortabel funksjon.
- Bruk av dekorative pyntelister i tettfibret treverk rundt benkeplaten bak enheten, er tillatt så lenge minimumsavstanden alltid er den samme som angitt i installasjonsfigurene.
- Minimumsavstanden mellom den monterte enheten og bakveggen er angitt i monteringsfiguren til den innfellede enheten (150 mm for sideveggen, 40 mm for bakveggen og 500 mm for alle veggheter i overkant. Av ergonomiske hensyn anbefales en minimumsavstand på 1000 mm).
- For å forhindre at væske trenger inn mellom kanten på platetoppen og benkeplaten, må du sette inn tetningslisten langs hele den ytre kanten av platetoppen før installasjon.

5. ELEKTRISK TILKOBLING




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

- Følg koblingsskjemaet (finnes på undersiden av produktet).
- Dette apparatet har en "Y"-type forbindelse, det anbefales å bruke en forsyningskabel av typen H05V2V2-F med minimum tverrsnitt tilsvarende 3 x 4 mm²: 4 mm². Utvendig diameter på forsyningskabel : min 8 mm - max 12 mm.
- Tilkoblingspluggene er tilgjengelige ved å fjerne dekslet til koblingsboksen.
- Kontroller at egenskapene til det elektriske anlegget (spenning, maksimal effekt og strøm) er kompatible med apparatet.
- Koble til apparatet som vist i installasjonshåndboken (i samsvar med referansestandardene for nettspenning som gjelder i landet).

⚠ OBS! Det må ikke gjøres sveisearbeid på ledningene!

6. MILJØASPEKTER


Kassering av hvitevarer

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

rer dette produktet, bes man kontakte de kommunale myndighetene, din lokale avfallshåndteringstjeneste, eller butikken der produktet ble kjøpt.

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

Kasting av emballasjemateriale

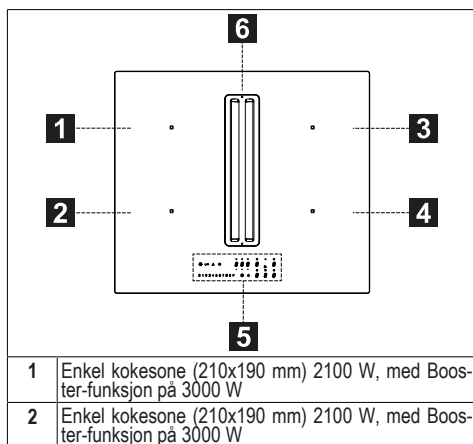
Materialer med symbolet  kan resirkuleres. Kast emballasjematerialet i egnete beholdere for gjenvinning.

Energisparing

Det er mulig å spare energi daglig under steking ved å følge anbefalingene som følger.

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

7. BESKRIVELSE AV PRODUKTET




3	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
4	Enkel kokesone (210x190 mm) 2100 W, med Booster-funksjon på 3000 W
5	Betjeningspanel
6	Avtreksrist
1+2	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.
3+4	Kombinert kokesone (210 x 380 mm) 3000 W, med Booster-funksjon 3700 W.

INDIKATORER

Gryteindikator

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

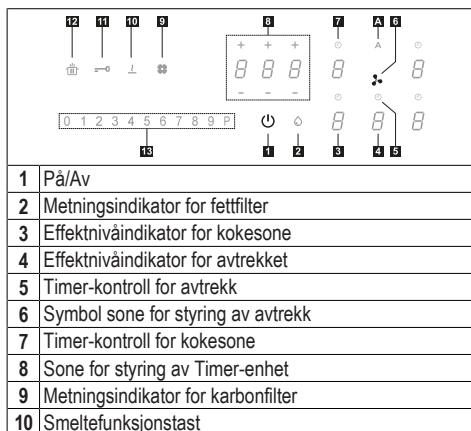
Gryteindikatoren er i stand til å gjenkjenne gryter med magnetbunn som er egnet for bruk på induksjonstopper.

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

Restvarmeindikator

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

8. BETJENINGSPANEL



11	Blokkeringsfunksjonstast
12	Pausefunksjonstast
13	Glidetaster
A	Auto-funksjonstast

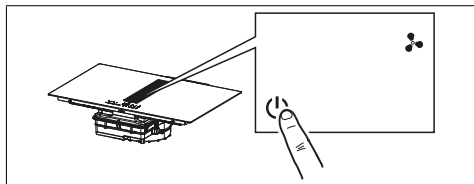
Kokesonene kan aktiveres ved å trykke på den aktuelle digit-tasten . Digit-tasten vil lyse sterkere for å bekrefte operasjonen.

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

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

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

Slå på apparatet:



Trykk på På/Av-knappen i 2 sekunder for å slå på og aktivere platetoppfunksjonene.

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

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

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

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

Bekreftelsen gis ved en intens belysning i Digit-tasten.

9. EFFEKTBEGRENSER

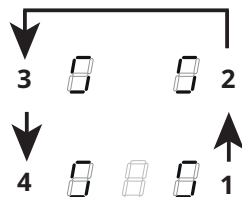
Når du kobler apparatet til strømmettet for første gang, må installatøren stille inn effekten til kokesonene basert på den faktiske kapasiteten til det elektriske anlegget.

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

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

Koble platetoppen til strømmettet.

1. Alle digit-tastene vil tennes noen sekunder før de slås av og forblir blinkende .
2. Trykk og hold Digit-tastene inne til kokesonene viser .
3. Hold inne og trykk inn Digit-tastene til sonene i retning mot klokken.



Den bakre venstre Digit-tasten viser og et tall som angir menytypen. Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parameterne som er angitt i valget.

Velg Digit-tast med og trykk på "8" på effektlinjen.

Velg framre venstre Digit-tast og velg korrekt innstilling.













Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

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

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

10. PLATETOPPFUNKSJONER

Barnesikring	<p>Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av apparatet</p> <p>For å aktivere: Hvis det befinner seg en gryte på platetoppen, må man trykke og hold inne den tilhørende Digit-tasten i 3 sekunder. Hvis det ikke befinner seg noen gryte på platetoppen, holder man inne en av 5 Digit-tastene (ikke synlig) ved siden av punktet på venstre side i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 0 til 9 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Alle Digit-tastene viser .</p> <p>Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p> <p>For å deaktivere: Trykk og hold inne en av 5 Digit-tastene til kokesonene i 3 sekunder. Slipp opp og sveip fingeren fra 9 til 0 langs effektlinjen som viser funksjonssekvensen. Operasjonene som er beskrevet her må fullføres innen 10 sekunder.</p>
Blokkere	<p>Det er mulig å blokkere funksjonene til platetoppen under bruk, for eksempel for å kunne rengjøre platetoppen. Funksjonen forblir aktiv også hvis platetoppen blir slått av og på. Hvis strømmen blir brutt vil funksjonen deaktiveres.</p> <p>For å aktivere: Trykk og hold inne i 1 sekund.</p> <p>For å deaktivere: Trykk på .</p>
Boost-funksjon	<p>Hver kokesone kan stilles inn til et ekstra effektnivå i maksimalt 5 minutter.</p> <p>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og velg verdien "P" på effektlinjen. Den tilhørende Digit-tasten viser .</p> <p>For å deaktivere: velg en av de andre mulige verdiene på strømlinjen.</p>
Timer-enhet for kokesonene	<p>Timeren lar deg slå av en bestemt kokesone på slutten av den innstilte tiden. Kokesonene kan programmeres uavhengig av hverandre, siden hver sone har sin egen timer.</p> <p>For å aktivere: Når kokesonen er i bruk, trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-enheten for den enkelte sonen. De 3 Digit-tastene viser "0 0 0". Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Timer - Tiende - Minutter</p> <p>Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.</p> <p>Hvis timeren er aktiv i flere kokesoner vil de 3 Digit-tastene alltid vise timeren som er nærmest tidsutløp.</p> <p>For å deaktivere: Mens kokesonen er i drift trykker man for å få tilgang til betjening av Timer-funksjonen for den aktuelle sonen.</p> <p>Still inn de tre Digit-tastene på "0 0 0" ved å ta i bruk "+" o "-" eller trykke på tasten "På/Av".</p>

<p>Timer (generisk)</p>	<p>Timer med alarm for generell bruk.</p> <p>For å aktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, eller at noen kokesoner er aktive.</p> <p>De 3 Digit-tastene som styrer timeren viser "- - -".</p> <p>Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og vise "0 0 0".</p> <p>Trykk på "+" eller "-" for å stille inn nedtelling med timeren.</p> <div style="text-align: center;">  <p>Timer - Tiende - Minutter</p> </div> <p>Ikke berør noe på 10 sekunder for å bekrefte inntastet tid.</p> <p>Når nedtellingen er ferdig vil Digit-tastene nullstilles og det vil aktiveres et akustisk signal. Funksjonen kan avbrytes ved å trykke på en hvilken som helst tast.</p> <p>Gjenta de beskrevne operasjonene for å endre nedtellingsverdien.</p> <p>For å deaktivere: Slå på platetoppen og kontroller at det ikke er satt på gryter, og at ikke noen kokesoner er aktive.</p> <p>Trykk på Digit-tasten for å få tilgang til timer-menyen og bruk "+" og "-" for å stille inn displayet på "0 0 0" eller trykke på tasten Av/På.</p>																						
<p>Smeltefunksjon</p>	<p>For å aktivere: Velg en av de 4 kokesonene og trykk på .</p> <p>Digit-tasten for den valgte sonen viser .</p> <p>For å deaktivere: Trykk på  eller .</p>																						
<p>Oppvarmingsfunksjon</p>	<p>Denne funksjonen brukes til å varme opp en gryte til maksimal effekt før man fortsetter å lage mat på et valgt nivå. Tidsintervallet hvor kokesonen holdes på maksimal effekt avhenger av det endelige kokenivået som er blitt innstilt. Se tabellen:</p> <table border="1" data-bbox="266 667 1039 963"> <thead> <tr> <th>Effektnivå</th> <th>Timer-enhet (sekunder)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> <tr><td>P</td><td>Ikke tilgjengelig</td></tr> </tbody> </table> <p>For å aktivere, med en gryte stående på platetoppen og kokesonen valgt, trykker man og holder den valgte verdien (fra 1 til 8) på effektlinjen inne i 3 sekunder. Displayet for den tilhørende kokesonen viser "A".</p> <p>Det er mulig å øke nivået, men en reduksjon vil føre til deaktivering av funksjonen.</p> <p>Den kan også deaktiveres ved å trykke og holde inne tasten til den aktuelle kokesonen i 3 sekunder.</p>	Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Ikke tilgjengelig	P	Ikke tilgjengelig
Effektnivå	Timer-enhet (sekunder)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Ikke tilgjengelig																						
P	Ikke tilgjengelig																						
<p>Pause-funksjon</p>	<p>Denne funksjonen lar deg stoppe/starte en hvilken som helst aktiv funksjon på platetoppen, redusere effekten som er tilgjengelig i kokesonen, og tilbake stille alle funksjoner. Hvis pausefunksjonen ikke er deaktivert innen 10 minutter, slås platetoppen av automatisk.</p> <p>For å aktivere: Med en gryte på platetoppen og kokesone valgt, trykker man og holder inne Pausefunksjonsknappen  i minst 1 sekund. Alle Display viser .</p> <p>For å deaktivere: Trykk og hold inne  i 1 sekund til den blinker. Trykk på en hvilken som helst annen tast innen 10 sekunder. Funksjonen er deaktivert og platetoppen fortsetter med de forrige innstillingene.</p>																						
<p>Tilbakekallingsfunksjon</p>	<p>Denne funksjonen brukes til å hente frem driftsinnstillingene til platetoppen i tilfelle utilsiktet frakobling eller plutselig strømavbrudd.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Når platetoppen slås av og man slår den på innen 6 sekunder ved å trykke på , vil knappen blinke  i 6 sekunder. Trykk på tasten  for å hente opp de tidligere innstilte funksjonene. Et pip avgis for å bekrefte operasjonen.</p>																						

Kombinert modus ("bro"-funksjon)	Denne funksjonen lar deg koble sammen to kokesoner for å bruke og kontrollere dem som en enkel og større kokese. Dette gir muligheten til å bruke gryter med en bredere bunn. Kokeseonene som kan velges for denne funksjonen er utelukkende de til venstre og de til høyre.
	For å aktivere/deaktivere: Trykk på Digit-tastene for venstre kokese samtidig for å velge de to sone som skal brokobles. Digit-tasten 7 vises for å indikere at funksjonen er blitt aktivert. Den andre Digit-tasten brukes til å stille inn effektivaet.
AUTO-funksjon "A"	Når platetoppen/avtrekket slås på, aktiveres som standard hetten i automatisk modus og LED-lampen "A" vil lyse sterkt. Hetten starter opp hvis kokeseonenes effekt er større enn "1". Den deaktiveres ved å trykke på LED-lampen "A" og bekrefte endringen av lysintensiteten, fra intens til svak. Den deaktiveres også ved å trykke på en verdi som er større enn "1" på effektlinjen, bekrefte med endring av intensiteten i LED-lampe "A" fra intens til svak. Den aktiveres igjen ved å trykke på LED-lampen "A", som så vil skifte til intenst lys.

11. TILBEREDNINGSTABELL

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

12. AVTREKKSFUNKSJON ER









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

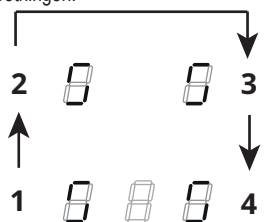
"P"	Trykk "9" to ganger på effektlinjen for å stille inn INTENSIV hastighet. Denne innstillingen er tidsbestemt og vil være aktivert i 5 minutter. Etter denne tiden går systemet automatisk tilbake til den tidligere innstilte hastigheten. Den deaktiveres ved å velge en annen hastighet.
Funksjon Forsinkelse	Denne funksjonen er bare tilgjengelig hvis Auto-modus er deaktivert. Auto-modus deaktiveres ved å trykke på "A". Trykk på Digit-tasten på avtrekket og angi en hastighet i effektlinjen. Trykk på Digit-tasten for å styre timeren som viste "CL", men den vil gå til nedtellingen som allerede er innstilt ved 15 minutter.
⌚	Timer-symbol Etter at man har valgt Digit-tasten til avtrekket, trykker man på Digit-tastene til timeren for å stille inn nedtellingen.


	Symbol for vedlikehold av fettfilter Fettfilterets rengjøringsvarsel vises med en LED og er alltid aktivert. Tilbakestilling og gjenaktivering av filter Etter å ha utført filtervedlikehold: Trykk på tasten i 5 sekunder. - Fettfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.
	Symbol for vedlikehold av karbonfilter Som standard befinner hetten seg i avtrekksmodus. Med belastning avslått trykker man på Digit-tastene som styrer hetten for å aktivere avtrekkesen. Trykk på Digit-tasten igjen i 5 sekunder for å: Aktivere karbonfilter: Symbolet for karbonfilter/luftfilter lyser opp i 1 sekund. Deaktivere karbonfilter: Symbolet for karbonfilter/luftfilter blinker to ganger. Når ikonet lyser opp etter aktivering, vil det bety at vedlikehold av karbonfilter/luftfilter er nødvendig. Tilbakestilling og gjenaktivering av karbonfilter Etter å ha utført filtervedlikehold: Trykk på tasten i 5 sekunder. - Luftfilterets LED-lampe vil slukke og nedtellingen starter på nytt.

13. EGENDEFINERT BRUKERMENY

Før man utfører prosedyren anbefales det å lese hele avsnittet.

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





Den bakre venstre Digit-tasten viser vekselvis  og et tall fra 2 til 7 som angir menykoden.

Venstre Digit-tast foran viser et tall som avhenger av parametrene som er angitt i valget.

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

Se tabellen nedenfor for spesifikasjoner:

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

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

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

14. FUNKSJON FOR STYRING AV EFFEKTNIVÅ

Dette produktet er utstyrt med en elektronisk strømstyringsfunksjon.

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

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

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

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

Eksempel:


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

15. VEILEDNING TIL BRUK AV GRYTER

Hvilke gryter skal brukes

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

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

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

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

Hvordan bruke grytene

Minimum diameter på gryten/pannen for de forskjellige kokesonene. For å sikre at platetoppen fungerer som den skal, må gryten dekke ett eller flere av referansepunktene som er angitt på plate-toppens overflate, og den må også ha en egnet minstediameter.

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

Kokesone	Bunn diameter	
	Min. (anbefalt)	Max. (anbefalt)
Kombinert venstre/høyre	210 mm	380 mm
Enkel venstre/høyre	190 mm	230 mm

Gryter/panner som er tomme eller har tynn bunn

Ikke bruk tomme eller tynnbunnede gryter/panner på platetoppen, da dette ikke gjør det mulig å kontrollere temperaturen eller automatisk slå av kokesonen hvis temperaturen er for høy, med påfølgende fare for å skade gryten eller over-

flatene på platetoppen. Hvis dette skjer, må du ikke berøre noe og vente til alle komponentene er avkjølte. Hvis en feilmelding vises, se avsnittet "Problemløsning".

Normale lyder når platetoppen er i bruk

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

Denne typen lyder er beskrevet herunder:

Lav summelyd (lik støy fra transformator)

Denne lyden produseres når man tilbereder mat ved svært høy varme og skyldes mengden energi som overføres fra platetoppen til kjelene. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres.

Lett vislelyd

Denne lyden produseres når kokekaret er tomt og opphører med en gang kokekaret fylles med vann eller mat.

Knitrelyd

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

Kraftig vislelyd

Denne lyden er vanlig når kjelen består av flere forskjellige materialer lagvis oppå hverandre, når disse brukes ved maksimal effekt og på to forskjellige kokesoner. Støyen stopper eller avtar når varmenivået reduseres

Støy fra viften

For en korrekt drift av det elektroniske systemet er det nødvendig å justere temperaturen til platetoppen. Til dette formålet er platetoppen utstyrt med en kjølevifte som aktiveres for å redusere og regulere temperaturen i det elektroniske systemet. Det kan hende at viften fortsetter å gå når apparatet er slått av

hvis den registrerte temperaturen til platetoppen fortsatt er for høy og displayet viser **H**.

Rytmask lyd som ligner tikking fra en klokke

Denne lyden oppstår utelukkende når

minst tre soner er i funksjon og forsvinner eller reduseres når noen av dem slås av.

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

16. PROBLEMLØSNING

Feilkode	Beskrivelse	Mulig årsak til feilen	Løsning
“Lydsignal ved oppstart. Ingen feilkode vist”	Betjening av hetten ikke mulig	Skade eller dårlig forbindelse mellom LIN-kabel og hetstens kretskort	Kontroller forbindelse/skift ut LIN-kabel
ER03	Platetoppen slår seg av etter 10 sekunder.	Kontinuerlig aktivering av tastene. Vann eller gryter står på betjeningspanelet.	Fjern vann eller gryter som er blitt stående på den glasskeramiske flaten eller på betjeningspanelet.
ER21	Platetoppen slår seg av.	Den innvendige temperaturen til de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Kontroller hvorvidt platetoppen er tilstrekkelig ventilert. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E2	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Tom eller uegnet gryte. Temperaturen til gryte eller glasskeramisk overflate er for høy. Temperaturen i de elektroniske komponentene er for høy.	La platetoppen kjøle seg ned. Bruk en egnet gryte. Ikke varm opp tomme gryter.
E3	Den aktuelle kokesonen slår seg av.	Gryte ikke egnet. Grytene er ferd med å miste sine magnetiske egenskaper og kan forårsake skader på induksjonstoppen.	Bruk en egnet gryte. Feilen annulleres automatisk etter 8 s og kokesonen kan igjen benyttes. Hvis det oppstår ytterligere feil må gryten byttes ut. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E6	Kokesonen slår seg ikke på.	Spenning og/eller forsyningsfrekvens utenfor intervall.	Kontroller spenning og/eller nettfrekvens. Kontakt Kundeservice hvis nødvendig.
E8	Kokesonene slår seg av.	Feil i viften. Vifte hindret av støv eller filament.	Rengjør viften og fjern eventuelle fremmedlegemer. Hvis feilen vedvarer bes man kontakt Kundeservice.
E4-E5-E7-E9-ER20-ER22-ER31-ER36-ER42-ER47-EA-EH	Koble platetoppen fra forsyningen. Vent noen sekunder og koble deretter platetoppen til strømforsyningen. Hvis problemet vedvarer må man kontakte servicesenteret og oppgi feilkoden som vises på skjermen.		

17. VEDLIKEHOLD - REPARASJON OG SAMSVAR

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

Vennligst oppgi følgende informasjon når du kontakter kundeservice:

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

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

Produktinformasjon i henhold til regelverk nr. 66/2014

Referansestandarder:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



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

18. TEKNISKE DATA

Identifisering av produkt

Type: **4300**

Modell: **ELEGANT BASIC 60**

Modell: **ELEGANT PRO 60**

Modell: **ELEGANT BASIC 80**

Modell: **ELEGANT PRO 80**

Det henvises til merkeskiltet nederst på produktet.

Produsenten foretar kontinuerlige forbedringer på sine produkter. Av denne grunn kan tekst og illustrasjoner i denne bruksanvisningen ha blitt endret uten forvarsel.

MODELL	ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	7,62 Kw (grunninnstilling)
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	4,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,72 Kw
Total maksimal effekt (platetopp + ventilator)	3,02 Kw

1,2 Fleksibel kokesone 1 + 2 Bro

3,4 Fleksibel kokesone 3 + 4 Bro

Parameter	Verdi	Mål (mm)
Utvendige mål ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	-	600 x 520 (B x D) 600 x 520 (B x D) 800 x 520 (B x D) 800 x 520 (B x D)
Spenning/forsy- ningsfrekvens	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz	
Elektriske data og info om varmeelementer		
Kokesone 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Fleksible kokesone 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 380
Parameter	Verdi	Måleenhet
Enhetsvekt ELEGANT BASIC 60 ELEGANT PRO 60 ELEGANT BASIC 80 ELEGANT PRO 80	21 21 34 34	Kg Kg Kg Kg
Antall kokesoner	4	
Varmekilde	induksjon	

